

おいしさ実現 「食べる」 しあわせ いつまでも

ムース食

happiness

食事が増える「笑顔」と「喜び」

食べることは、人生の中で大きな楽しみのひとつです。
噛む力・飲み込む力といった食べる機能が低下した方にも
おいしい食事を楽しんでいただきたいという思いから
ムース食は誕生しました。



ACA Next ムースの特徴

ムース食開発経緯

九州の大手病院グループ（グループ病床数約3000床）の栄養士の方々との共同開発により生まれました。

ST（言語聴覚士）の方にもご協力いただき、やわらかさだけでなく付着性・凝集性にもこだわりました。味がついておりますので、解凍してそのままお召し上がりいただけます。完全調理型ムースのパイオニアです。



開発

病院との共同開発により
機能性に優れた製品設計を実現

安心

HACCP認定工場にてベテランスタッフにより
原料をひとつひとつ細かく目視確認

技術

素材の風味を損なわない加工技術

食感

食材を微粒子レベルに細かくすることにより
舌触りがなめらか

機能

しっかりとした味わいと飲み込みやすいよう
付着性・凝集性に配慮

規格の紹介



大容量規格
(フリーカットタイプ)
250g×2本入

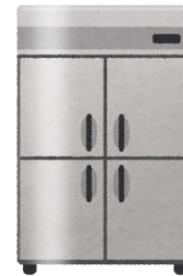
ミニ規格
(個食タイプ)
40g×10個入※

※ミニ規格
2025年5月以降の製造分から
形態・規格が順次変更しております
変更前：35g×10個（カップ容器）

解凍方法



流水解凍



冷蔵解凍



電子レンジ不可

※温める場合は温湯、温蔵庫など、
65℃以下にてご使用ください



Point

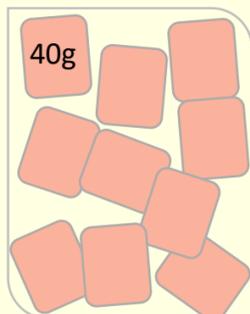
素材系ではなく完調品のムースです
解凍後 お好みの大きさにカットし
そのままお召し上がりいただけます

商品の紹介

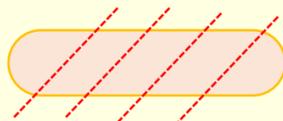
※全商品 舌でつぶせるやわらかさとなっております

お漬物のムース

かたくて食べづらいお漬物をムースにしました
しっかりした味がついておりますが、塩分は控えめです



カット例：
横置きにしたムースを斜めスライス



※ムースを横からみたイメージ



たくあん漬



しば漬



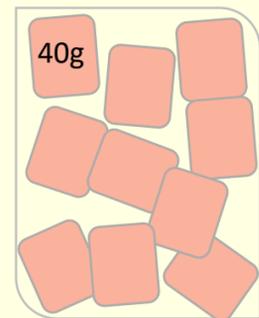
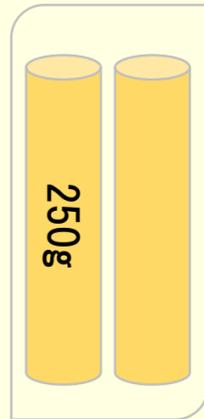
きゅうり漬



福神漬

煮物のムース

出汁の風味のよい煮物のムースです
 素材ごとにつくっておりますので、付け合わせや
 炊合わせ風におすすめです
 食物繊維を強化しております



※画像は盛付けイメージです



栄養強化品



栄養強化品



栄養強化品

枝豆と豆腐の煮物
 ※ミニ規格のみ

大豆と野菜のトマト煮
 ※ミニ規格のみ

カリフラワーマヨ和え
 ※ミニ規格のみ



人参の煮物



大根の煮物



ごぼうの煮物



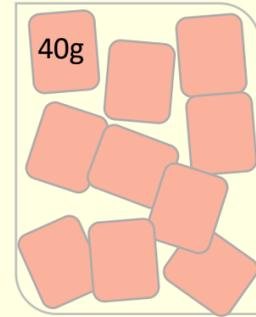
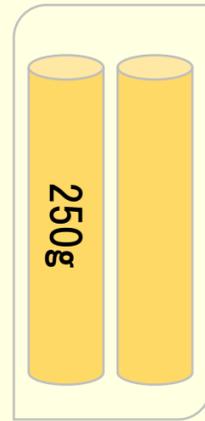
しいたけの煮物



