



**FRUX**

# **業務用商品カタログ**

**2021**

**株式会社 味の大道**



# たれ

簡単に味付けができ、たれ落ちもしにくい商品です。  
野菜などとのキット化も可能です。

保存温度：10℃以下

## 辛味噌のたれ



納品形態



内容量…200g  
使用例…回鍋肉・味噌炒め  
特 徴…旨味が効いた万能な味噌たれです。

スチーム 100℃ / 10分

## 甘辛のたれ



納品形態



内容量…200g  
使用例…甘辛根菜丼・甘辛ごぼう・フライの上掛け  
特 徴…何にでも合い、食材を選ばずご使用頂けます。

スチーム 100℃ / 10分

## 赤黒麻婆のたれ



納品形態



内容量…各 500g  
使用例…麻婆豆腐・肉味噌炒め  
特 徴…コクのあるたれで見た目でも目を引くたれです。

スチーム 100℃ / 10分

## 八宝菜のたれ



納品形態



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。

スチーム 100℃ / 10分

## オイスターソース



納品形態



内容量…200g  
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。

スチーム 100℃ / 10分

## 黒酢のたれ



納品形態



内容量…350g  
使用例…肉団子・酢豚・唐揚げ  
特 徴…甘味があり、適度なとろみのある万能なたれです。

スチーム 100℃ / 10分

## 塩麹入り塩ソース



納品形態



内容量…250g  
使用例…炒め物・和え物  
特 徴…塩麹を使用した甘味のあるソースでシンプルな味付けが可能です。

スチーム 100℃ / 10分

# 真空調理品 加熱済み商品

面倒な下処理をすることなく  
調理時間を短縮することができます。

保存温度：10℃以下

## ボイル南瓜



納品形態



内容量…500g  
規 格…15~20g 角切り  
使用例…南瓜煮・南瓜サラダ・南瓜コロケ

## ボイル人参



納品形態



内容量…200g  
規 格…10g 乱切り  
使用例…酢豚・カレー・クリームシチュー・付け合わせ

## 味付け筍



納品形態



内容量…500g  
規 格…輪切り 1/4 カット  
使用例…天ぷら・若竹煮・土佐煮

春

## ボイル大根



納品形態



内容量…10個  
規 格…2cm 幅約 80g 輪切り  
使用例…ふろふき大根・おでん・手羽大根

## 味付け牛蒡



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

## ボイルじゃが芋



納品形態



内容量…1kg pc  
規 格…皮付き 15~20g 乱切り  
使用例…ジャーマンポテト・フライドポテト・じゃがバター

## 新野菜煮



納品形態



内容量…各種 6個  
内 容…蓮根・筍・人参・こんにゃく・椎茸  
使用例…煮物・お弁当の副菜として

真空調理品  
**混ぜご飯キット**

炊いたご飯と混ぜるだけで  
簡単に季節のご飯が作ることができます。

保存温度：10℃以下

さつまいもご飯キット

秋



納品形態



内 容…具(さつまいも)・ご飯のたれ  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

豆ご飯キット

春



納品形態



内 容…具(豆)・塩水  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

きのこご飯キット

秋



納品形態



内 容…具(しめじ・椎茸・人参・油揚げ)・ご飯のたれ  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

筍ご飯キット

春



納品形態



内 容…具(筍・人参・油揚げ)・ご飯のたれ  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

鶏牛蒡ご飯キット

冬



納品形態



内 容…具(牛蒡・人参・鶏ミンチ)・ご飯のたれ  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

たこ飯キット

夏



納品形態



内 容…具(たこ・人参・枝豆)・ご飯のたれ  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

生姜ご飯キット

冬



納品形態



内 容…具(生姜・椎茸・蓮根・人参・油揚げ)・ご飯のたれ  
取 数…8～12食  
使用方法…白飯 1～1.2kgに対し1キット混ぜ合わせます。

## 冷凍 かき揚げ

手間のかかる「かき揚げ」を  
簡単に美味しくご提供頂けます。  
国内製造、野菜が美味しいかき揚げです。

保存温度：-18℃以下

### 冷凍 海老かき揚げ



納品形態



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

揚げる 170℃ / 1分～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90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 牛蒡かき揚げ



