

ホスピタグルメ セット



ホスピタグルメ



(株)日本食糧新聞社制定の
業務用加工食品ヒット賞
(2021年度受賞)

Hospita
Gourmet

エネルギー
約215kcal

たんぱく質
約10g

メニュー
24品

見た目は普通食のまま、
やわらかく
噛みやすい
おかずセット



主菜1品+副菜2品の
やわらかおかずセットです。
冷凍保管ができ、食べたいときに
いつでも簡単レンジ調理ができます。

全24品

【製造元】



日東ベスト株式会社

※数値は1食あたりの栄養価で、シリーズ全品の平均値です。

トレーのまま食べれば
洗浄要らず！



皿盛り調理マニュアル 皿盛りすると、おいしそう！が倍增



凍結状態で、ソースごと
容器からはずす



容器に盛り付け、ラップをかけるか
蒸気が入らないようにフタをする

加熱調理

電子レンジ
蒸し器



出来上がりイメージ

ホスピタブルメセット ラインナップ

全24品



HGセットNイタリアンハンバーグ

主菜：イタリアンハンバーグ
副菜：チーズソースマカロニ
副菜：ほうれん草と卵の洋風和え

★品番50300010

栄養価：
[エネルギー]246kcal [たんぱく質]10.4g
[脂質]15.9g [炭水化物]15.4g
[食塩相当量]1.1g
レンジ調理時間：4分30秒



HGセットNかつ煮

主菜：かつ煮
副菜：ひじきの煮物
副菜：ブロッコリーのおかか和え

★品番50300029

栄養価：
[エネルギー] 241kcal [たんぱく質]10.4g
[脂質]13.8g [炭水化物]17.1g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットN牛すき煮

主菜：牛すき煮
副菜：かぼちゃのずんだソース
副菜：おくら中華和え

★品番50300002

栄養価：
[エネルギー]191kcal [たんぱく質]8.4g
[脂質]8.3g [炭水化物]19.8g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：3分20秒



HGセットNコロッケカレー

主菜：コロッケカレー
副菜：ブロッコリーの卵あん
副菜：キャベツとツナの温サラダ

★品番50300034

栄養価：
[エネルギー]276kcal [たんぱく質]12.5g
[脂質]14.8g [炭水化物]23.7g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：3分30秒



HGセットN鶏と野菜の煮物

主菜：鶏と野菜の煮物
副菜：菜の花とひじきの和風和え
副菜：さつまいもの甘煮

★品番50300004

栄養価：
[エネルギー]188kcal [たんぱく質]8.8g
[脂質]7.5g [炭水化物]20.7g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットNチキンの照焼き風

主菜：チキンの照焼き風
副菜：たらこマカロニ
副菜：ほうれん草と卵の和え物

★品番50300032

栄養価：
[エネルギー] 241kcal [たんぱく質] 10.7g
[脂質]13.9g [炭水化物]16.9g
[食塩相当量]1.6g
レンジ調理時間：3分20秒



HGセットN肉じゃが

主菜：肉じゃが
副菜：キャベツとじゃこの和え物
副菜：オクラのうま塩和え

★品番50300006

栄養価：
[エネルギー]194kcal [たんぱく質]9.6g
[脂質]7.7g [炭水化物]20.1g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：3分00秒



HGセットNねぎ塩豚ロース

主菜：ねぎ塩豚ロース
副菜：ほうれん草のごま和え
副菜：さつまいもの蜜煮

★品番50300007

栄養価：
[エネルギー] 201kcal [たんぱく質] 9.8g
[脂質]9.6g [炭水化物]19.0g
[食塩相当量]1.3g
レンジ調理時間：4分00秒

※皿盛り写真は全て盛付例です ※メニュー、栄養価は変更することがあります。

※1個当り／栄養分析は、文部科学省より提供を受けた栄養分析値「七訂食品標準成分表」を基に計算しています。



HGセットN豚肉の生姜焼き

主菜：豚肉の生姜焼き
副菜：ほうれん草のツナ和え
副菜：さつまいものレモン煮
★品番50300009

栄養価：
[エネルギー]211kcal [たんぱく質] 9.7g
[脂質]10.1g [炭水化物]20.1g
[食塩相当量]1.1g
レンジ調理時間：3分40秒



HGセットNホワイトシチュー

主菜：ホワイトシチュー
副菜：キャベツとツナの和え物
副菜：かぼちゃのそぼろあん
★品番50300011

栄養価：
[エネルギー]219kcal [たんぱく質]10.8g
[脂質]12.3g [炭水化物]16.4g
[食塩相当量]1.1g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットNあじの南蛮漬け