高野豆腐の煮物

お惣菜のムース

かたい、ぽろぽろする、スジがあるなど
食べづらいお惣菜をムースにしました
料理型のムースとなっておりますので
副菜の一品としてそのままご提供可能です
食物繊維を強化しております



※画像は盛付けイメージです



筍の土佐煮



ブロッコリーのおかか煮



金平ごぼう



卵の花



切干大根煮



ひじき五目煮



ほうれん草白和え



小松菜のおひたし



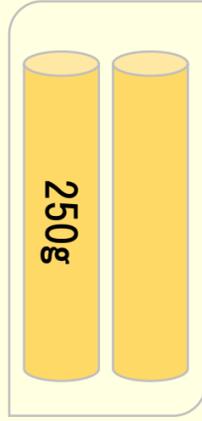
ほうれん草ピーナッツ和え



たまご焼き

主菜のムース

鶏・豚・鮭・白身魚を使用した主菜のムースです
調理済みのムースとなっておりますので解凍後
カットするだけで提供可能です
たんぱく質を強化しております（100g当り約10g）



※画像は盛付けイメージです



ハンバーグ



酢豚



豚のしょうが焼き



豚の角煮



白身魚のかば焼き



白身魚の西京焼き



鮭のクリーム煮



鶏の照り焼き



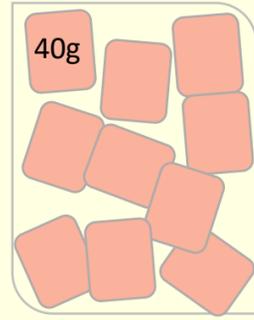
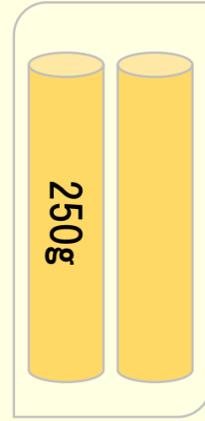
鶏のゆず塩焼き



