



FRUX

業務用商品カタログ

フルックスグループ



さつま芋 sweet potato



短冊

規格：2×5×40mm



银杏切り

規格：8mm 幅



スティック

規格：10×10×50mm



スライス

規格：8mm 幅



乱切り

規格：10~20g/ 個



ピーマン green pepper



スライス 01

規格：1mm 幅



スライス 02

規格：5mm 幅



みじん切り

規格：5mm×5mm



ダイス 01

規格：15mm×15mm



ダイス 02

規格：25mm×25mm

南瓜 pumpkin



短冊

規格：2×5×40mm



スライス 01

規格：サンライズ 1/2 カット



スライス 02

規格：サンライズ 1/4 カット



スライス 03

規格：サンライズ 1/8 カット



角切り

規格：15~20g/ 個



大根 japanese radish



ケン

規格：1mm×1mm



千切り

規格：3×3×40mm



銀杏切り

規格：3mm 厚



半月切り

規格：20mm 厚



輪切り

規格：20mm 厚



人参 carrot



ジュリアン

規格：1×1×40mm



千切り

規格：3×3×40mm



ダイス

規格：5mm×5mm



銀杏切り

規格：3mm 厚



乱切り

規格：5~10g/ 個



玉葱 onion



スライス 01

規格：1mm 幅



スライス 02

規格：5mm 幅



みじん切り

規格：5mm×5mm



ダイス

規格：15mm×15mm



乱切り

規格：30mm×30mm

キャベツ cabbage



千切り

規格：1mm 幅



みじん切り

規格：5mm×5mm



ダイス

規格：15mm×15mm



短冊

規格：10mm×40mm



角切り

規格：40mm×40mm

茄子 eggplant



銀杏切り

規格：3mm 厚



輪切り

規格：5mm 厚



乱切り

規格：5~7g/ 個



縦 1/4 横 1/2



縦 1/4

天ぷら材料

天材

下処理もなく、バックヤードで
すぐに調理できます。

保存温度：10℃以下

さつま芋スライス



南瓜馬蹄 1/2 スライス



茄子縦 1/2 スライス



玉葱輪切り串



紅生姜串



天ぷら材料

天ぷら盛合せ

下処理もなく、バックヤードで
すぐに調理できます。

保存温度：10℃以下

春の天ぷら盛合せ

春



内 容…さつま芋・南瓜・連根・菊・菜の花・スナップエンドウ
取 数…5 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏の天ぷら盛合せ

夏



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜・蓮根・茄子・オクラ・赤パプリカ
取 数…5 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

紅生姜かき揚げキット



納品形態



内 容…玉葱・紅生姜
取 数…8～12 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

秋の天ぷら盛合せ

秋



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜・蓮根・茄子・舞茸・いんげん
取 数…5 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

筍と菜の花のかき揚げキット

春



納品形態



内 容…玉葱・人参・筍・菜の花
取 数…8～12 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

冬の天ぷら盛合せ

冬



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜・蓮根・椎茸・菊菜
取 数…5 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

茄子と枝豆のかき揚げキット

夏



納品形態



内 容…玉葱・人参・南瓜・枝豆・茄子
取 数…8～12 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

天ぷら材料

かき揚げ・つまみ揚げ

面倒な下処理なく、バックヤードで
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

しめじと舞茸のかき揚げキット

秋



納品形態



内 容…玉葱・人参・いんげん・しめじ・舞茸
取 数…8～12 食

揚げる 170℃ / 1分～2分

いかと菊菜のかき揚げキット

冬



内 容…玉葱・人参・南瓜・蓮根・菊菜・いか
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

蓮根とチーズのつまみ揚げキット

冬



内 容…玉葱・蓮根・水菜・かにかま・チーズ
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1～2分

たけのことアスパラのつまみ揚げキット

春



内 容…玉葱・人参・たけのこ・アスパラ・むき海老
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1～2分

業務用ミールキット

面倒な下処理なく、バックヤードで
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

枝豆とコーンのつまみ揚げキット

夏



内 容…枝豆・玉葱・海老・コーン・紅海老
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

酢豚キット



内 容…豚肉・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン・コーン
スターチ・たれ
取 数…6～8食

