



FRUX

業務用商品カタログ

フルックスグループ



さつまいも sweet potato



短冊

規格：2×5×40mm



銀杏切り

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

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

玉葱輪切り串



納品形態



さつま芋スライス



納品形態



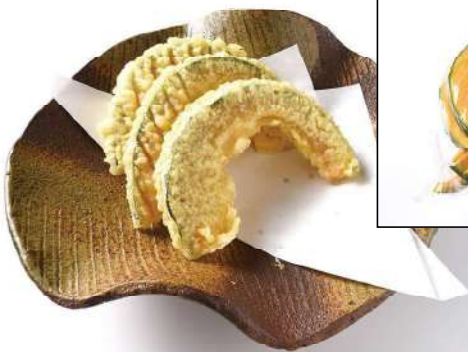
紅生姜串



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

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

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

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

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



内 容…牛蒡・玉葱・人参・三つ葉
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

茄子と枝豆のかき揚げキット

夏



内 容…玉葱・人参・南瓜・枝豆・茄子
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

さつま芋南瓜かき揚げキット



内 容…さつま芋・南瓜
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

夏越かき揚げキット

夏



内 容…玉葱・人参・南瓜・ゴーヤ・赤パプリカ・生姜
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

紅生姜かき揚げキット



内 容…玉葱・紅生姜
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

しめじと舞茸のかき揚げキット

秋



内 容…玉葱・人参・いんげん・しめじ・舞茸
取 数…8～12食

納品形態



揚げる 170℃ / 1分～2分

筍と菜の花のかき揚げキット

春



内 容…玉葱・人参・筍・菜の花
取 数…8～12食

納品形態



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

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・菊菜・南瓜・紅海老・しめじ
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

業務用ミールキット

温惣菜

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

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



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・人参・玉葱・木耳・筍・ブロッコリー・ポイル豚肉
・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

チンジャオロースキット



納品形態



内 容…豚肉・筍・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

揚げる 170℃ / 20秒～1分

中華丼キット

冬



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

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

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: 100℃ / 5分

ガパオライスキット



納品形態



内 容…ガパオライスの素・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しています。

ルーローハンキット



納品形態



内 容…ルーローハンの素・ゆで卵・玉葱・青梗菜
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しています。

タコライスキット



納品形態



内 容…タコライスの素・レタス・玉葱・ピーマン・黄パプリカ・赤パプリカ・ミニトマト・チーズソース
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しています。

キーマカレーキット



納品形態



内 容…キーマカレーの素・玉葱・茄子・蓮根・黄パプリカ・赤パプリカ・ピーマン・レッドキャベツ酢漬・人参酢漬
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しております。

業務用ミールキット

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℃ / 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



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℃ / 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℃ / 8分

スチーム うずら卵 100℃ / 5分

揚げる 野菜 170℃ / 30秒

冬

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

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

揚げる トッピング 170℃ / 5 秒

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℃ / 20 秒～1 分

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℃ / 20 秒

きのこごま醤油焼きそばキット

秋



納品形態



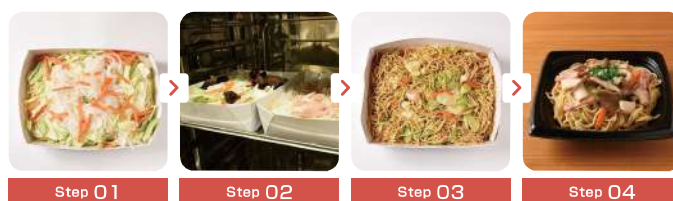
内 容…麺・キャベツ・人参・玉葱・しめじ・エリンギ・舞茸・ベーコン・たれ
取 数…8 食

スチコン 180℃ / 加温 30% / 8 分

揚げる トッピング 170℃ / 15 秒

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て完成です。

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・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℃ / 20 秒～1 分

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 食

オーブン 200℃ / 15 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。
野菜などと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…旨味の効いた万能な味噌だれです。