鶏のトマト煮

おやつのムース

おやつ・副々菜等でご提供可能なムースです
 すっきりとした甘さと後引く美味しさに仕上げ
 ております
 食物繊維を強化しております



※画像は盛付けイメージです



さつまいものアップルソース煮



トマト



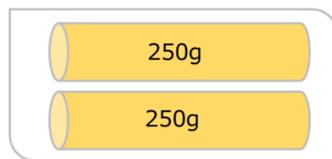
黒豆の甘煮

※期間限定販売（9月～12月）

栄養成分値 製品100gあたり 計算値	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンD	ビタミンK	食物繊維総量	食塩相当量	特定原材料
	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	g	g	
たくあん漬け	45	86.7	1.0	1.0	8.2	3.1	955	0	0	0	0	0.0	0.00	0.00	0.0	0	0.9	2.4	小麦・大豆
しば漬け	56	82.1	1.4	1.1	11.1	4.3	1434	31	18	9	15	0.1	0.00	0.01	0.0	44	3.2	3.6	小麦・大豆
きゅうり漬け	69	78.3	2.7	1.3	13.7	4.0	1411	51	25	14	22	0.1	0.02	0.01	0.0	54	2.7	3.6	小麦・大豆・ごま
福神漬け	62	82.5	0.8	1.0	13.0	2.7	954	82	10	5	8	0.1	0.01	0.00	0.0	1	1.2	2.4	小麦・大豆・ごま・ゼラチン
枝豆と豆腐の煮物	158	72.3	8.3	10.6	7.7	1.1	263	108	17	18	38	0.3	0.06	0.03	0.0	7	1.2	0.7	小麦・大豆・ゼラチン・さば
大豆と野菜のトマト煮	134	74.9	7.5	9.2	7.5	0.9	228	112	17	10	30	0.2	0.04	0.02	0.0	2	3.4	0.6	小麦・大豆・ゼラチン・豚肉・鶏肉・乳成分
人参の煮物	56	81.2	0.6	0.0	17.2	1.0	332	48	7	2	7	0.0	0.01	0.00	0.0	1	6.5	0.8	小麦・大豆・さば・ゼラチン
ごぼうの煮物	62	81.4	1.2	1.1	15.1	1.2	334	105	24	20	23	0.3	0.01	0.01	0.0	0	5.3	0.8	小麦・大豆・さば
大根の煮物	51	82.6	0.5	0.1	15.8	1.0	278	137	16	7	9	0.1	0.01	0.01	0.0	0	6.1	0.7	小麦・大豆・さば
しいたけの煮物	69	79.2	2.6	1.2	15.7	1.3	368	143	1	7	19	0.2	0.03	0.11	1.1	0	6.3	0.9	小麦・大豆・ゼラチン
高野豆腐の煮物	84	80.5	5.5	4.6	8.2	1.2	360	4	66	15	86	0.5	0.00	0.00	0.0	6	5.1	0.9	小麦・大豆・さば
筍の土佐煮	70	80.3	5.0	2.1	11.3	1.3	436	23	6	1	11	0.1	0.00	0.01	0.0	0	5.1	1.1	小麦・大豆・さば・ゼラチン
ブロッコリーのおかか煮	74	79.6	1.8	2.2	15.6	0.8	223	81	15	8	30	0.1	0.03	0.04	0.0	68	6.2	0.6	小麦・大豆・さば
金平ごぼう	98	74.3	1.0	2.5	20.9	1.3	369	66	13	10	13	0.2	0.01	0.01	0.0	1	6.1	0.9	小麦・大豆・ごま
卵の花	87	77.9	1.9	3.1	15.8	1.3	387	57	14	7	17	0.1	0.02	0.00	0.0	1	6.0	1.0	小麦・大豆・ごま・ゼラチン
切干大根煮	77	75.9	1.6	0.5	20.7	1.3	355	125	22	8	14	0.1	0.01	0.01	0.0	1	6.1	0.9	小麦・大豆・ゼラチン
ひじき五目煮	98	74.2	1.6	3.3	19.1	1.8	410	249	45	27	17	0.1	0.01	0.02	0.0	23	6.6	1.0	小麦・大豆
ほうれん草白和え	97	75.7	2.8	4.4	15.7	1.4	353	98	32	27	26	0.2	0.02	0.02	0.0	50	6.3	0.9	小麦・大豆・ごま
小松菜のおひたし	63	80.8	0.7	1	16.4	1.1	323	42	45	4	14	0.1	0.01	0.02	0.0	96	5.6	0.8	小麦・大豆・さば
ほうれん草ピーナッツ和え	134	70.8	6.0	7.6	14.5	1.1	249	147	21	12	13	0.2	0.01	0.03	0.0	96	6	0.6	小麦・大豆・落花生・さば・ゼラチン
たまご焼き	102	76.8	3.6	6.1	12.5	1.0	283	38	13	3	42	0.2	0.02	0.09	0.2	5	6.1	0.7	卵・小麦・大豆・ゼラチン
カリフラワーマヨ和え	131	78.5	2.2	10.8	7.5	1.0	300	80	8	5	12	0.1	0.02	0.02	0.0	10	2	0.8	小麦・大豆・ゼラチン・卵・乳成分
ハンバーグ	169	68.8	10.2	10.1	9.1	1.8	517	104	3	8	62	0.4	0.15	0.05	0.0	4	0.3	1.3	鶏肉・豚肉・りんご・大豆・牛肉・ごま・小麦・ゼラチン・卵
