

# ジャピタルクック(完調品)

## ジャピタルクックとは？

全病食(協)完全調理済み食品シリーズです。調理現場の人手不足が深刻化している現状で、調理に時間をかけられない！そんな病院・施設が増えてきています。そこで栄養士さんからの「既製品で美味しいものが欲しい」「食塩相当量が低いものが欲しい」「手作りでは難しい料理が欲しい」などの声から“ジャピタルクックシリーズ”は誕生しました。コンセプトは、“食塩相当量100gあたり1g以下”“かたいものや大きいものが食べづらい方も食べやすい”“そのまま食べられるor自然解凍or温めるだけ”忙しい日、あと一品欲しいそんな時にさっと提供出来る商品です。

ジャピタルクック (完調品)

NEW

冷凍



### 18004 カネテツデリカフーズ㈱ やわらか炊き合わせ3品

大根・ちくわ・さつま揚げが入った炊き合わせです。かつおと昆布をベースに、魚類の風味を加えた、和風出汁を使用しています。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	61	炭水化物(g)	5.8
水分(g)	3.0	ナトリウム(mg)	393
たんぱく質(g)	3.0	食塩相当量(g)	1.0
脂質(g)	2.9		

575g (約10食分) クール便手数料が別途かかります。  
**600円**

冷凍

学会分類 2021 4相

簡単に  
かめる



### 22379 (株)太堀 やわらか小松菜のおひたし

かつおダシを効かせた醤油ベースのやわらかいおひたしです。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	17	マグネシウム(mg)	5
水分(g)	45.1	リン(mg)	18
たんぱく質(g)	0.7	鉄(mg)	0.6
脂質(g)	0.1	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	3.3	ビタミンC(mg)	7
ナトリウム(mg)	177	食物繊維(g)	0.9
カリウム(mg)	61	食塩相当量(g)	0.5
カルシウム(mg)	47		

500g クール便手数料が別途かかります。  
**650円**

NEW

冷凍



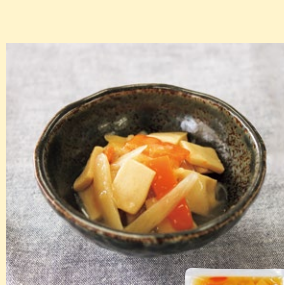
### 18005 (株)太堀 皮なしさつま芋の甘露煮(ディスクット)

小さくカットした皮なしのさつま芋を甘さを抑えてさっぱりした味付けに仕上げました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	73	マグネシウム(mg)	8
水分(g)	31.5	リン(mg)	15
たんぱく質(g)	0.5	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	0.1	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	17.6	ビタミンC(mg)	10
ナトリウム(mg)	39	食物繊維(g)	0.8
カリウム(mg)	153	食塩相当量(g)	0.1
カルシウム(mg)	12		

500g クール便手数料が別途かかります。  
**610円**

NEW



### 18006 (株)ヒロツク 高野豆腐の中華風あんかけ

やわらかい高野豆腐と野菜(にんじん、ごぼう、たまねぎ)を中華風に仕上げました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	75	炭水化物(g)	5.1
たんぱく質(g)	4.3	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	4.1		

500g ×10 **取り扱っておりません。**

NEW



### 18007 (株)ヒロツク やわらか大豆の豆乳クリーム煮

皮を取り除いた国産大豆入りのクリーム煮です。豆乳を使用し優しい味に仕上げました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	120	炭水化物(g)	14.3
たんぱく質(g)	4.1	食塩相当量(g)	0.8
脂質(g)	5.2		

500g ×10 **取り扱っておりません。**

NEW



### 18008 (株)ヒロツク やわらか大豆と野菜のカレー煮

皮を取り除いた国産大豆と野菜(にんじん、たまねぎ)をカレー風味に仕上げました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	99	炭水化物(g)	10.9
たんぱく質(g)	3.9	食塩相当量(g)	0.8
脂質(g)	4.4		

500g ×10 **取り扱っておりません。**

**冷凍**  容易にかめる




**22361 味の素冷凍食品(株)**  
**やわらか大豆ボール(和風野菜あんかけ)**  
魚や肉を使わず国産大豆で作った大豆ボールと3種類の野菜を和風あんで絡めました。

		100gあたり	
エネルギー(kcal)	100	マグネシウム(mg)	15
水分(g)	76.7	リン(mg)	47
たんぱく質(g)	4.8	鉄(mg)	0.5
脂質(g)	2.3	亜鉛(mg)	0.3
炭水化物(g)	15.1	ビタミンC(mg)	5
ナトリウム(mg)	230	食物繊維(g)	1.6
カリウム(mg)	140	食塩相当量(g)	0.58
カルシウム(mg)	20		