納品形態



揚げる 肉：170℃ / 2分

揚げる 野菜：170℃ / 15～30秒

しめじのつまみ揚げキット

秋



内 容…玉葱・牛蒡・三つ葉・南瓜・紅海老・しめじ
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

レバニラキット



内 容…豚レバー・もやし・にら・たれ
取 数…6～8食

納品形態



揚げる 170℃ / 20秒～1分

八宝菜キット



納品形態



内 容…白菜・人参・玉葱・木耳・筍・ブロッコリー・ボイル豚肉
・イカ・海老・ホタテ・たれ

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20 秒～1 分

スチーム たれ・豚肉:100℃ / 10 分

中華丼キット



納品形態



内 容…白菜・玉葱・人参・木耳・絹さや・うずら卵・海老・いか・
具材入中華丼のたれ

取 数…6食

揚げる 170℃ / 20 秒～1 分

スチーム たれ:100℃ / 5 分

彩り野菜のバジル焼きキット



納品形態



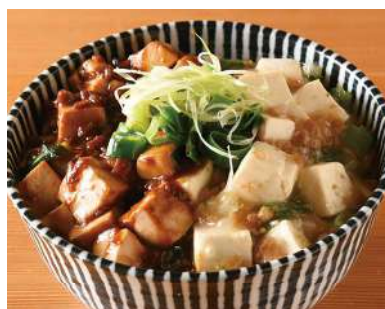
内 容…じゃが芋・蓮根・南瓜・スナップエンドウ・
ヤングコーン・ズッキーニ・赤パプリカ・バジルオイル

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20 秒～1 分

※チキンはキット外です

白黒麻婆丼キット



納品形態



内 容…豆腐・青葱・白髪葱・玉葱・白麻婆のたれ・黒麻婆のたれ

取 数…6食

揚げる 170℃ / 10 秒

スチーム 豆腐・たれ:100℃ / 10 分

イカオイスターキット



納品形態



内 容…イカ・ブロッコリー・にんにくの芽・赤パプリカ・
黄パプリカ・コーンスターチ・たれ

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20 秒～1 分

回鍋肉丼キット



納品形態



内 容…キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・赤パプリカ・
黄パプリカ・ボイル豚肉・たれ

取 数…6食

揚げる 170℃ / 20 秒～1 分

スチーム 豚肉:100℃ / 5 分

彩り根菜きんぴらキット



納品形態



内 容…味付牛蒡・さつま芋・人参・蓮根・南瓜・いんげん・たれ

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 10 秒～1 分

ソース焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・ボイル豚肉・もやし・キャベツ・人参・ソース

取 数…6～8食

スチコン 麺:180℃ / 8 分

スチーム 豚肉:100℃ / 10 分

揚げる 野菜:170℃ / 20 秒

海鮮醤油焼きそばキット



内 容…麺・キャベツ・もやし・人参・にら・海老・いか・ソース
取 数…6～8食

納品形態



スチコン 種:180℃/8分

揚げる 170℃/5秒～1分



詳しくはこちら

焼成 BOX

必要な材料が全て紙トレーの中に。
簡単オペレーションで、洗い物が少なく
誰でも美味しく調理することができます。

保存温度：10℃以下

あんかけ焼きそばキット

冬



内 容…麺・白菜・もやし・玉葱・青梗菜・人参・木耳・蒲鉾・うず
ら卵・たれ
取 数…6食

納品形態



スチコン 種:180℃/8分

スチーム うずら卵 100℃/5分

揚げる 野菜 170℃/30秒

酢豚キット



内 容…豚唐揚げ・玉葱・筍水煮・人参ポイル・木耳・ピーマン・
酢豚のたれ
取 数…8～12食

納品形態



スチコン 180℃/加温 30%/8分

カレースライス焼きキット



納品形態



内 容…玉葱・じゃが芋・れんこん・南瓜・人参・
茄子・エリンギ・スチームチキン・ブロッコリー

スチコン 200℃/加温 40%/15分

揚げる ブロッコリー：170℃/30秒

八宝菜キット



納品形態



内 容…白菜・玉葱・もやし・人参・木耳・絹さや・うずら卵・たれ
取 数…8食

スチコン 180℃/加湿 30%/8分

上海焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・玉葱・人参・にら・海老・いか・たれ
取 数…8食

スチコン 180℃/加湿 30%/8分

揚げる トッピング
170℃/20秒～1分

焼きうどんキット



納品形態



内 容…うどん・キャベツ・人参・もやし・豚肉・ソース
取 数…8～12食

スチコン 180℃/加湿 30%/8分

ごろごろ野菜のバジル焼きキット



納品形態



内 容…じゃが芋・スチームチキン・ペンネ・南瓜・玉葱・蓮根・
ボイル人参・ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・
ソース
取 数…8食

