



# 業務用商品カタログ

## 2021

株式会社 フルックス  
株式会社 フルックス東海





# さつまいも sweet potato



短冊

規格：2×5×40mm



銀杏切り

規格：8mm厚



スティック

規格：10×10×50mm



スライス

規格：8mm厚



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

## 玉葱輪切り串



納品形態



## さつま芋スライス



納品形態



## 紅生姜串



納品形態



## 南瓜サンライズ 1/2 スライス



納品形態



## 水煮蓮根スライス



納品形態



## 茄子縦 1/2 スライス



納品形態



## 味付け蓮根スライス



納品形態



## 天ぷら材料 天ぷら盛合せ

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

### 冬の天ぷら盛合せキット

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

### 春の天ぷら盛合せキット

春



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜・蓮根・筍・菜の花・スナップエンドウ  
取 数…5食

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 天ぷら材料 かき揚げキット

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

### 夏の天ぷら盛合せキット

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

### 野菜かき揚げキット



納品形態



内 容…玉葱・南瓜・さつまいも・人参・いんげん  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 秋の天ぷら盛合せキット

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

### 海老かき揚げキット



納品形態



内 容…玉葱・海老・人参・いんげん  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分



牛蒡かき揚げキット



納品形態



内容…牛蒡・玉葱・人参・三つ葉  
取数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

茄子と枝豆かき揚げキット

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

さつまいも南瓜かき揚げキット



納品形態



内容…さつまいも・南瓜  
取数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏越かき揚げキット

夏



納品形態



内容…玉葱・人参・南瓜・ゴーヤ・赤パプリカ・生姜  
取数…8～12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

しめじと舞茸かき揚げキット

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

筍と菜の花かき揚げキット

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

いかと菊菜のかき揚げキット

冬



納品形態



内容…玉葱・人参・南瓜・蓮根・菊菜・いか  
取数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 天ぷら材料 つまみ揚げキット

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

### 菊菜のつまみ揚げキット

冬



納品形態



内 容…玉葱・牛蒡・三つ葉・海老・紅海老・南瓜  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### そら豆と筍のつまみ揚げキット

春



納品形態



内 容…そら豆・玉葱・海老・筍・紅海老  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 惣菜キット

## 温野菜

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



納品形態



内 容…枝豆・玉葱・海老・コーン・紅海老  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 酢豚キット



納品形態



内 容…豚唐揚げ・玉葱・筍・ポイル人参・ピーマン・木耳・赤パ  
プリカ・黄パプリカ・酢豚のたれ  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

### しめじのつまみ揚げキット

秋



納品形態



内 容…玉葱・牛蒡・三つ葉・南瓜・紅海老・しめじ  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### レバニラキット



納品形態



内 容…豚レバー・もやし・にら・たれ  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

### 八宝菜キット



納品形態



内 容…白菜・玉葱・人参・黒木耳・ブロッコリー・いか・海老・うずら卵・たれ  
取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム たれ・卵：100℃ / 5分

### 肉団子用野菜キット



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜・人参・ブロッコリー・蓮根・たれ  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1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・具入り中華丼のたれ  
取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム たれ：100℃ / 10分

### イカオイスターキット



納品形態



内 容…いか・キャベツ・玉葱・人参・赤パプリカ・にんにくの芽・コーンスターチ・たれ  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

### 赤黒麻婆丼キット



納品形態



内 容…絹ごし豆腐・赤麻婆のたれ・黒麻婆のたれ  
取 数…6食

スチーム 100℃ / 10分

### 彩り根菜きんぴらキット



納品形態



内 容…味付牛蒡・さつまいも・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

### 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・ポイル豚肉・たれ  
取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム 豚肉：10分

### 惣菜キット

## 米飯

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

## 根菜甘辛丼キット

夏



納品形態



内 容…スチームチキン・玉葱・南瓜・さつまいも・茄子・人参・赤パプリカ・枝豆・たれ  
取 数…6食

揚げる 170℃ / 10秒～1分

※季節で野菜を改廃できます。

## 九条ねぎの塩麹豚丼キット



納品形態



内 容…九条ねぎ・玉葱・ボイル豚肉・たれ  
取 数…6食

揚げる 170℃ / 10秒～30秒

スチーム 豚肉：100℃ / 10分

## 黒胡椒丼キット

夏



納品形態



内 容…キャベツ・玉葱・人参・茄子・枝豆・黄パプリカ・赤パプリカ・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℃ / 10分

※季節の野菜の改廃できます。

## トッピング用野菜キット



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜・茄子・赤パプリカ・黄パプリカ・オクラ  
取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

惣菜キット  
スナック

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

## 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℃ / 約8分

スチーム 豚肉：100℃ / 10分

揚げる 野菜：170℃ / 約20秒

## 海鮮醤油焼きそばキット



納品形態



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

スチコン 麺：180℃ / 約8分

揚げる 170℃ / 5秒～1分

## あんかけ焼きそばキット



納品形態



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

スチコン 麺：180℃ / 約8分

スチーム うずら卵：100℃ / 5分

揚げる 野菜：170℃ / 約30秒

# 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、洗い物少なく  
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

## きのこごま醤油焼きそばキット

秋



納品形態



内 容…麺・キャベツ・人参・玉葱・しめじ・エリンギ・舞茸・ベーコン・たれ  
取 数…8食

スチコン 180℃/加温 30%/8分  
揚げる トッピング 170℃/20秒

## ナポリタンキット



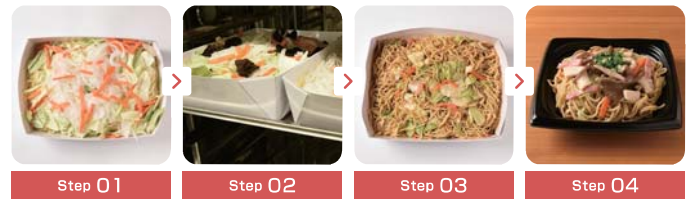
納品形態



内 容…パスタ・玉葱・ピーマン・ウインナー・ソース  
取 数…6～10食

スチコン 180℃/加温 30%/8分

PICK UP 人手不足解消・標準化の実現へ！



紙製トレーに必要な具材が全て入った商品です。  
たれ、トッピング具材をはずしそのままスチコンへ投入し、加熱します。  
焼成後、トレーの中でたれと絡め盛り付けて完成です！

## 海鮮塩焼きそばキット

夏



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℃/加温 30%/8分

揚げる トッピング 170℃/約 20秒

## 上海焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・玉葱・人参・ニラ・海老・いか・ごま油・たれ  
取 数…8食

スチコン 180℃/加温 30%/8分

揚げる トッピング 170℃/約 20秒

## カレー焼きそばキット

夏



納品形態

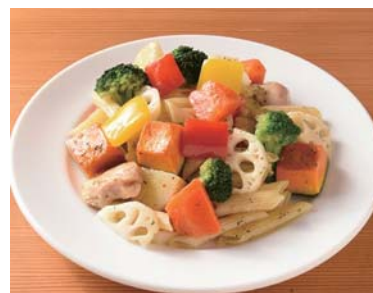


内 容…麺・玉葱・ピーマン・コーン・ウインナー・ソース  
取 数…8食

スチコン 180℃/加温 30%/8分

揚げる トッピング 170℃/約 20秒

## 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・ポイル人参・ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・ソース  
取 数…8～12食

オープン 200℃/約 15分

揚げる トッピング 170℃/約 20秒



## 株式会社 フルックス

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

## 株式会社 フルックス東海

〒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

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

