

旬の素材を合わせた季節メニューのご提案



お花見弁当

使用商品 7703163 ふんわり花型豆腐(菜の花)
7703601 いたわり逸品 高野豆腐の玉子とじ



七夕御膳

使用商品 7703591 KSミートボール(柚子おろし)
7703559 いたわり逸品 やわらかあんかけ玉子焼き(野菜入り) 12個



敬老の祝膳

使用商品 7703610 いたわり逸品 里芋の鶏そぼろあん
7703431 ふんわり木の葉豆腐(かぼちゃ)



スイーツビュッフェ

使用商品 7703441 焼きドーナツ25(豆乳)
7703443 焼きドーナツ25(チョコ味)

盛り付けイメージ



ホームページ <https://www.ks-frozen.co.jp>

本社 / 〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町29番2 ☎(072)464-0551 (代表)
 東京本社 / 〒104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10 ☎(03)3524-1912 (代表)
 仙台支店 / 〒980-0802 仙台市青葉区二日町14番15 ☎(022)715-8835 (代表)
 東京事業所 / 〒104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10 ☎(03)3524-1919 (代表)
 名古屋支店 / 〒460-0026 名古屋市中区伊勢山2丁目12番1 ☎(052)332-1001 (代表)
 大阪事業所 / 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10 ☎(06)4805-7077 (代表)
 広島支店 / 〒731-5125 広島市佐伯区五日市駅前1丁目10番55 ☎(082)924-2311 (代表)
 九州支店 / 〒810-0011 福岡市中央区高砂1丁目11番1 ☎(092)535-0750 (代表)



2024年1月作成



ユニバーサルデザインフード
カタログ

UNIVERSAL DESIGN FOOD CATALOG



＼ ケイエス冷凍食品は ＼

食を通して、 高齢者の心と体の健康づくりを 応援します。

元気に歳を重ねていただくために、ユニバーサルデザインフードの中でも
区分「容易にかめる」・「歯ぐきでつぶせる」の商品を展開しています。
また、おいしさにとことんこだわった食塩相当量1g未満（製品100gあたり）の
ラインナップにも注力しています。



心も体も満たされるおいしい食事を
楽しんでいただくために。



盛り付けイメージ

和食

KSミートボール(甘酢)

【規格】900g(50個以上)×12

【調理方法】
自然解凍 約12分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約12分
スチーム95℃ 約12分
自然解凍 約8時間
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約15分
スチーム95℃ 約15分

【アレルギー物質】小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

KSミートボール(柚子おろし)

【規格】900g(50個以上)×12

【調理方法】
自然解凍 約12分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約12分
スチーム95℃ 約12分
自然解凍 約8時間
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約15分
スチーム95℃ 約15分

【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

肉だんご(甘酢あん) 15-Ca・Fe・DF

【規格】900g(40個)×6×2

【調理方法】
自然解凍 約12分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約12分
スチーム95℃ 約15分
自然解凍 約8時間
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約5分
スチーム95℃ 約5分

【アレルギー物質】小麦・ごま・大豆・鶏肉

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

肉だんご(甘酢あん) 30-Ca・Fe・DF

【規格】900g(20個)×6×2

【調理方法】
自然解凍 約15分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約20分
スチーム95℃ 約20分

【アレルギー物質】小麦・ごま・大豆・鶏肉

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

和食へのこだわり いたわり逸品 やわらかあんかけ玉子焼き(野菜入り) 12個

【規格】490g(12個)×12×2

【調理方法】
自然解凍 約10分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約15分
スチーム95℃ 約15分

【アレルギー物質】小麦・卵・そば・大豆・りんご

食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

歯ぐきでつぶせる

和食へのこだわり いたわり逸品 里芋の鶏そぼろあん

【規格】500g×10×2

【調理方法】
自然解凍 約10分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約13分
スチーム95℃ 約13分

【アレルギー物質】小麦・大豆・鶏肉

食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

容易にかめる

和食へのこだわり いたわり逸品 国産野菜 肉じゃが(牛肉)

【規格】500g×10×2

【調理方法】
自然解凍 約10分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約10分
スチーム95℃ 約10分

【アレルギー物質】小麦・牛肉・大豆

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

和食へのこだわり いたわり逸品 高野豆腐の玉子とじ

【規格】500g×10×2

【調理方法】
自然解凍 約10分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約13分
スチーム95℃ 約13分

【アレルギー物質】小麦・卵・大豆

食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

容易にかめる

豆腐つくねだんご

【規格】900g(50個以上)×6×2

【調理方法】
自然解凍 約3分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約5分
スチーム95℃ 約5分

【アレルギー物質】小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

豆腐真丈

【規格】1kg(50個以上)×6×2

【調理方法】
自然解凍 約3分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約5分
スチーム95℃ 約5分

【アレルギー物質】小麦・大豆

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

ふんわり花型豆腐(菜の花)

【規格】800g(50個以上)×6×2

【調理方法】
自然解凍 約3分
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約5分
スチーム95℃ 約5分

【アレルギー物質】小麦・卵・大豆

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

ふんわり木の葉豆腐(かぼちゃ)