オープン 200℃/15分

揚げる トッピング 170℃/20秒

海鮮塩焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・玉葱・人参・黒木耳・赤パプリカ・
ピーマン・海老・いか・たれ
取 数…8食

スチコン 180℃/加湿 30%/8分

揚げる トッピング
170℃/20秒～1分

ごろごろ野菜のコチュジャン焼きキット



納品形態



内 容…さつま芋・玉葱・人参・蓮根・椎茸・スチームチキン・
にら・たれ
取 数…8食

スチコン 200℃/加湿 40%/15分

揚げる にら:170℃/5秒

しょうゆ焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・人参・もやし・にら・海老・いか・たれ
取 数…8食

スチコン 180℃/加湿 30%/8分

揚げる トッピング
170℃/20秒～1分

トマトペンネキット



納品形態



内 容…ゆでペンネ・玉葱・茄子・しめじ・ベーコン・赤黄パプリカ・
コーン・ブロッコリー・ソース
取 数…8食

スチコン 180℃/加湿 30%/8分

揚げる トッピング:170℃/20秒

たれ

簡単に味付けができ、たれ落ちもしにくい商品です。
野菜をプラスし、キット化も可能です。

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

甘辛のたれ



内容量…200g
使用例…炒め物・丼もの・フライの上掛け
特 徴…食材を選ばずご使用いただけます。

納品形態



保存温度 10℃以下

AY オイスターのたれ



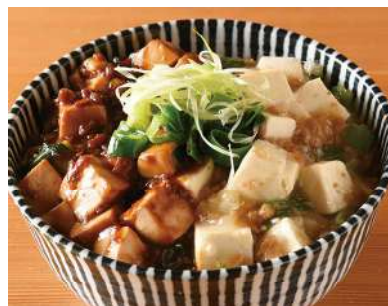
内容量…100g
使用例…炒め物・和え物
特 徴…コクのあるソースで、魚介にも肉にも合います。

納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

白黒麻婆のたれ



内容量…各 350g
使用例…麻婆豆腐・肉味噌炒め
特 徴…
白：旨味が特徴の塩シママースと青唐辛子を使用した爽やかな辛味
黒：濃厚な味噌でコクのある旨味

納品形態



保存温度 10℃以下

八宝菜のたれ



内容量…600g
使用例…八宝菜・中華丼・中華あんかけ
特 徴…中華だしの効いたつやのあるたれです。

納品形態



保存温度 10℃以下

塩麴入り塩ソース



内容量…250g
使用例…丼ぶり・炒め物
特 徴…塩麴のまろやかな旨味、ごま油とナンプラーでコクを出しました。

納品形態



保存温度 10℃以下

みそだれ



内容量…200g
使用例…焼きそば・炒め物
特 徴…岡山県の B 級グルメ「蒜山焼きそば」をイメージしたたれです。

納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

カレーあんかけのたれ



内容量…350g
使用例…丼ぶり・焼きそば・揚げ物・炒め物
特 徴…スパイスを効かせながら、食べやすい味付けのあんかけたれです。

納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

ディアボラ風ソース（野菜ペースト用ソース・ガラムソース）



納品形態



内容量…野菜ペースト用ソース 100g、ガラムソース 200g
 使用例…チキンやハンバーグのソースとして
 特 徴…
 野菜ペースト用は玉葱などの香味野菜と合わせて使用します。
 ガラムソースはにんにくが効いた甘辛ソースです。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

ゆず黒煎七味のたれ



納品形態



内容量…100g
 使用例…炒め物・丼もの
 特 徴…柚子と山椒の風味で「しびれ系」の辛さがクセになる
 味です。天丼用のたれとしてもお使いいただけます。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

柑橘おろしのたれ



納品形態



内容量…100g
 使用例…天ぷらやフライもののたれなど
 特徴…沖縄県産シークワーサーを使用した程よい酸味と甘味、
 シークワーサーの渋みがアクセントのたれです。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