主菜：あじの南蛮漬け
副菜：大根の肉味噌ゆず風味
副菜：いんげんと卵の和え物
★品番50300012

栄養価：
[エネルギー]197kcal [たんぱく質]9.9g
[脂質]9.5g [炭水化物]17.6g
[食塩相当量]1.5g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットNさばつみれと大根煮物

主菜：さばつみれと大根煮物 98518
副菜：オクラのおかか和え
副菜：さつま芋のレモン煮
★品番50300013

栄養価：
[エネルギー]192kcal [たんぱく質] 10.1g
[脂質]4.7g [炭水化物]25.8g
[食塩相当量]1.3g
レンジ調理時間：3分40秒



HGセットNさばの味噌煮

主菜：さばの味噌煮
副菜：キャベツと卵の和風コンソメ
副菜：たらこのポテトサラダ
★品番50300014

栄養価：
[エネルギー]239kcal [たんぱく質] 9.9g
[脂質]15.2g [炭水化物]14.4g
[食塩相当量]1.4g
レンジ調理時間：4分20秒



HGセットN白身魚の天ぷら

主菜：白身魚の天ぷら
副菜：かぼちゃのごま和え
副菜：ひじきの煮物
★品番50300016

栄養価：
[エネルギー]243kcal [たんぱく質]8.5g
[脂質]13.7g [炭水化物]20.7g
[食塩相当量]1.4g
レンジ調理時間：3分30秒



HGセットNたららの和風あんかけ

主菜：たららの和風あんかけ
副菜：かぼちゃの小倉あん
副菜：キャベツとツナの温サラダ
★品番50300035

栄養価：
[エネルギー]207kcal [たんぱく質]8.9g
[脂質]10.1g [炭水化物]20.1g
[食塩相当量]1.2g
レンジ調理時間：3分20秒



HGセットNたらバークの中華あん

主菜：たらバークの中華あん
副菜：麻婆豆腐
副菜：ポテトサラダ
★品番50300030

栄養価：
[エネルギー] 240kcal [たんぱく質]11.2g
[脂質]14.9g [炭水化物]14.6g
[食塩相当量]1.5g
レンジ調理時間：3分30秒



HGセットNにしんの旨煮

主菜：にしんの旨煮
副菜：ポテトのマヨソースがけ
副菜：キャベツの中華和え
★品番50300033

栄養価：
[エネルギー]206kcal [たんぱく質] 10.1g
[脂質]13.0g [炭水化物]12.7g
[食塩相当量]1.3g
レンジ調理時間：3分30秒



HGセットNぶり大根

主菜：ぶり大根
副菜：ほうれん草のツナ和え
副菜：芋きんとん
★品番50300036

栄養価：
[エネルギー]216kcal [たんぱく質] 10.5g
[脂質]8.7g [炭水化物]23.6g
[食塩相当量]1.3g
レンジ調理時間：3分20秒



HGセットNオムレットマトソース

主菜：オムレットマトソース
副菜：ツナクリームマカロニ
副菜：ブロッコリーのコンソメ煮
★品番50300019

栄養価：
[エネルギー] 201kcal [たんぱく質]9.9g
[脂質]9.3g [炭水化物]18.8g
[食塩相当量]1.2g
レンジ調理時間：4分20秒



HGセットN洋食プレート

主菜：洋食プレート
(オムレット、コールスロー、ウィンナー風)
副菜：ほうれん草のコンソメ風味
副菜：じゃがいものミルク煮
★品番50300020

栄養価：
[エネルギー]200kcal [たんぱく質]9.2g
[脂質]12.4g [炭水化物]12.9g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットN厚揚げの彩り炒め

