





デルモンテ おろしりんご

原材料名

りんご(国産)／香料、酸味料、
酸化防止剤(ビタミンC)

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	60kcal
たんぱく質	0.2g
脂 質	0g
炭 水 化 物	15.5g
-糖 質	11.0~17.1g
-糖 類	9.4~15.5g
-食物繊維	1.1~2.1g
食塩相当量	0g

デルモンテ おろし白桃 りんごブレンド

原材料名

ももピューレー(もも(スペイン、
国産))、りんご、もも／酸化防止剤
(ビタミンC)、酸味料、香料

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	51kcal
たんぱく質	0.7g
脂 質	0g
炭 水 化 物	12.8g
-糖 質	11.3g
-糖 類	7.5~11.5g
-食物繊維	1.5g
食塩相当量	0g

デルモンテ おろしバナナ

原材料名

バナナピューレ(フィリピン製造)、
バナナ／香料、酸化防止剤(ビタ
ミンC)、酸味料

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	92kcal
たんぱく質	0.8g
脂 質	0g
炭 水 化 物	23.0g
-糖 質	21.5g
-糖 類	20.4g
-食物繊維	1.5g
食塩相当量	0g

デルモンテ おろしパイナップル

原材料名

パイナップル(フィリピン)、パイ
ナップル果汁／酸化防止剤(ビタ
ミンC、酵素処理ルチン)、香料

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	48~78kcal
たんぱく質	0.5g
脂 質	0g
炭 水 化 物	12.1~19.6g
-糖 質	10.3~17.8g
-糖 類	8.7~16.2g
-食物繊維	1.8g
食塩相当量	0.01g

デルモンテ おろしりんご マンゴブレンド

原材料名

りんご(国産又はチリ)、マンゴー
果汁／酸味料、酸化防止剤(ビタ
ミンC)、香料

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	61kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	0g
炭 水 化 物	11.8~17.9g
-糖 質	10.4~16.5g
-糖 類	9.2~15.2g
-食物繊維	0.9~2.0g
食塩相当量	0g

デルモンテ おろしりんご キウイブレンド

原材料名

りんご(国産又はチリ)、キウイフ
ルーツ果汁／酸味料、酸化防止剤
(ビタミンC)、クチナシ色素、香料

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	53kcal
たんぱく質	0.3g
脂 質	0g
炭 水 化 物	13.5g
-糖 質	9.4~14.5g
-糖 類	7.8~12.9g
-食物繊維	0.8~2.1g
食塩相当量	0.08g

※栄養成分値は規格値ではありません。

商品概要

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	容器サイズ 奥行×横×高さmm	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量 kg	JANコード	賞味期間
デルモンテおろしりんご	1kgスタンディングパウチ×10	A2047	80×160×290	287×287×200	10.8	4902204000816	24ヶ月
デルモンテおろしりんご	300gスタンディングパウチ×20	A7219	40×140×180	277×363×130	6.7	4902204003343	24ヶ月
デルモンテおろしバナナ	500gスタンディングパウチ×12	A2050	70×160×210	230×320×160	6.6	4902204000847	12ヶ月
デルモンテおろしパイナップル	500gスタンディングパウチ×12	A2051	70×160×210	230×320×160	6.6	4902204000854	18ヶ月
デルモンテおろし白桃りんごブレンド	500gスタンディングパウチ×12	AF627	70×160×210	230×320×160	6.6	4902204004388	18ヶ月
デルモンテおろしりんごマンゴブレンド	500gスタンディングパウチ×12	A2052	70×160×210	230×320×160	6.6	4902204000861	24ヶ月
デルモンテおろしりんごキウイブレンド	300gスタンディングパウチ×20	A2053	40×140×180	277×363×130	6.6	4902204000878	24ヶ月

※上記の賞味期間は開封前常温(直射日光を避ける)で保存した場合です。

2025年1月 3131005986

<https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/products/grate/post0001/>