【規格】750g(50個以上)×6×2

【調理方法】
自然解凍 約30秒
室温(約25℃) 3時間-3時間30分
スチーム 約2分30秒
スチーム95℃ 約2分30秒

【アレルギー物質】小麦・卵・そば・大豆

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

容易にかめる

ユニバーサルデザインフード商品について



ユニバーサルデザインフード

手軽に美味しくお召し上がりいただける
ユニバーサルデザインフード対応の
冷凍食品をご用意しました。

- 区分「容易にかめる」⇒25品
- 区分「歯ぐきでつぶせる」⇒4品

計29品

ユニバーサルデザインフード区分表

区分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい



盛り付けイメージ



盛り付けイメージ

KSミートボール(オニオンソース)

【規格】900g(50個以上)×12
 【調理方法】
 約12分 スチーム495℃ 約12分
 室温(約25℃) 3時間~3時間30分 冷蔵庫(約5℃) 約8時間
 【アレルギー物質】小麦・大豆・鶏肉・豚肉 **容易にかめる**
 食塩相当量 0.9g
 製品100gあたり

KSミートボール(ナポリタン)

【規格】900g(50個以上)×12
 【調理方法】
 約12分 スチーム495℃ 約12分
 室温(約25℃) 3時間~3時間30分 冷蔵庫(約5℃) 約8時間
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご **容易にかめる**
 食塩相当量 0.8g
 製品100gあたり

肉だんご(トマトソース) 15-Ca・Fe・DF

【規格】900g(40個)×6×2
 【調理方法】
 約12分 スチーム495℃ 約15分
 【アレルギー物質】小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
 食塩相当量 0.8g **容易にかめる**
 製品100gあたり

肉だんご(トマトソース) 30-Ca・Fe・DF

【規格】900g(20個)×6×2
 【調理方法】
 約15分 スチーム495℃ 約20分
 【アレルギー物質】小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
 食塩相当量 0.9g **容易にかめる**
 製品100gあたり

パック入り カマンベール入りチーズオムレツ

【規格】35g×15個×12×2
 【調理方法】
 約10分
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・大豆 **歯くきでつぶせる**

クリーミーベーコンポテト

【規格】500g×10×2
 【調理方法】
 約14分 スチーム495℃ 約16分
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・豚肉
 食塩相当量 0.9g **歯くきでつぶせる**
 製品100gあたり

クリーミーベーコンポテト250g

【規格】250g×20×2
 【調理方法】
 約10分 スチーム495℃ 約12分
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・豚肉 **歯くきでつぶせる**
 食塩相当量 0.9g
 製品100gあたり

マカロニと3種野菜のトマト仕立て

【規格】500g×10×2
 【調理方法】
 約12分 スチーム495℃ 約16分
 【アレルギー物質】小麦・大豆・鶏肉 **容易にかめる**
 食塩相当量 0.6g
 製品100gあたり

中華

KSミートボール(黒酢)

【規格】900g(50個以上)×12
 【調理方法】
 約12分 スチーム495℃ 約12分
 室温(約25℃) 3時間~3時間30分 冷蔵庫(約5℃) 約8時間
 【アレルギー物質】小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類) **容易にかめる**
 食塩相当量 0.9g
 製品100gあたり

国産肉使用 業務用肉だんご(黒糖黒酢ソース)

【規格】1kg(50個以上)×6×2
 【調理方法】
 約12分
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類) **容易にかめる**

国産鶏肉使用ミートボール8

【規格】800g×12
 【調理方法】
 約15分 スチーム495℃ 約15分
 室温(約25℃) 3時間~3時間30分 冷蔵庫(約5℃) 約8時間
 【アレルギー物質】小麦・大豆・鶏肉 **容易にかめる**

あんかけ玉子(五目)

【規格】500g(10個)×10×2
 【調理方法】
 約15分 スチーム495℃ 約15分
 室温(約25℃) 3時間~3時間30分 冷蔵庫(約5℃) 約8時間
 【アレルギー物質】小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン **容易にかめる**
 食塩相当量 0.8g
 製品100gあたり

デザート

焼きドーナツ(豆乳)

【規格】10個(230g)×16
 【調理方法】
 室温(約20℃) [1個] 30分~1時間
 【1個の場合】<600W>約20秒
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・大豆 **容易にかめる**
 カルシウム・鉄入り

焼きドーナツ(いちご味)

【規格】10個(230g)×16
 【調理方法】
 室温(約20℃) [1個] 30分~1時間
 【1個の場合】<600W>約20秒
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・大豆 **容易にかめる**
 カルシウム・鉄入り

焼きドーナツ25(豆乳)

【規格】10個(250g)×20
 【調理方法】
 室温(約20℃) [1袋] 30分~1時間
 【3個の場合】<600W>約30秒
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・大豆 **容易にかめる**

焼きドーナツ25(いちご味)

【規格】10個(250g)×20
 【調理方法】
 室温(約20℃) [1袋] 30分~1時間
 【3個の場合】<600W>約30秒
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・大豆 **容易にかめる**

焼きドーナツ25(チョコ味)

【規格】10個(250g)×20
 【調理方法】
 室温(約20℃) [1袋] 30分~1時間
 【3個の場合】<600W>約30秒
 【アレルギー物質】小麦・卵・乳成分・大豆 **容易にかめる**