納品形態



内 容…牛蒡  
サイズ…11cm×11cm  
重 量…約90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 海鮮かき揚げ



納品形態



内 容…玉葱・人参・さつまいも・海老・いか  
サイズ…11cm×11cm  
重 量…約100g

揚げる 170℃ / 1分～2分

# 冷凍 天ぷら

手間のかかる「天ぷら」を簡単にご提供頂けます。  
天丼やうどんのトッピングにもおすすめです。  
国内製造で、野菜が美味しい天ぷらです。

保存温度：-18℃以下

## 冷凍 かぼちゃ天



納品形態



規 格…サンライズ 1/2 スライス

揚げる 170℃ / 1分~2分

## 冷凍 さつま芋天



納品形態



規 格…8mm スライス

揚げる 170℃ / 1分~2分

## 冷凍 れんこん天



納品形態



規 格…7mm厚スライス

揚げる 170℃ / 1分~2分

## 冷凍 天ぷらキット



納品形態



ご要望に応じてそれぞれのパーツを  
ご希望の枚数でセットすることが可能です。

揚げる 170℃ / 1分~2分

### 冷凍 いんげん天



納品形態



規格…Mサイズ  
重量…8～10g

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 味付け牛蒡天



納品形態



規格…5～6cm  
重量…15～20g

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 たけのこ天



納品形態



規格…先切り  
重量…12～15g

揚げる 170℃ / 1分～2分

春

### 冷凍 オクラ天



納品形態



規格…Sサイズ  
重量…12～15g

揚げる 170℃ / 1分～2分

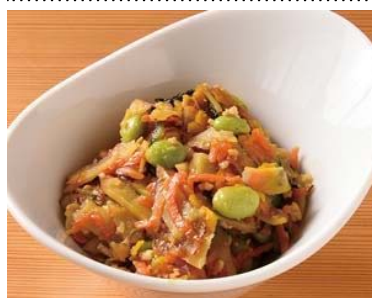
夏

## 冷凍 惣菜

解凍するだけで簡単にプラス一品に。  
アレンジもできる商品です。

保存温度：-18℃以下

### 冷凍 五目きんぴら



納品形態



内容…さつまいも・南瓜・人参・枝豆・鶏ミンチ  
規格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

スチーム 95℃ / 約15分

湯煎 約15分

### 冷凍 キャベツのスープ煮



納品形態



内容…キャベツ・玉葱・人参・ウインナー  
規格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

スチーム 95℃ / 約15分

湯煎 約15分

### 冷凍 白菜のミルク煮



納品形態



内容…白菜・玉葱・人参  
規格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

スチーム 95℃ / 約15分

湯煎 約15分



### 冷凍 ブロccoliとハムの洋風炒め



納品形態



内 容…ブロッコリー・ハム・玉葱・黄ピーマン  
規 格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

流水解凍 約30分

### 冷凍 ジャーマンポテト



納品形態



内 容…じゃが芋・ハム・玉葱  
規 格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

スチーム 95℃ / 約15分

湯 煎 約15分

### 冷凍 豆腐のかにかまあかけ



納品形態



内 容…豆腐・かにかま  
規 格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

スチーム 95℃ / 約15分

湯 煎 約15分

### 冷凍 小松菜とツナのトマト風味



納品形態



内 容…小松菜・ツナ・トマト  
規 格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

流水解凍 約30分

### 冷凍 おかずセット<3ポケット>



納品形態



内 容…主菜1種・副菜2種  
賞味期限…製造日+180日  
※メニューは一例です。

レンジ 600W / 3分30秒

### 冷凍 白菜のコンソメ煮



納品形態



内 容…白菜・人参・玉葱・ベーコン  
規 格…500g×20pc  
賞味期限…製造日+180日

スチーム 95℃ / 約15分

湯 煎 約15分

### 冷凍 おかずセット<4ポケット>



納品形態



内 容…主菜1種・副菜3種  
賞味期限…製造日+180日  
※メニューは一例です。

レンジ 600W / 3分30秒



## 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

<https://www.frux.jp/>