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いただけます。

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、見た目でも目をひくたれです。

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…500gpc
規 格…15g ～ 20g 角切り
使用例…サラダ・そばろあんかけ・天ぷら

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

味付けたけのこ



納品形態



内容量…500gpc
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 幅輪切り (約 80g)
使用例…ふろふき大根・おでん・手羽大根

味付けごぼう



納品形態



内容量…500gpc
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…1 kg pc
規 格…皮付き 15g ～ 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
簡単に季節のご飯を作ることができます。

保存温度：10℃以下

さつま芋ご飯キット

秋



納品形態



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

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キットを混ぜ合わせます。

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キットを混ぜ合わせます。

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キットを混ぜ合わせます。

鶏牛蒡ご飯キット

冬



納品形態



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

もろこしご飯キット

夏



納品形態



内 容…具(とうもろこし)
取 数…8～12食
使用方法…白飯1～1.2kgに対し、1キットを混ぜ合わせます。

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キットを混ぜ合わせます。

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できます。
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・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・あおさ・大根葉
サイズ…11cm×11cm
重 量…約100g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 菜の花とコーンのかき揚げ

春



納品形態

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

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏野菜の彩りかき揚げ

夏



納品形態

内 容…玉葱・コーン・枝豆・南瓜・赤ピーマン
サイズ…10cm×10cm
重 量…約95g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 新生姜と大葉の香味かき揚げ

夏



納品形態

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

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 秋の味覚かき揚げ

秋



納品形態

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

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 夏越かき揚げ

夏



納品形態



内 容…玉葱・殻付海老・ゴーヤ・赤ピーマン
サイズ…10cm×10cm
重 量…約90g

夏越ご飯は6月30日に1年の前半の厄を祓い、
残り半年の無病息災を願い食べるものです。

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 2色さつま芋のかき揚げ

秋



納品形態

内 容…さつま芋・紫芋・玉葱
サイズ…10cm×10cm
重 量…約90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 2色人参のかき揚げ

冬



納品形態

内 容…人参・金美人参・生姜
サイズ…10cm×10cm
重 量…約90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 天ぷら

手間のかかる「天ぷら」を簡単にご提供できます。
天丼やうどんのトッピングにおすすめです。
国内製造、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
重量…15 ～ 18g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 さつま芋天



納品形態



規格…8mm 厚スライス
重量…25 ～ 30 g

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 ～ 13g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 天ぷらセット



納品形態



単品の天ぷらをセットにすることで、
お店で簡単に天ぷら盛合せや天丼を
調理していただけます。

※画像のセットはイメージです

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 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

冷凍 オクラ天

夏



納品形態



規格…Mサイズ
重量…8～10g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 するめいかと紅生姜の天ぷらセット

夏



納品形態



内容…紅生姜天ぷら・するめいか天ぷら
特徴…手間のかかるバラ天を揚げるだけで簡単に調理することができます。
紅生姜とするめいかの相性が良く、おつまみとしても最適です。

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 味付けごぼう天

冬



納品形態



規格…5～6cm
重量…15～20g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 マコモダケの天ぷら

秋



納品形態



内容…マコモダケ天ぷら
特徴…甘い出汁で味付けしたマコモダケを天ぷらにしました。
揚げるだけでそのままおつまみやおかずにも最適です。

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 海老いかそら豆の天ぷらセット

夏



納品形態



内容…海老天・いか天・そら豆天
特徴…手間のかかるバラ天を揚げるだけで簡単に調理することができます。
彩りも良く、夏らしい商品です。

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 味付けたけのこの天ぷらセット

春



納品形態



内容…穂先たけのこ天ぷら・銀杏切たけのこ天ぷら
特徴…出汁で味付けした筍を天ぷらにしました。
揚げるだけでそのままおつまみやおかずにも最適です。

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 味付け小芋の天ぷら

冬



納品形態



内容…Sサイズ
特徴…出汁で味付けした小芋を天ぷらにしました。
ねっとりとした食感で食べごたえがあり、おかずのプラス1品としてもぴったりです。

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

＜ 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

＜ 東海支社 ＞

〒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 味の大和路

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