黒胡椒ダレ



納品形態



内容量…200g
 使用例…炒め物・焼きそば・丼もの
 特 徴…ピリッと黒胡椒が効いたたれです。
 お肉や魚介にもびったりのたれです。

保存温度 10℃以下

酢豚のたれ No.1



納品形態



内容量…350g
 使用例…酢豚などの炒め物・丼もの
 特 徴…酢豚にびったりのつやがあり、たれ落ちにくい
 定番のたれです。

保存温度 10℃以下

SK あんかけ焼きそばのたれ



納品形態



内容量…400g
 使用例…あんかけ焼きそば・中華丼・中華あんとして
 特 徴…太麺にも負けないこってりとした甘みのある
 中華味のたれです。

保存温度 10℃以下

ラタトゥイユソース



納品形態



内容量…500g
 内 容…茄子・ズッキーニ・人参
 使用例…チキン、ハンバーグなどのソースとして
 特 徴…具入りのトマトソースです。隠し味にカレー粉を
 使用しており一味違うトマトソースに仕上げました

保存温度 -18℃以下

和風きのこあんかけのたれ



納品形態



内容量…200g(具材 40g)
 内 容…ぶなしめじ・まいたけ
 使用例…茶碗蒸しや豆腐ハンバーグのなどの上掛けとして
 特 徴…個食サイズで温めるだけですぐに提供することができます。

保存温度 -18℃以下

真空調理品

毎日一菜プラスデリ

盛り付けるだけですぐに使えて、
毎日出しても飽きない副菜を。
主菜を引き立てる優しい味わいに仕上げています

保存温度：-18℃以下

食物繊維が摂れる いんげんと南瓜のごま和え



納品形態



内容量…300g
内 容…いんげん・南瓜・ぶなしめじ
特 徴…100g 当たり 3g 以上の食物繊維を摂取することができ、
緑黄色野菜であるいんげんと南瓜を使用しています。
南瓜は焼くことで甘みが増しています。

保存温度 -18℃以下

食物繊維が摂れる 切干大根とひじきのごま和え



納品形態



内容量…300g
内 容…切干大根・ひじき・ごぼう・いんげん・人参・生姜
特 徴…100g 当たり 3g 以上の食物繊維を摂取することができ、
生姜の風味が効いており、5 種類の食材を手軽に用意することができます。

保存温度 -18℃以下

食物繊維が摂れる れんこんのゆずごま和え



納品形態



内容量…300g
内 容…れんこん・ごぼう・小松菜・ゆず皮
特 徴…100g 当たり 3g 以上の食物繊維を摂取することができ、
れんこんとごぼうの食感をお楽しみいただけます。
ゆず皮とゆず果汁を入れることで爽やかな味わいに仕上げています。

保存温度 -18℃以下

紅芯大根のおだしマリネ



納品形態



内容量…360g(固形量 300g)
内 容…紅芯大根・大根
使用例…サラダのトッピング・肉魚料理の付け合せ・他食材と合わせて
特 徴…マリネ液にかつおと昆布のだしを入れることで
酸味と旨味が程よくマッチし主菜を引き立てるマリネです。
紅芯大根の自然の彩りが食事を彩ります。

保存温度 -18℃以下

紫玉葱のおだしマリネ



納品形態



内容量…360g(固形量 300g)
内 容…紫玉葱・玉葱
使用例…サラダのトッピング・肉魚料理の付け合せ・他食材と合わせて
特 徴…マリネ液にかつおと昆布のだしを入れることで
酸味と旨味が程よくマッチし主菜を引き立てるマリネです。
紫玉葱の自然の彩りが食事を彩ります。

保存温度 10℃以下

キャベツとセロリのおだしマリネ



納品形態



内容量…360g(固形量 300g)
内 容…キャベツ・セロリ・人参
使用例…サラダのトッピング・肉魚料理の付け合せ・他食材と合わせて
特 徴…マリネ液にかつおと昆布のだしを入れることで
酸味と旨味が程よくマッチし主菜を引き立てるマリネです。
セロリの香りと食感が毎日の食事をワンランク上へ。

保存温度 -18℃以下

彩りきざみマリネ



納品形態



内容量…120g(固形量 100g)
内 容…玉葱・紫玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ
使用例…サラダのトッピング・肉魚料理のソースとして・付け合せ
特 徴…手軽に食事に野菜と彩り、味のアクセントプラスすることができます。
使い方は様々で、少量サイズで使い切ることができます。

保存温度 -18℃以下

真空調理品

世界の定番プラスデリ

世界各地のご家庭で愛されてきた定番の
伝統料理を日本人好みの味に仕上げました。

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

焼きパプリカのおだしマリネ



納品形態



内容量…360g(固形量 300g)