クール便手数料が別途かかります。  
**約500g 880円**



**NEW** **冷凍**  容易にかめる




**18009 (株)大塚**  
**やわらか大豆ミート麻婆豆腐(甘口)**  
サイコロ状にカットされた豆腐と大豆たん白のみのそぼろを使用し、辛味を抑えて甘口に仕上げました。

		1食100gあたり	
エネルギー(kcal)	86	マグネシウム(mg)	5
水分(g)	83.0	リン(mg)	14
たんぱく質(g)	3.0	鉄(mg)	0.1
脂質(g)	4.1	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	9.2	ビタミンC(mg)	0
ナトリウム(mg)	315	食物繊維(g)	0.4
カリウム(mg)	46	食塩相当量(g)	0.8
カルシウム(mg)	5		

クール便手数料が別途かかります。  
**1kg 1,300円**



学会分類 2021 **3** 相当  簡単につぶせる




**18002 ハウスギャバン(株)**  
**とり肉と野菜のやわらか卵とじ**  
とり肉と野菜を卵でとじかつおの旨みをきかせて仕上げました。常温でも食べられます。

		本品100gあたり	
エネルギー(kcal)	91	カルシウム(mg)	32
水分(g)	81.54	リン(mg)	90
たんぱく質(g)	4.1	鉄(mg)	0.6
脂質(g)	4.4	亜鉛(mg)	0.4
炭水化物(g)	8.8	食物繊維(g)	0.28
ナトリウム(mg)	365	食塩相当量(g)	0.93
カリウム(mg)	77		

**1kg 1,050円**



**冷凍**  容易にかめる




**18001 キューピー(株)**  
**ジャピタルフック 具だくさん洋風たまご焼き(フリカット)**  
じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・チーズと彩り豊かで具材感のある洋風たまご焼きです。

		100gあたり	
エネルギー(kcal)	141	炭水化物(g)	9.4
たんぱく質(g)	5.4	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	9.1		

クール便手数料が別途かかります。  
**500g 830円**



**22381 いなばデリカフーズ(株)**  
**やわらか鶏みそ煮**  
低脂質・高タンパクな鶏ささみ肉を使用。柔らかさと塩分に気を付け、食べやすい一口サイズの商品となっております。

		1パック100gあたり	
エネルギー(kcal)	139	マグネシウム(mg)	23
水分(g)	69.2	リン(mg)	106
たんぱく質(g)	10.9	鉄(mg)	0.8
脂質(g)	5.2	亜鉛(mg)	0.5
炭水化物(g)	13.4	ビタミンC(mg)	3.0
ナトリウム(mg)	351	食物繊維(g)	0.7
カリウム(mg)	170	食塩相当量(g)	0.89
カルシウム(mg)	56		

**500g 750円**



学会分類 2021 **4** 相当




**18003 (株)ヒロツク**  
**野菜と肉団子のやわらかトマト煮**  
やわらかい肉団子と野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん)が食べられる一品です。

		100gあたり	
エネルギー(kcal)	89	炭水化物(g)	13.6
たんぱく質(g)	3.8	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	2.2		

**1kg 1,400円**



**NEW** **冷凍**




**18010 (株)大冷**  
**JC骨なし白糸だらの揚げ焼き(甘ダレ) 300g**  
白身魚の白糸だらの骨を取り除き、揚げ焼きと和風な甘ダレと合わせて仕上げました。

		1食60gあたり	
エネルギー(kcal)	125	レチノール当量(μg)	4
水分(g)	37.4	ビタミンD(μg)	0.4
たんぱく質(g)	7.1	ビタミンE(mg)	1.6
脂質(g)	7.8	ビタミンK(μg)	0
炭水化物(g)	6.9	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	200	ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	145	ナイアシン(mg)	0.6
カルシウム(mg)	13	ビタミンB6(mg)	0.03
マグネシウム(mg)	11	ビタミンB12(μg)	0.5
リン(mg)	93	葉酸(μg)	3
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.19
亜鉛(mg)	0.2	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	4	食物繊維(g)	0.1
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	0.5

クール便手数料が別途かかります。  
**300g (5枚入) 900円**



**NEW** **冷凍**




**18011 (株)大冷**  
**JC骨なし白糸だらの揚げ焼き(黒酢風あんかけ) 300g**  
白身魚の白糸だらの骨を取り除き、揚げ焼きと黒酢風味付けで仕上げました。

		1食60gあたり	
エネルギー(kcal)	121	レチノール当量(μg)	4
水分(g)	38.0	ビタミンD(μg)	0.4
たんぱく質(g)	7.0	ビタミンE(mg)	1.6
脂質(g)	7.8	ビタミンK(μg)	0
炭水化物(g)	6.0	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	157	ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	144	ナイアシン(mg)	0.6
カルシウム(mg)	13	ビタミンB6(mg)	0.03
マグネシウム(mg)	11	ビタミンB12(μg)	0.5
リン(mg)	93	葉酸(μg)	3
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.19
亜鉛(mg)	0.2	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	4	食物繊維(g)	0.1
カロテン(μg)	2	食塩相当量(g)	0.4

クール便手数料が別途かかります。  
**300g (5枚入) 900円**