お役立ち情報はこちら

デルモンテ おろしシリーズ

検索



point 3 簡単！衛生的！

果実の皮をむいたり、調理器具を使ってすりおろす**手間が不要！**
開封するだけなので、簡単で衛生的です。

point 4 生の果実とほぼ同等の栄養価

手軽に栄養を補えます！

栄養成分値	りんご		白桃		バナナ		パイナップル	
	おろし	生	おろし	生	おろし	生	おろし	生
エネルギー (kcal)	60	53	51	38	92	93	63	54
たんぱく質 (g)	0.2	0.1	0.7	0.6	0.8	1.1	0.5	0.6
脂質 (g)	0	0.2	0	0.1	0	0.2	0	0.1
炭水化物 (g)	15.5	15.5	12.8	10.2	23.0	22.5	15.9	13.7
糖質 (g)	14.1	14.1	11.3	8.9	21.5	21.4	14.1	12.5
糖類 (g)	12.5	—	9.5	—	20.4	—	12.5	—
食物繊維 (g)	1.6	1.4	1.5	1.3	1.5	1.1	1.8	1.2
食塩相当量 (g)	0	0	0	0	0	0	0.01	0
カリウム (mg)	119	120	201	180	357	360	157	150
リン (mg)	12	12	19	18	27	27	10	9