内 容…赤パプリカ・黄パプリカ

使用例…そのまま・サラダなどのトッピングとして

特 徴…パプリカを焼き、かつおとこんぶのだしを配合したマリネ液で調味しました。焼くことでパプリカの甘みが増し、酸味と旨味がほどよく和食にもなじむ味付けです。

保存温度 -18℃以下

焼ききのこのおだしマリネ



納品形態



内容量…360g(固形量 300g)

内 容…ぶなしめじ・舞茸

使用例…そのまま・サラダなどのトッピングとして

特 徴…2 種のきのこを焼き、かつおとこんぶのだしを配合したマリネ液で調味しました。酸味を旨味がほどよく和食にもなじむ味付けです。焼くことで旨味が凝縮され、特別感のある味わいです。

保存温度 -18℃以下

チリコンカン



納品形態



内容量…300g

内 容…大豆・赤いんげん豆・鶏ミンチ・玉葱・人参・ソース

使用例…そのまま・サラダなどのトッピング・ミートソースの代わりに

特 徴…辛すぎない味付け・誰でもおいしいを目指したメキシコ風チリコンカンです。鶏肉はボイルしヘルシーに仕上げておりますが、クミン・チリパウダー・ガラムマサラ・パプリカパウダーを使用し、本格的な味も楽しめます。

保存温度 -18℃以下

クミン香るキャロットラペ



納品形態



内容量…100g

使用例…そのまま・サラダのトッピング・パンや肉料理の付け合せ

特 徴…フランスの家庭料理で、千切りにした人参に酢などを合わせた料理です。クミンを入れることで風味豊かにより付け合せなどにぴったりの味わいです。

保存温度 -18℃以下

ナムルセット



納品形態



内容量…もやし (300g)・人参 (180g)・山菜 (250g)

使用例…ビビンバ・キンパ・付け合せなど

特 徴…韓国料理の定番おかずでシンプルな味付けです。セットになっているので、食材の準備も簡単です。

保存温度 -18℃以下

※肉味噌、温泉玉子はキットには含まれません

舞茸のオイル漬け

期間限定



納品形態



内容量…500g

使用例…ソース・和え物・トッピング

特 徴…舞茸を焼くことで、舞茸の風味がより感じられる商品です。ソースとしてもご利用いただけるガーリック風味に仕上げております。

保存温度 -18℃以下

ガパオソース (大豆ミート使用)



納品形態



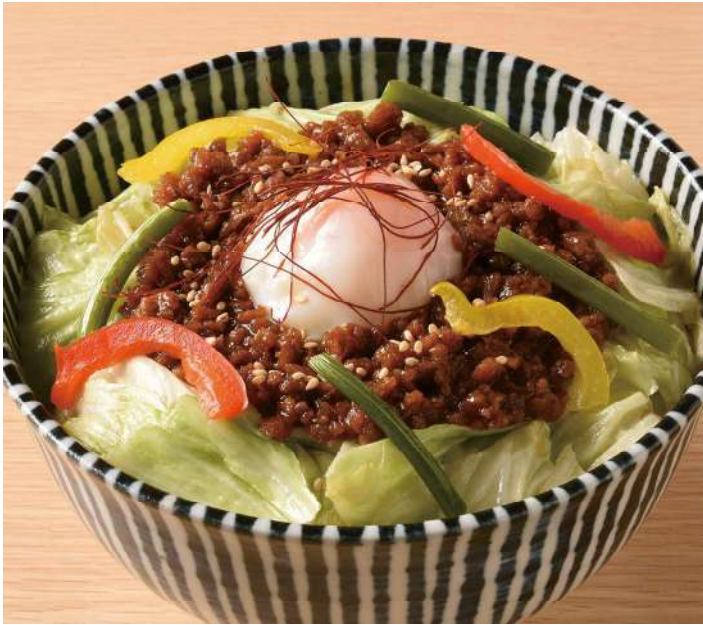
内容量…500g

内 容…大豆ミート・筍・さつま芋・ガパオソース

特 徴…タイの定番ごはんを、大豆ミート、筍、さつま芋を使用し仕上げました。温めて盛り付けるだけで本格的なガパオライスが完成します。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

肉味噌 (大豆ミート使用)