酢豚	153	67.8	10.0	7.4	11.0	3.8	644	92	2	7	48	0.5	0.23	0.05	0.0	1	0.4	1.6	豚肉・小麦・大豆・ゼラチン
豚のしょうが焼き	151	68.2	10.1	5.8	14.2	1.7	505	85	2	7	38	0.4	0.18	0.04	0.0	1	0.2	1.3	豚肉・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
豚の角煮	151	70.5	10.1	7.3	10.1	2.0	606	66	1	4	38	0.4	0.18	0.04	0.0	1	0.3	1.5	豚肉・ゼラチン・小麦・大豆・鶏肉・乳成分
白身魚のかば焼き	152	69.9	10.2	7.2	10.6	2.1	638	96	5	7	51	0.2	0.10	0.03	1.2	0	0.6	1.6	小麦・大豆・ゼラチン
白身魚の西京焼き	152	69.8	10.3	7.9	9.8	2.2	654	96	5	7	51	0.2	0.10	0.03	1.2	0	0.6	1.7	小麦・大豆・ゼラチン
鮭のクリーム煮	150	72.8	10.0	9.4	6.5	1.3	387	96	7	7	61	0.1	0.04	0.05	6.4	0	0.4	1.0	さけ・小麦・乳成分・豚肉・大豆・ゼラチン
鶏の照り焼き	153	68.0	10.1	6.4	13.5	2.0	602	78	2	7	40	0.1	0.02	0.02	0.0	5	0.2	1.5	鶏肉・小麦・ごま・さば・大豆・りんご・ゼラチン
鶏のゆず塩焼き	159	70.7	10.0	9.3	8.6	1.4	372	103	2	9	60	0.2	0.03	0.03	0.0	7	0.2	0.9	鶏肉・大豆・ゼラチン
鶏のトマト煮	152	70.2	10.0	8.3	9.9	1.6	432	68	1	5	40	0.1	0.02	0.02	0.0	5	0.7	1.1	鶏肉・ゼラチン・小麦・大豆・乳成分
さつま芋のアップルソース煮	136	66.3	6.0	4.1	23.2	0.4	53	112	7	5	11	0.0	0.02	0.01	0.0	0	5.5	0.1	りんご・大豆・ゼラチン
トマト	50	82.7	0.5	0	16.4	0.4	58	114	2	3	4	0.0	0.01	0.01	0.0	1	6.0	0.1	—
黒豆の甘煮	104	75.2	3.8	2.5	17.7	0.8	157	133	20	25	48	0.5	0.04	0.02	0.0	2	1.9	0.4	小麦・大豆
パンプキンサラダ	166	70.8	7.2	11.3	9.9	0.8	245	65	4	4	7	0.1	0.01	0.01	0.0	3	1.5	0.6	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
キャベツとベーコンのソテー風	121	79.3	4.2	8.9	6.8	0.8	234	49	13	3	9	0.1	0.01	0.01	0.0	20	1.3	0.6	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
いんげんの黒胡麻和え	117	79.4	5.5	8.6	5.6	0.9	240	59	24	8	16	0.1	0.01	0.02	0.0	10	2.1	0.6	小麦・大豆・ゼラチン・さば・ごま
大根梅風味和え	133	73.0	5.0	8.2	11.7	2.1	372	108	17	6	8	0.1	0.01	0.01	0.0	4	2.4	0.9	小麦・大豆・ゼラチン
ごぼうの胡麻マヨサラダ	192	67.6	5.0	14.6	11.8	1.0	297	22	9	4	5	0.1	0.00	0.00	0.0	0	2.4	0.8	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・ごま
キャベツとツナのトマト煮	137	73.9	7.0	8.7	9.6	0.8	248	32	8	3	15	0.0	0.01	0.01	0.2	13	2.5	0.6	小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・鶏肉
ゆず風味春雨	137	74.5	8.0	8.1	8.5	0.9	306	27	3	1	3	0.0	0.01	0.01	0.0	2	1.0	0.8	小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
厚揚げと青菜の生姜煮	126	76.7	5.0	8.2	9.2	0.9	241	62	19	13	15	0.1	0.01	0.01	0.0	34	1.9	0.6	小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・鶏肉
里芋のえびあんかけ	144	72.1	7.2	8.0	11.8	0.9	292	43	5	3	20	0.0	0.01	0.00	0.0	0	1.9	0.7	小麦・えび・大豆・ゼラチン
さつま芋のトマト煮	147	72.0	5.0	8.2	13.8	1.0	270	101	10	5	12	0.0	0.02	0.01	0.0	0	1.0	0.7	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン
青菜の煮浸し	113	77.2	5.1	5.7	11.1	0.9	271	70	26	5	14	0.1	0.01	0.01	0.1	26	1.3	0.7	小麦・大豆・さば・ゼラチン