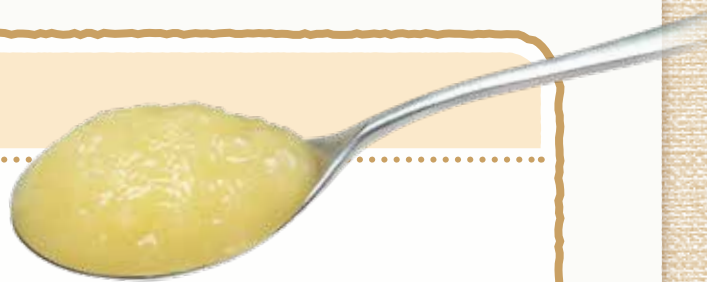
※生：可食部 100g 当たり

生果の栄養成分値の出典：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）

※商品 100g 当たり

point 5 UDF舌でつぶせる

果実をそのまま食べられない
高齢者や咀嚼困難な方でも
手軽に、安心して食事に取り入れることができます。



ユニバーサルデザインフード

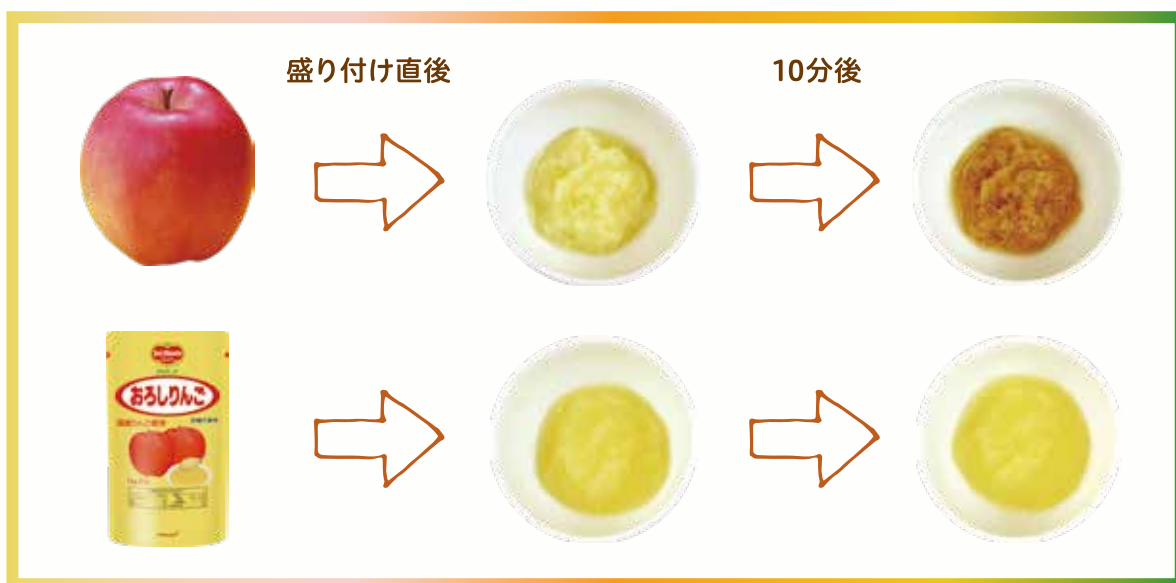
舌で
つぶせる

ユニバーサルデザインフードの区分(舌でつぶせる)を取得しているので、果物をそのままでは食べられない高齢者や飲み込みにくい方も、手軽に食事に取り入れることができます。開封するだけです。果物の皮をむく、ミキサーにかける、といった作業を省くことができ、包丁、まな板、ミキサーなど調理器具を使うこともないので、厨房の調理、管理の負担を軽減できます。

／ 使って納得！ 5つのPOINT /

point 1 見た目がきれい！

生の果実で起こる、**変色を最大限抑え**、
見た目を保持しました。見た目にもおいしく召し上がれます。



point 2 砂糖不使用！

すりおろした新鮮な味わい！

生の果実の味わいを、季節問わず一定の味わいで提供できます。



Line up

デルモンテ おろしりんご

果実のような味わい

極力加熱を抑えた加工で、旬に収穫した国産りんごのような味わい! 常温保存可能なので、保存食としても活躍します! 停電でミキサーや冷蔵庫の使用が困難な災害時の備えとしても。



デルモンテ おろしパイナップル

完熟したパイナップル

フィリピンデルモンテ農園のパイナップルを使用し、砂糖を使用せず生果のような味わいが残るよう加熱処理!

滑らかな食感

生のパイナップルをすりおろすと、繊維が固く均一になりづらいですが、デルモンテの加工技術により、均一で滑らかな食感に。



デルモンテ おろしりんご マンゴブレンド

濃厚で上品な味わい

アルフォンソマンゴーを使用し、濃厚で上品な味わい豊かな味に。すりおろしりんごを使用し、食感と甘みのある味に。



デルモンテ おろしバナナ

完熟した生のバナナ

生のバナナを程よい状態まで追熟させ、すりおろしました。新鮮なバナナのような味わいが楽しめます。



デルモンテ おろし白桃 りんごブレンド

完熟した白桃使用

味わい豊かな国産の白桃と白桃らしい味わいのある海外産白桃をブレンドしてもも本来の味わいに。すりおろしりんごをブレンドし、食感と甘みのある味に仕上げました。



デルモンテ おろしりんご キウイブレンド

ニュージーランド産キウイ

緑の色調が強く、爽やかな酸味が特徴。すりおろしりんごをブレンドし、食感と甘みのある味に仕上げました。



災害時に、「**おろしシリーズ**があって非常に助かった」
とのご意見も頂戴しました。

停電時はミキサーや冷蔵庫等が使用できないため、常温保存可能な上、そのまま使用できる「おろしシリーズ」が保存食としても活躍してくれます。



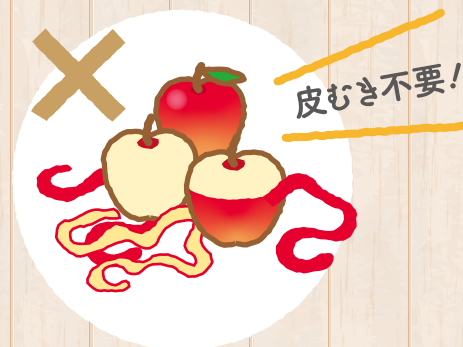
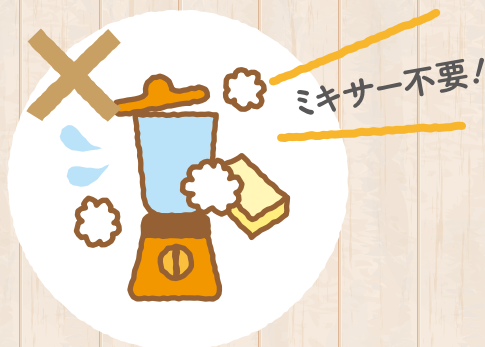
病院・福祉施設へのお役立ち！