内容量…300g・500g
 使用例…丼ぶり・トッピングとして
 特 徴…大豆ミートを使用し、味付けは甘辛く仕上げています。開けるだけで様々なメニューに展開することができます。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

味付けたけのこ



納品形態



内容量…500g
 規 格…輪切り 1/4 カット
 使用例…天ぷら・煮物など

保存温度 10℃以下

白菜のゆず風味おひたし



納品形態



内容量…500g
 内 容…白菜・人参・油揚げ・ゆず皮
 使用例…副菜として・付合せなど
 特 徴…さわやかな柚子の風味が香るおひたしに仕上げました。

保存温度 -18℃以下

真空調理品

おいしい出汁

食材の旨味を十分に引き出すため、加熱や冷凍した後も出汁の風味がしっかり残るように仕上げました。

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

だし香る肉じゃが



納品形態



内容量…500g
 内 容…じゃが芋・人参・玉葱・牛肉
 特 徴…かつおと昆布のだしが効いていて、しっかりと具材に味がしみこんだ人気の家庭料理です。開封するだけで手軽に提供できます。

※いんげんは入っておりません。

保存温度 10℃以下

5 種の豚汁具材



納品形態



内容量…500g
 内 容…大根・人参・ごぼう・こんにゃく・蓮根
 使用方法…開封し、豚肉・味噌を追加します
 特 徴…焼きあご出汁を配合しており、上品で旨味のある味に仕上がっています。具沢山の豚汁を手軽に作ることができます。

保存温度 10℃以下

味付けごぼう



納品形態



内容量…500g
 規 格…7cm カット
 使用例…天ぷら・きんぴらごぼうなど

保存温度 10℃以下

ごろごろ野菜の筑前煮



納品形態



内容量…500g(固形量 330g)
内 容…牛蒡・里芋・人参・れんこん・椎茸・鶏肉
特 徴…手間のかかる筑前煮を温めるだけで提供することができます。だしにはかつおと昆布を使用し、冷凍しても出汁の香りを感じていただけます。

保存温度 10℃以下/-18℃以下

サラダベース(南瓜)



納品形態



内容量…500g
使用例…デリ風サラダのベースとして、副菜に
特 徴…加工に手間のかかる南瓜に下味をつけ加熱しているため調理時間の短縮になります。皮ごと使用することで、食物繊維やβカロテンなどの栄養をより摂取することができます。

保存温度 -18℃以下

サラダベース(さつま芋)



納品形態



内容量…500g
使用例…デリ風サラダのベースとして、副菜に
特 徴…加工に手間のかかるさつま芋に下味をつけ加熱しているため調理時間の短縮になります。皮ごと使用することで、食物繊維やポリフェノールなどの栄養をより摂取することができます。

保存温度 -18℃以下

厚切り大根の煮物



納品形態



内容量…2個
規 格…5cm 厚カット
特 徴…厚切りにすることでボリュームがあり、2個入りのためロスなく、温めるだけで手軽に提供していただけます。

保存温度 -18℃以下

丸ごとトマトソース



納品形態



内容量…500g
使用例…肉・魚料理のソースとして
特 徴…人参、玉葱、生姜、にんにくで野菜の風味を感じられるトマトソースです。人参は皮ごと使用することで香りや甘みが出やすく、βカロテンや食物繊維などをより摂取することができます。

保存温度 -18℃以下

丸ごとベジカレー



納品形態



内容量…500g
特 徴…カレーの50%以上が野菜で、たっぷり野菜を摂取することができます。玉葱、人参、白菜、きゅうり、舞茸をみじんぎりにして入れており、フルーティーで深みのある味わいでご飯が進みます。

保存温度 -18℃以下

真空調理品

丸ごとベジパーツ

野菜は「皮・葉・芯」全てに栄養と旨味が詰まっています。
丸ごと使うことでその味わいがより深みが増します。

保存温度：-18℃以下

真空調理品

混ぜご飯キット

白飯と混ぜるだけで
簡単に季節感のあるご飯を作ることができます

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

藻塩使用 豆ごはんの素

春



納品形態



内 容…具（グリーンピース）
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。
特 徴…瀬戸内産の藻塩を使用しております。
藻塩は旨味が特徴で、まろやかな口当たりになります。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

筍ご飯キット

春



納品形態



内 容…具（筍・人参・しいたけ）
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。
特 徴…かつおと焼きあこの出汁を使用し、旨味を引き立てています。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