切り方アレンジ一例

大容量規格 (250g×2本) ムース



カットするときのご注意
 完全解凍後を推奨しております。
 中心部が溶けてない状態でカットしますと、崩れる可能性があります。
 切りにくい場合は、半解凍 (全体がシャーベット状) でもOK
 離水する場合は、水分を捨ててください。

たまご焼き・トマトのムース (ミニ) を使用

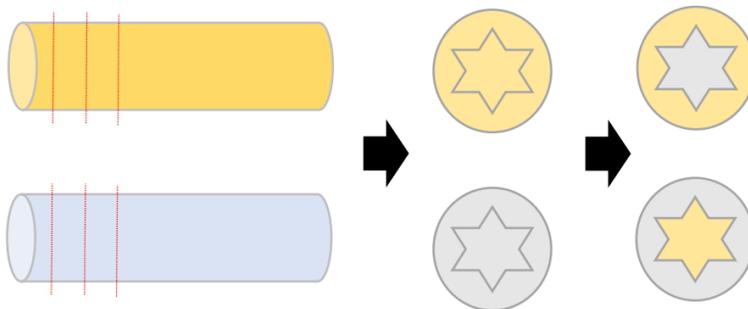
使用器具：まな板・包丁



- ・たまご焼きぶつ切りカットしそのまま盛り付け
1人50g換算で1/10カットを2つ付け
- ・トマトもミニ規格をぶつ切りし
1/4カットを2つ付け

人参煮物・高野豆腐の煮物を使用

使用器具：まな板・包丁・型抜き



- ・まずは2種類のムースをぶつ切り
- ・お好みの型抜きを使用し、それぞれの中心部をくり抜く
- ・中心部を入れ替えれば完成

豚のしょうが焼きを使用

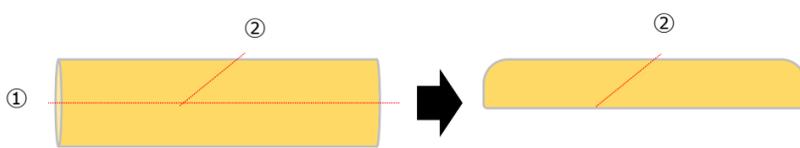
使用器具：まな板・包丁



- ・①のとおり1/4にぶつ切り
- ・ぶつ切りにカットしたムースを薄くスライス(②)
- ・適宜、トマトやブロッコリー等の彩りのあるムースを添える

白身魚西京焼きを使用

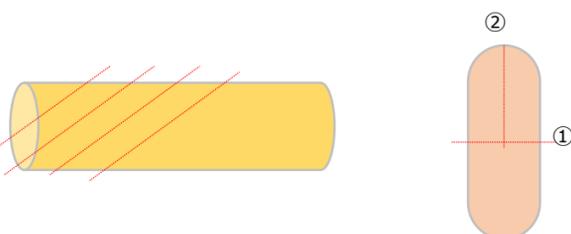
使用器具：まな板・包丁



- ・上から縦半分のカット(①)
- ・カットしたムースをそぎ切りし 1人前1/4を盛り付ける。(②)
- ・適宜彩りのあるムースを添える

ハンバーグ・人参の煮物を使用

使用器具：まな板・包丁

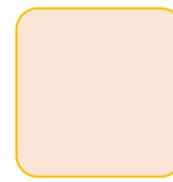


- ・ハンバーグは斜めスライスにカット
- ・人参の煮物は半分につつ切り(①)し、カットしたムースを更に立て半分にカット(②)
- ・適宜彩りのあるムースを添える

※ミニ規格を上からみたイメージ

切り方アレンジ一例

ミニ規格（40g×10個） ムース

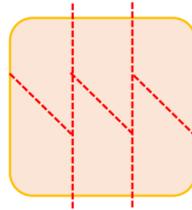


※製品を上から見たイメージ



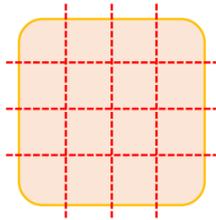
※製品を横から見たイメージ

筍の土佐煮ムースを使用



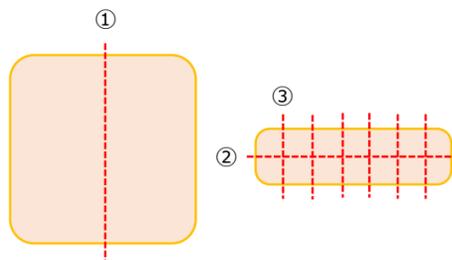
- ・縦に3等分カット
- ・それぞれ等分したムースを斜めにカット

ブロッコリーのおかか煮ムースを使用



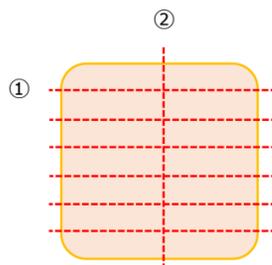
- ・縦・横を等分し、サイコロ状にカット

トマトのムースを使用



- ・縦半分にカット
- ・等分したムースをさらに横にカット
- ・横にカットしたムースを拍子木切りにする

さつまいのアップルソース煮



- ・横にスライスし、縦半分にカット