主菜：厚揚げの彩り炒め
副菜：かぼちゃ煮
副菜：ほうれん草の卵和え
★品番50300021

栄養価：
[エネルギー]185kcal [たんぱく質] 8.5g
[脂質]10.8g [炭水化物]12.6g
[食塩相当量]1.2g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットNおでん

主菜：おでん
副菜：かぼちゃのずんだソース
副菜：しらすり卵蒸し
★品番50300023

栄養価：
[エネルギー]194kcal [たんぱく質]9.3g
[脂質]9.0g [炭水化物]18.2g
[食塩相当量]1.2g
レンジ調理時間：3分20秒



HGセットN豆腐バーグゆずおろしあん

主菜：豆腐バーグゆずおろしあん
副菜：たらマヨマカロニ
副菜：人参と卵の中華和え
★品番50300031

栄養価：
[エネルギー]254kcal [たんぱく質] 10.3g
[脂質]16.1g [炭水化物]16.5g
[食塩相当量]1.7g
レンジ調理時間：4分00秒



HGセットN麻婆豆腐

主菜：麻婆豆腐
副菜：ほうれん草のツナクリーム和え
副菜：白菜と人参の甘酢あん
★品番50300022

栄養価：
[エネルギー]183kcal [たんぱく質]10.1g
[脂質]11.3g [炭水化物]9.5g
[食塩相当量]1.4g
レンジ調理時間：3分40秒

お届け方法

1.お好みセレクト

- 24種類の中から好きな商品・個数をお選びください。
- 1食からお届けします。

・1食 税抜570円（税込615円） 配送料 1回 税抜400円（税込440円）

※注文総額が、税抜5,500円（税込5,940円）以上ご購入の場合は配送料無料。

2.おまかせ定期便

Aコース（7食セット） 税抜4,190円（税込4,525円）・配送料込

Bコース（14食セット） 税抜7,630円（税込8,240円）・配送料込

- Aコース・Bコースとも、商品の選択は当社にお任せいただきます。

- お客様のご指定の曜日に、毎週7食（Aコース）または14食（Bコース）をお届けします。

★商品のお届け日時：毎週火曜日もしくは金曜日、概ね午前9時～午後1時の間にお届けします。
但し、時間指定の配達は、お受けできません。

★配達時ご不在の場合、不在時は、不在票を入れて持ち帰ります。

【再配達について】

①当日配達時間内にご連絡があれば当日再配達を致します。

②当日配達時間外又は翌日にご連絡いただいた場合は次回のお届けとなります。

③翌々日以降もご連絡がない場合は、有料キャンセル（配達代として税込440円）となります。

★サービスの停止・再開・お届け日変更等をご希望の場合は、前々日（2日前）のお昼12時までにご連絡ください。

調理方法

電子レンジ



袋の端をハサミで少し切り
電子レンジ（500W）で表示の
時間を目安に加熱してください。

蒸し器



袋を開けずに、蒸し器（弱火）で
表示の時間を目安に加熱してください。

- 調理器具、個数により異なります。
- 加熱しすぎないようにご注意ください。

お届け・ご利用上の注意

- ホスピタグルメセットは全商品冷凍でお届けします。
- 配達時間のご指定はお受けできません。
- お受け取り後は速やかに冷凍（-18℃以下）で保存して下さい。
- 加熱後はできるだけお早めにお召し上がりください。
- 食事介助が必要な方は飲み込む力に個人差があるので、飲み込むまで必ず様子を見守ってください。
- むせた場合は直ちにご利用をおやめください。
- 召し上がる方の飲み込み状況によって、適する食品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

ご注文・お問合せ



株式会社 はーと&はあと ライフサポート



0120-876-810（通話無料）

受付時間（年中無休）9:00～17:30

〈本社〉〒601-8133 京都市南区上鳥羽藁田町19番地
TEL075-681-8101/FAX075-681-8102

〈北摂事務所〉〒567-0875 大阪府茨木市若草町5番31号
TEL 072-645-8101/FAX 072-645-8107

●2023.5改訂版