もろこしご飯の素

夏



納品形態



内 容…具（とうもろこし）
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。
特 徴…ほんのりバター醤油の味付けで仕上げております。
洋風、和風ともにご使用いただけます。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

さつまいもご飯の素

秋



納品形態

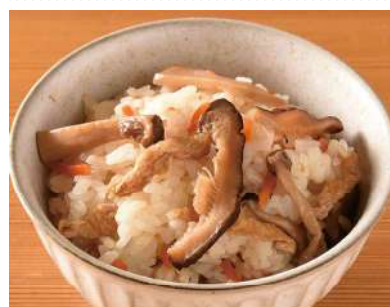


内 容…具（さつまいも）・塩水
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。
特 徴…さつまいもを自社特製たれで味付けしました。
白ご飯にトッピングするだけで、秋を感じさせる
さつまいもご飯に早変わりです。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

きのこご飯の素

秋



納品形態



内 容…具（しめじ・椎茸・エリンギ・人参・蓮根・油揚げ）
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。
特 徴…3 種のきのこをたっぷり（具材量の約 30%）と使用した
混ぜご飯の素です。釜でじっくりと煮込み味を
しみこませています。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

生姜ご飯キット

秋

冬



納品形態



内 容…具（生姜・椎茸・蓮根・人参・油揚げ）・ご飯のたれ
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。
特 徴…かつおだしの旨味とピリッと生姜の風味が
感じられる混ぜご飯の素です。いなり寿司にも
おすすめです。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

鶏牛蒡ご飯の素

秋

冬



納品形態



内 容…具（牛蒡・人参・鶏ミンチ）
使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キットを混ぜ合わせます
特 徴…大分県の郷土料理「鶏めし」をベンチマークした
商品です。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

ゆず香る大根ご飯キット

冬



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（大根・小松菜・油揚げ・ゆず皮）・ご飯のたれ
 使用方法…白飯 1~1.2kg に対し、1 キットを混ぜ合わせます
 特 徴…具材は全て国産原料を使用した混ぜご飯キットです。
 具材にはゆず皮、たれにはゆず果汁を使用しています。

新生姜ご飯キット

夏



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（新生姜・人参・枝豆）・ご飯のたれ
 使用方法…白飯 1~1.2kg に対し、1 キットを混ぜ合わせます
 特 徴…爽やかな香りが特徴の新生姜を使用し、季節感のある混ぜご飯を手軽に提供することができます。

コーンガーリックライス of 素



納品形態



内 容…具（コーン）
 使用方法…白飯 800g ~ 1 kg に対し 1 袋混ぜる
 特 徴…きざみにんにくを使用し、手軽に洋風のご飯を提供することができます。

保存温度 -18℃以下

冷凍天ぷら
（定番品）

詳しくはこちら

手間のかかる「天ぷら」を簡単にご提供できます。
 天丼やうどんのトッピングにおすすめです。

保存温度：-18℃以下

冷凍 さつま芋天



納品形態



規 格…8mm 厚スライス
 重 量…25 ~ 30g

揚げる 170℃ / 1 分 ~ 2 分

冷凍 かぼちゃ天



納品形態



規 格…サンライズ 1/2 スライス
 重 量…15 ~ 18g

揚げる 170℃ / 1 分 ~ 2 分

冷凍 れんこん天



納品形態



規 格…6mm 厚スライス
 重 量…10 ~ 13 g

揚げる 170℃ / 1 分 ~ 2 分

冷凍 紅生姜天



規 格…平切り
重 量…8 ～ 10g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 ちくわの磯辺天



規格…縦 1/2 カット・縦 1/2 横 1/2 カット・縦 1/2 横 1/4 カット

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 オクラ天

夏



規 格…Mサイズ
重 量…8 ～ 10g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 えび天ぷら (中国製造)



内容量…10 尾入り
規 格…16/20、26/30、31/40

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 味付け椎茸天

秋

冬



重 量…12 ～ 15g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 いか天ぷら (中国製造)



内容量…10 枚入り
規 格…20g、40g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 味付けごぼう天

秋

冬



規 格…5 ～ 6cm・15 ～ 17cm / 縦 1/4 カット
重 量…12 ～ 20g・20 ～ 30g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 天ぷらセット



単品の天ぷらをセットすることで、簡単に天ぷら盛合せ天丼を提供することができます。

※画像のセットはイメージです

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍天ぷら (季節品)

