

おすすめ商品のご案内

現場の課題に調味料がお役立ちします！

人手不足²にお役立ちします

沸かしたお湯に
溶かすだけ

「クノール® クイックサーブスープ」



牛乳を加えて
煮込む施設にはコチラ！
「クノール® クッキングスープ」シリーズ



食材高騰による食べにくさ²にお役立ちします

献立み 高齢者の
おいしくを
考えました

やわらかアップ
お肉・お魚用 溶かして60分
使えばOK!

酵素などの有効素材で
自然な食感を保ちながら
やわらかく仕上げ、
タンパク質や食物繊維の摂取を
応援します。



かたい肉



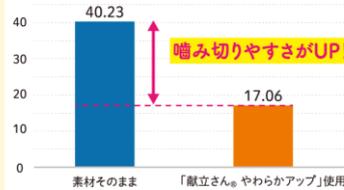
パサつく魚



かたい野菜

●TA※物性測定結果

(鶏肉調理90分後、単位：1.0⁵N/m²)



※テクスチャーアナライザー：物性測定機器。値が低いほど噛み切りやすい



味が早く、調理時間も短縮！



焼き魚はしっとり、反りかえりが少ない！

おいしく減塩²にお役立ちします

家庭で支持されているロングセラーのだしのおいしさそのままに減塩。
食べる人にとってうれしい、慣れ親しんだ味です。



おいしさ
そのままに塩分を
60%カットした
かつお風味調味料

※業務用「ほんだし®」かつおだし比、
食塩相当量

業務用「お塩控えめの・ほんだし®」500g袋



おいしさ
そのままに塩分を
40%カットした
洋風スープの素

※業務用「味の素KKコンソメ」比、
食塩相当量

業務用「味の素KK コンソメ」塩分ひかえめ500g袋



おいしさ
そのままに塩分を
35%カットした本格
鶏がらスープの素

※業務用「丸鶏がらスープ」比、
食塩相当量

業務用「丸鶏がらスープ」塩分ひかえめ500g袋



病院・高齢者施設向けメニュー開発の ヒントや商品情報を豊富に掲載！

味の素KK業務用商品サイト

🍴 外食向け

📦 中食・持ち帰り向け

🏢 事業所給食向け

🏠 病院・高齢者施設向け

施設に季節のおいしいを！

行事食特集 & 季節メニューのヒント

🔒 会員限定

ダウンロードして
すぐ使える！

行事食カード &
箸袋プレゼント！

会員限定で
カード&箸袋、
お品書きなどを
プレゼント！



1月
January



2月
February



3月
March



4月
April



5月
May



6月
June



7月
July



8月
August



9月
September



10月
October



11月
November



12月
December



NEW

美味しく食べて低栄養予防
食べサポ



病院・高齢者施設向け

おいしさも栄養も妥協したくない！
どうする？野菜高騰特集

レクとセットで “日本昔ばなし” の
イベント行事に！
おすすめ
ころりん編
イベント行事食

病院・高齢者施設向け

レクとセットの行事食！“日本昔ばなし”
献立～おすすめころりん編～

詳しくは
こちらから



病院・高齢者施設給食に携わる 栄養士の皆さま！

- ✓ 毎月のイベント行事食
- ✓ 低栄養予防の工夫
- ✓ 減塩、スチコン調理など、6,000種以上のレシピ

などのお役立ち情報をお届けします。

今すぐ

友だち登録を。



こちらの
二次元コードを
読み取って、「追加」で
登録完了です。



AJINOMOTO 業務用
LINE公式アカウントはじめました