砂糖不使用なので

生果実の代りに！

皮むき、ミキサー機の使用・

洗浄が不要なので、省手間！



パイナップル寒天

材料(4人分)

- ・デルモンテ おろしパイナップル…150g
- ・グラニュー糖…25g
- ・水…150g
- ・粉寒天…2g

作り方

1. 鍋に水とグラニュー糖を入れ火にかけ、グラニュー糖が溶けたら粉寒天を加え、煮溶かす。
2. 1の粗熱が取れたらおろしパイナップルを加えて混ぜ合わせ、型に流して冷やし固める。食べやすい大きさに切り、器に盛りつける。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
47kcal	0.0g	0.0g	12.4g	0.0g

なめらかバナナプリン

材料(10個分)

- ・デルモンテ おろしバナナ…500ml(1袋)
- ・牛乳…400ml
- ・生クリーム…100ml
- ・グラニュー糖…50g
- ・粉ゼラチン…12g
- ・ホイップクリーム…適宜
- ・バナナ…適宜
- ・ミント…適宜

作り方

1. 牛乳と生クリームを合わせ、60℃程度まで温め、ゼラチンを振り入れ、溶かす。
2. 1におろしバナナを加えて混ぜ合わせ、お好みの容器に注ぎ、冷し固める。お好みでホイップクリームやバナナの輪切り、ミント等を添える。

※市販のプリンの素(業務用・卵原料不使用で水と牛乳を加えるタイプのもの)を使用する場合、
プリンの素:熱湯:牛乳:おろしバナナ=1:1:2:1の割合が目安です。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
136kcal	3.3g	6.1g	17.5g	0.1g

マンゴーヨーグルト

材料(1食分)

- ・プレーンヨーグルト…150g
- ・デルモンテ おろしりんご マンゴーブレンド…20g
- ・ミント…適宜

作り方

1. 器にヨーグルトを入れ、おろしりんごマンゴーブレンドをかける。
- お好みでミントを添える。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
105kcal	5.5g	4.6g	10.2g	0.2g

おろし白桃ゼリー

材料(写真のグラス2個分)

- ・デルモンテ おろし白桃 りんごブレンド…100g

- [A]
- ・粉ゼラチン…5g
 - ・湯(80℃程度)…150g
 - ・グラニュー糖…30g

作り方

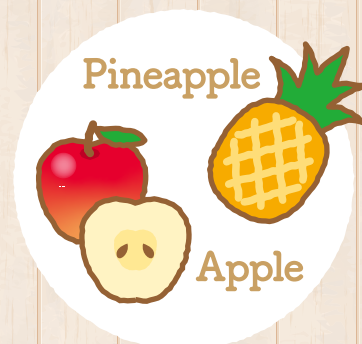
1. ボウルに[A]を合わせて溶かし、おろし白桃を加え、良く混ぜながら粗熱をとる。
2. グラスに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。(1時間程度)



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
93kcal	2.5g	0.0g	21.4g	0.0g

スイーツメニューにお役立ち！

新鮮な果実本来の
味わいなので
旬のスイーツ
メニューに！



もものトライフル

材料(1個分)

- ・デルモンテ おろし白桃 りんごブレンド…40g
- ・スポンジケーキ…15g(1.5cm角に切る)
- ・ホイップクリーム…15g
- ・ミント…1枚

つくり方

1. 器におろし白桃30gを敷き、スポンジケーキ、ホイップクリームの順に重ねる。
さらにおろし白桃10gをかけ、ミントを飾る。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
124kcal	1.8g	7.2g	14.9g	0.0g

マンゴーのモーモーチャーチャー

材料(グラス約4個分)

- [A] ・ココナッツミルク…100g
・牛乳…200g
・グラニュー糖…50g
・粉ゼラチン…6g

- ・デルモンテ おろしりんごマンゴーブレンド…200g
- ・カスタードクリーム…100g
- ・タピオカ(ゆで)…20g
- ・赤えんどう豆(水煮)…20g
- ・5色豆の甘露煮…125g
- ・白玉だんご…100g
- ・マンゴー(冷凍)…20g
- ・セルフィーユ…4枚

