

# FRUX通信 7月号

## ～九条ネギとは～

九条ねぎの栽培の歴史は古く、奈良時代から栽培されていたといわれています。平安時代に京都の九条付近で盛んに栽培されていたことから「九条ねぎ」という名前が付けられました。京都の伝統野菜としても登録されるほど、有名で品質の高い青ねぎです。関西では青ねぎの中でも九条ねぎが多く食べられていて、薬味としてだけでなくメインの食材として使われることも多いそうです。

かき揚げ

### 九条ねぎと小エビのかき揚げ



想定売価：128円

#### キット内容

玉ねぎ、九条ねぎ、さつまいも、乾燥小エビ

#### 調理工程

- 1.玉ねぎ、九条ネギ、さつまいも、小エビボールにうつす
- 2.バター液を絡める
- 3.10取になる様に分け、油調する
- 4.表1分、裏返して、30秒
- 5.放熱3分以上する
- 6.トレイに盛り付けて出来上がり

取り数 8～10個取

#### 商品説明

九条ねぎの青みと小エビのピンク色が綺麗な、冬に販売したいかき揚げです。九条ねぎは、甘みがあるのが特徴で、小エビの塩味がくせになります。京都市内の九条地域が主な産地でしたが、現在では他府県でも栽培されているようです。

天ぷら

#### キット内容

じゃがいも、玉ねぎ、アボカド、チーズ

#### 調理工程

- 1.じゃがいも、玉ねぎ、アボカド、チーズをボールに入れ、バター液を絡める
  - 2.ボール状につまんで、フライヤーに投入する
  - 3.約2分加熱する
  - 4.放熱3分以上する
  - 5.トレイに盛り付け出来上り
- ※お好みで塩をつけてください

取り数 8～12食取

#### 商品説明

ころころとしたじゃがいもとアボカドを使用したつまみあげです。チーズが良いアクセントになっており、特にアボカドとチーズの組み合わせは女性にも人気です！アボカドは、「森のバター」ともいわれており栄養価の高い食品のようです。

### じゃがいもアボカドチーズの ごろごろ天ぷら



想定売価：158円～/g

冷凍

### ごぼうと生姜のかき揚げ



### 冷凍商品 のご紹介



### 味付けじゃが芋天

冷凍



商品規格：90g/個

使用食材：ごぼう・玉葱・人参・生姜

商品入数：36個/箱\*2合

保存方法：要冷凍-18℃以下

賞味期限：364日間

製造者：株式会社 味の和路

#### 商品説明

ごぼうと生姜を使用した秋にぴったりのかき揚げです。生姜の風味が癖になる揚げただけ簡単調理のかき揚げです。

商品規格：1kgpc

使用食材：じゃがいも

商品入数：1kgpc×6

保存方法：要冷凍-18℃以下

賞味期限：364日間

製造者：株式会社 味の和路

#### 商品説明

味付けをしたじゃがいもを天ぷらにしました。甘辛い味付けがおつまみにぴったりです。串に刺すだけで手に取りやすい商品になります！

# FRUX通信 7月号

## ～秋の味覚きのこ～

天然のきのこは9月～11月頃に旬のものが多く、秋が旬の食べ物です。きのこは野菜の一種だと思われがちですが、菌類に分類されます。きのこは菌そのものだけを食われる唯一の食品なので、菌食材の王様と呼ばれていて、身体に良い働きをする菌を積極的に食事から取り入れる「菌活」にもぴったりの食材です。

キット  
温惣菜

### イカリングの黒胡椒炒め



想定売価：238円/g

#### キット内容

アカイカリング、玉葱、いか、人参、コーンスターチ、にんにくの芽、黒胡椒のたれ

#### 調理工程

- 1.イカにコーンスターチをまぶす
- 2.170℃でイカリングを50秒、乱切りを50秒油調
- 3.170℃で玉葱、人参を10秒10兆
- 4.170℃でにんにくの芽を10秒油調
- 5.ボールでたれと混ぜる
- 6.盛り付ける

取り数 ユニット

#### 商品説明

イカリングと乱切り2種類のイカをふんだんに味わっていただけるおつまみ商品です。

にんにくの芽やイカが黒胡椒のタレと相性抜群でおつまみにぴったりです。

キット  
スナック

#### キット内容

蒸し焼きそば、玉葱、ほうれん草(生)、コーン、ベーコン、黒胡椒のたれ

#### 調理工程

- 1.焼きそばを蒸し焼きにする  
(コンビ 加湿70% 180度 5分)
- 2.玉葱10秒、ほうれん草3秒、ベーコン5秒、コーン5秒で油調する
- 3.焼きそば麺と玉葱、たれをボールに入れて絡める
- 4.トレイに3.を盛り付ける
- 5.ベーコン・ほうれん草をトッピングし、真ん中に温泉卵を落とし、蓋をして完成

取り数 8食取

キット  
米飯

### 秋の味覚ピッツアライス



想定売価：498円

#### 商品説明

洋風焼きそばを作りました。

10～12月のハロウィン、ボジョレーの解禁や、クリスマスなどといった外国のイベントが多いシーズンにも食べていただけるような焼きそばに仕上げました。温泉卵を崩して絡めてお召し上がりください。

#### キット内容

玉葱、ピーマン、しめじ、蓮根、ベーコン、しめじ、山芋、チーズ、トマトソース

#### 調理工程

- 1.170℃で玉葱を10秒、しめじを15秒油調する
- 2.ご飯と玉葱、バターソースを混ぜ、トレイに入れる
- 3.トマトソースを塗り、チーズをかける
- 4.蓮根、ベーコン、しめじ、ピーマン、山芋の順に盛つける
- 5.チーズソースをかける
- 6.スチームコンベクションで180℃10分加熱する

取り数 6食取

#### 商品説明

ピザのような感覚で楽しめる商品になっています。デリバリーで人気のピザ店のメニューを惣菜で展開しました。

秋を味わえるトッピングになっていて、しめじや蓮根がキット内容に使用されています。

#### キット内容

きのこご飯の素300g 1pc、きのこご飯のたれ25g 1pc

#### 調理工程

- 1.4種のきのこごはんの具材とたれ、白ご飯1kgを用意する
- 2.白ご飯とたれを混ぜ込み、具材をさらに混ぜ込む。
- 3.トレイに盛り付け、蓋をして完成

取り数 6食取

#### 商品説明

秋の味覚であるきのこを4種使用した混ぜご飯を作りました。**椎茸、しめじ、エリンギ、舞茸の4種**です。

自社製のたれで煮込み、出汁のきいた味に仕上がっております。それぞれのきのこの食感も楽しめる混ぜご飯です。

### 4種のきのこごはん



想定売価：258円