手間のかかる「天ぷら」を簡単に提供できます。
季節によって様々な商品をご提案します。

保存温度：-18℃以下

冷凍じゃが芋の磯辺天（三河産あおさ使用）



納品形態



内容量…500g
特 徴…三河産のあおさを使用しております

揚げる 170℃ / 3分～4分

冷凍えびいかそら豆セット（中国製造）

春



納品形態



内容量…海老 150g、いか 450g、そら豆 400g

揚げる 170℃ / 1分～2分



詳しくはこちら

冷凍かき揚げ

手間のかかる「かき揚げ」を簡単に提供できます。
天井やうどんのトッピングにおすすめです。
国内製造、野菜がおいしいかき揚げです。

保存温度：-18℃以下

冷凍味付け筍天

春



納品形態



内容量…500g
特 徴…自社製のだしが効いた筍天ぷらです

揚げる 170℃ / 2分

冷凍野菜かき揚げ



納品形態



内 容…玉葱・人参・さつまいも・南瓜・大根葉
サイズ…11cm×11cm
重 量…約 70g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍国産まいたけ天

秋



納品形態



内容量…500g
特 徴…ばらけやすく、揚げづらいまいたけを簡単に調理することができます。

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍海老かき揚げ



納品形態



内 容…玉葱・人参・さつまいも・大根葉・殻付海老
サイズ…11cm×11cm
重 量…約 90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 国産牛蒡かき揚げ



内 容…牛蒡
サイズ…11cm×11cm
重 量…約 95g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 紅生姜と玉葱のかき揚げ

夏



内 容…玉葱・紅生姜・干し海老
サイズ…10cm×10cm
重 量…約 85g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 大判海老かき揚げ



内 容…玉葱・さつま芋・人参・大根葉・むき海老
サイズ…15cm×15cm
重 量…約 130g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 ごぼうと生姜の根菜かき揚げ

秋



内 容…玉葱・さつま芋・人参・新生姜・大葉
サイズ…10cm×10cm
重 量…約 90g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 菜の花とコーンかき揚げ

春



内 容…玉葱・菜の花・コーン・人参
サイズ…10cm×10cm
重 量…約 90g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 茄子のかき揚げ（麻婆茄子風）



納品形態



内 容
・かき揚げ 30 個 (茄子・玉葱・人参・いんげん・生姜)
・麻婆のたれ 350g × 3pc

サイズ…11cm×11cm、約 80g/ 個

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 新生姜と大葉の香味かき揚げ

夏



内 容…玉葱・さつま芋・人参・新生姜・大葉
サイズ…10cm×10cm
重 量…約 90g

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 つまみ揚げ

手間のかかる「つまみ揚げ」を簡単にご提供できます。
そのままで、天井やうどんのトッピングとしても
お召し上がりいただけます。

保存温度：-18℃以下

冷凍 えびとそら豆のつまみ揚げ



納品形態



内容量…500g
重 量…約 20g
内 容…玉葱・そら豆・えび

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 菜の花とコーンのつまみ揚げ



納品形態



内容量…500g
重 量…約 20g
内 容…玉葱・菜の花・コーン

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 たこと紅生姜のつまみ揚げ



納品形態



内容量…500g
重 量…約 20g
内 容…玉葱・たこ・紅生姜・あおさのり

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 ごぼうと人参のつまみ揚げ



納品形態



内容量…500g
重 量…約 20g
内 容…ごぼう・玉葱・人参

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 じゃがいもとコーンのつまみ揚げ



納品形態



内容量…500g
重 量…約 20g
内 容…じゃがいも・玉葱・コーン・人参・あおさのり

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 いかとブロッコリーのつまみ揚げ



納品形態



内容量…500g
重 量…約 20g
内 容…ブロッコリー・玉葱・人参・いか

揚げる 170℃ / 1分～2分



株式会社 フルックスホールディングス

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町 230 番地 TEL.0743-59-6776 FAX.0743-56-8400

株式会社 フルックス

〈奈良本社〉

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町 230 番地 TEL.0743-56-5520 FAX.0743-56-4319

〈東海カンパニー〉

〒496-8046 愛知県愛西市赤目町山之神 73 番地 TEL.0567-37-1600 FAX.0567-37-1601

株式会社 味の大道

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町 230 番地 TEL.0743-56-5561 FAX.0743-57-6555