つくり方

1. 鍋に[A]のココナッツミルク、牛乳を合わせて弱火にかけ、温まったらグラニュー糖、粉ゼラチンを加えて溶かし、火を止めておろしりんごマンゴーブレンドを加えて混ぜ合わせ、グラスに注いで冷やし固める。
2. 1が固まったら、カスタードクリームをのせ、タピオカ、えんどう豆、豆の甘露煮、白玉だんご、冷凍マンゴーをのせ、セルフィーユを飾る。
※全体をよく混ぜながら召し上がってください。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
260kcal	6.2g	8.0g	41.7g	0.1g

サクサクりんごパイ

材料(1食分)

- ・パイシート(冷凍)…25g(6×10cm)
- ・卵…適量(溶いておく)
- ・ホイップクリーム…30g
- ・デルモンテ おろしりんご…30g
- ・シナモン…少々
- ・アイスクリーム…50g
- ・セルフィーユ…適量

つくり方

1. パイシートは厚さを均等にのばし、フォークなどで空気穴を開ける。溶き卵を薄く塗り、180度のオーブンで約15分焼く。
2. 1の厚さを半分に切り、おろしりんごをひき、アイスをのせる。ホイップクリームを添え、シナモンをふり、セルフィーユを飾る。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
344kcal	4.5g	24.6g	26.0g	0.5g

外食メニューへのお役立ち！1ッ・2ッ・3スリー

1
one

自然な
甘み付与！


ドレッシング、肉漬け込み

2
two

コクUP！



カレー、焼肉のタレ

3
three

具材感！



カクテル、サワー

ローストビーフとくるみのサラダ 〜りんごドレッシング〜

材料(1食分)

- ・ローストビーフ…50g
- (※)・サニーレタス…15g
- (※)・グリーンカール…15g
- (※)・エンダイブ…10g
- (※)・トレビス…10g
- ※は食べやすい大きさにちぎり、水にはなす
- ・ベビーリーフミックス…5g(水にはなす)
- ・クレソン…10g(固い部分を除き、葉を摘む)
- ・フルーツトマト…1/2個(30g) (3等分のくし切り)
- ・くるみ…10g(大きめに砕く)
- ・黒オリーブ…5g(輪切り)

[A] [・デルモンテ おろしりんご…20g ・フレンチドレッシング…30g]

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
767kcal	29.8g	34.0g	79.6g	2.1g

つくり方

1. 野菜類は水気を切って皿に盛り、ローストビーフとトマトをのせ、くるみと黒オリーブをちらす。
2. 別のガラス容器や片口容器などに[A]を合わせて注ぎ、1に添える。



カレー

材料(1食分)

- ・カレー(レトルト)…200g
- ・デルモンテ おろしりんご…30g
- ・ご飯…200g
- ・なす…適宜(1cm厚の輪切りにし素揚げする)
- ・ズッキーニ…適宜(1cm厚の輪切りにし素揚げする)
- ・赤パプリカ…適宜(乱切りにし素揚げする)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
593kcal	12.0g	15.2g	99.1g	2.6g

つくり方

1. カレーを温め、おろしりんごを加えてよく混ぜる。
2. 皿にご飯を盛り、1をかけ、好みで素揚げした野菜を飾る。



コクしっかりの焼肉のたれ

材料(仕上がり量=200g)

- ・キッコーマン こいくちしょうゆ…100g
- ・上白糖…30g
- ・ごま油…15g
- ・キッコーマン 豆板醤…5g
- ・おろしにんにく…7g
- ・デルモンテ おろしりんご…40g
- ・白ごま…3g

つくり方

1. ボウル等に材料をすべて合わせ、よく混ぜる。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
184kcal	4.5g	8.4g	23.1g	7.3g

キウイサワー

材料(1杯分)

- ・デルモンテ おろしりんごキウイブレンド…60g
- ・焼酎(甲類)…30g
- ・炭酸(無糖)…120g
- ・氷…適量

つくり方

1. グラスにおろしキウイ、氷を入れ、焼酎、炭酸水を静かに注ぐ。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	0.2g	0.1g	7.4g	0.0g