

家庭の味
365日の献立

食形態・治療食にも対応の冷凍の完全調理済みパック

う ま か デ リ



管理栄養士が考えた、飽きのこないメニュー構成!

常食

軟菜食

ムース食

減塩食

糖尿病食

腎臓食

潰瘍食

導入すると良いこといろいろ!

簡単!

温めるだけ!
湯煎/スチコン対応



衛生的!

長期保存可能
冷凍パック



美味しい!

食形態・各種
治療食対応



嬉しい!

手間要らずで
コスト削減



サンプル送付や商品についてのお問い合わせはこちらから!

☎ 03-3285-6686

受付時間 9:00~17:00

こちらをクリック!

WEBからお問い合わせ ▶



三井物産
グループ

このいろ
LIFE DEPARTMENT

厨房での調理対応いらずな完調品パック

「うまかデリ」は食形態対応・食種幅広くご用意した冷凍の完全調理済みパックです。

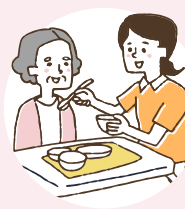
さまざまなお困りごとを解決し、導入後も施設様のご状況に合わせてフォロー対応をさせて頂いております。また、四季の風味を取り入れ、栄養バランスを考えた90日サイクルの献立メニューは、各種治療食にも対応しています。

導入前



- 食形態の調理が大変で職員の人手が足りない
- 食形態の加工に時間を要するため、早朝や深夜帯の残業が常態化
- バラバラに来る食材納品業者の対応が大変

導入後



- ✓ 入居者様に合わせた食形態・治療食にも対応可能!
- ✓ 忙しいタイミングだけの利用など施設様ごとに最適なプランを提示
- ✓ 導入後も定期フォローで状況に合わせた提案を実施

食形態・各種治療食

常食

九州の醤油と味噌を使用した、毎日の味でお作りしています。90日のサイクルメニューです。



軟菜食

固い食材を除き、見た目や彩りを常食に近い形で柔らかく仕上げています。



ムース食

嚥下に不安のある方向けに、料理や素材をそのまま生かした特殊製法で調理しています。



減塩食

塩分量を1日5.9g未満に抑えた料理と献立をご提供します。

糖尿病(エネルギーコントロール)食

調理方法や使用食材等で一日の総エネルギー量を調整しています。

腎臓食

エネルギー、たんぱく質、カリウム、塩分を調整しています。

潰瘍食

常食とは別献立で作成。胃・十二指腸粘膜に大きな負担をかけないようにします。

最短でご利用できるようサポートいたします!

導入前

導入後サポート



ご提案



説明会/試食会



発注



お届け開始



定期フォロー

サンプル送付や商品についてのお問い合わせはこちらから!

☎ 03-3285-6686

受付時間 9:00~17:00

こちらをクリック!

WEBからお問い合わせ

