





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



さつまいもスライス



紅生姜串



南瓜サンライズ 1/2 スライス



水煮蓮根スライス



茄子縦 1/2 スライス



味付け蓮根スライス



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・菊・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・殻付海老・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

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

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

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

蓮根とチーズのつまみ揚げキット

冬



納品形態



内容…玉葱・蓮根・水菜・かにかま・チーズ
取数…8～12食

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



納品形態



内容…玉葱・人参・たけのこ・アスパラ・むき海老
取数…8～12食

揚げる 170℃ / 1～2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・むき海老・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・みつ葉・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・むき海老・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

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

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

中華丼キット

冬



納品形態

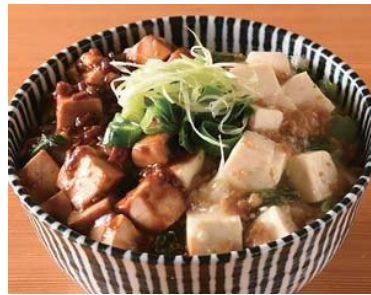


内 容…白菜・玉葱・人参・木耳・絹さや・うずら卵・むき海老・
いか・具材入中華丼のたれ
取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム たれ:100℃ / 5分

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

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

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

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

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・ニラ・むき海老・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℃ / 15秒

焼きうどんキット



納品形態



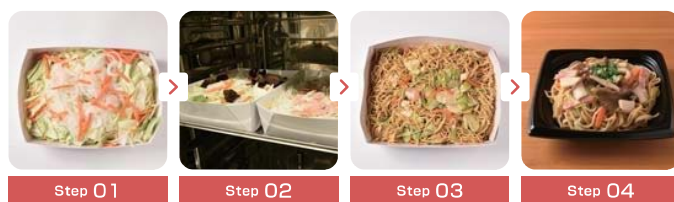
内 容…うどん・キャベツ・人参・もやし・豚肉・ソース
取 数…8～12食

スチコン 180℃ / 加温 30% / 8分

揚げる トッピング 170℃ / 5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。

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・むき海老・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

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・むき海老・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

酢豚キット



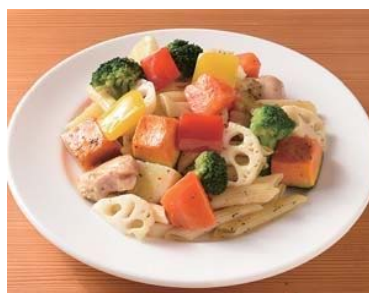
納品形態



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

スチコン 180℃ / 加温 30% / 8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・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

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 / -18℃以下

みそだれ



納品形態



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「蒜山やきそば」をイメージしたたれです。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

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

保存温度 10℃以下

白黒麻婆のたれ



納品形態



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爽やかな辛味
黒：濃厚な味噌でコクのある旨味

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

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

保存温度 10℃以下

AY オイスターのたれ



納品形態



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。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

天津丼のたれ



納品形態



内容量…400g
使用例…天津飯などの丼ものや、揚げ物
特 徴…人参、筍、豚肉、木耳と具材の入ったあんかけで、スチームで温めるだけですぐに使用できます。オイスターソースなどを使用しのコクのある味付けが特徴です。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 -18℃以下

カレーあんかけのたれ



納品形態



内容量…300g
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だれです。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

真空調理品

加熱野菜・混ぜご飯キット

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 / -18℃以下

味付け南瓜



納品形態



内容量…600gpc
規 格…15g～20g 角切り
使用例…そのまま煮物として、天ぷら、そぼろあんかけなど

保存温度 10℃以下

ポイル人参



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

保存温度 10℃以下

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

保存温度 10℃以下

春

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…ビビンバ丼・キンパ・付合せなど

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

※肉味噌、温玉はキット外です。

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

保存温度 10℃以下

味付け海老芋



納品形態



内容量…320g (固形量 250g)
使用例…そのまま煮物として、天ぷらなど
特徴…海老芋は肉質のキメが細かく、蒸込んでも蒸崩れしづらく、
ねっとりとした食感が特徴です。
だしのきいた味付けにすることで様々な料理に使用できます。

保存温度 10℃以下

野菜のだし煮



納品形態



内容量…大根(500g)・人参(100g)
使用例…煮物・お弁当の副菜として

保存温度 10℃以下

藻塩使用 豆ご飯の素

春



納品形態



内 容…具(豆)
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。
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、まろやかな口あたりになります。

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・油揚げ)
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。

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・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。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

鶏牛蒡ご飯の素

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。

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)
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。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

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。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

さつま芋ご飯の素

秋



納品形態



内 容…具(さつま芋)
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。

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



内 容…具(大根・小松菜・油揚げ・ゆず皮)・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。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

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・さつま芋・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 野菜かき揚げ



納品形態



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

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 国産牛蒡かき揚げ



納品形態



内 容…牛蒡
サイズ…11cm×11cm
重 量…約95g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 大判えびかき揚げ



納品形態



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

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 菜の花とコーンかき揚げ

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

冷凍 新生姜と大葉の香味かき揚げ

夏



納品形態



内 容…玉葱、さつまいも、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 紅生姜と玉葱のかき揚げ

夏



納品形態



内 容…玉葱、さつまいも、人参、新生姜、大葉
サイズ…10cm×10cm
重 量…約85g

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 ごぼうと生姜の根菜かき揚げ

秋



納品形態



内 容…牛蒡、玉葱、さつまいも、人参、生姜
サイズ…10cm×10cm
重 量…約85g

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 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…10～13g

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 紅生姜天



納品形態



規格…平切り
重量…8～10g

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏

冷凍 オクラ天



納品形態



規格…Mサイズ
重量…8～10g

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏

冷凍 味付け椎茸天

秋



納品形態



重量…12～15g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 ちくわの磯辺天



納品形態



規格…16cm / ハーフカット
重量…40～50g

揚げる 170℃ / 3分～4分

冷凍 味付けごぼう天

冬



納品形態



規格…5～6cm / 縦 1/4 カット
重量…12～20g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 ちくわの磯辺天 (小)



納品形態



内容…8cm / ハーフカット
重量…20～25g

揚げる 170℃ / 2分～3分

冷凍 味付け筍とスナップエンドウの天ぷらセット

春



納品形態



内容量…500g
特 徴…三河産のあおさを使用しています

揚げる 170℃ / 3分～4分

冷凍 まいたけ天

秋



納品形態

内 容…味付け筍天・スナップエンドウ天
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。筍は自社のだしが効いた味付けです。

揚げる 170℃ / 1分～2分



納品形態



内容量…500g
特 徴…ほらけやすく、揚げずらいまいたけを簡単に調理することができます。食品ロスも少なくご提供いただけます。

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

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



2024.02