

FRUX通信 9月号

七福とは…?

日本で独自に信仰されるようになった、7柱の福をもたらす神様を七福神といいます。縁起の良い七福かき揚げを食べて、良い一年にしましょう！



かき揚げ

七福かき揚げ



想定売価：158円

キット内容

玉葱、人参、蓮根、白葱、いんげん、銀杏、南瓜、海老

調理工程

1. 銀杏、海老以外の具材をボールであわせ打ち粉、バター液と混ぜる
2. リングに等分に入れ、銀杏、海老をトッピング
3. 170℃[表1分裏1分]揚げる

取り数 10～12食取

商品説明

冬至に食べると良いとされている「**ん**」のつく食材を使用した七福かき揚げです。人参、蓮根、南瓜(なんきん)、銀杏、いんげん、葱(なんばん)、海老が入っております。ボリュームたっぷりのかき揚げは、年越し、年始にも縁起のよい商品として販売いただけます。

キット内容

さつまいも、南瓜、蓮根、アスパラ、舞茸、茄子、ちくわ、いか、赤魚、えび

調理工程

1. 食材に打ち粉をまぶす
2. バター液をぐらせ油調する
3. 放熱3分以上
4. トレイに盛り付けて出来上がり

取り数 5 PC取

商品説明

海老、赤魚、いかと7種の野菜の天ぷらが入った「天ぷらオードブル」初春を祝う、お正月の集いどうぞ！

天ぷら

10品目のお祝い天ぷら



想定売価：1980円

冷凍

年末えびのせかき揚げ



冷凍商品
のご紹介



味付けたけのこ天ぷら



冷凍

商品規格：110g/個

使用食材：玉葱・さつまいも・人参・大根葉・むきエビ

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 大和路

商品説明

玉葱とさつまいも、人参、大根葉をベースにびりびりの色鮮やかなむきえびをトッピングしました。年末用として販売いただけます。

規格入数 800g (穂先・銀杏) 6P

調理時間 170℃/1分30秒

調理工程

1. [銀杏切り]を油に投入し30秒後、[穂先]を投入し、1分揚げる
2. 放熱し、盛り付けをして完成

商品説明

甘辛く味付けをした筍は、油で揚げるだけで簡単に提供することができます。春商品にぴったりです！

FRUX通信 9月号

クリスマス

クリスマスの12月25日は、お家でクリスマスメニューを楽しみましょう！
家族や友達の複数人で楽しめるグリル商品やパーティーサラダで、
クリスマスの夜を満喫してみたいかかでしょうか。



キット
温惣菜

チーズマスタードグリル



想定売価：258円/g

キット内容

玉葱、ブロッコリー、じゃが芋、チキン、
蓮根、マスタードソース、チーズソース

調理工程

- 1.野菜とマスタードソースを絡める
- 2.耐熱カップに入れて、チーズソースをかける
- 3.スチームコンベクション200℃ 8分で焼く
- 4.トレーに盛り付けて、蓋をして完成

商品説明

クリスマスにぴったりのチーズグリル商品です。

マスタードとチーズソースの相性が抜群で、
ごんがり焼いて仕上げています。

たれと混ぜて、スチームコンベクションで焼くだけの簡単調理になっています！

キット内容

玉葱、人参、南瓜、茄子、ピーマン、
キーマカレーベース

調理工程

- 1.玉葱:10秒油調
- 2.かぼちゃ：1分油調
- 3.ピーマン、パプリカ、にんじん、茄子：30秒油調
- 4.玉ねぎとキーマカレーを混ぜ合わせる
- 5.盛付（中央に温泉玉子・彩り野菜はトッピング）

取り数 6食取

商品説明

クミン、にんにく、コリアンダー、グローブなどのスパイスに、チャツネペースト、りんごパルプなどの甘みとコクを活かした「キーマカレーソース」に大豆ミートを合わせてあるので、とてもヘルシーで、食べやすい商品です、トッピングに彩りの良い野菜を用い仕上げます

1月22日は、カレーの日です
お正月明けに食べたくなるメニューの上位ランキングのカレーを1月の重点商品として、販売しましょう



キット
米飯

彩り野菜のキーマカレー



想定売価：498円

トマト好きのシーザーサラダ



想定売価：598円

商品内容

トマト、半熟ゆで玉子、ベーコン、
スイートコーン、レッドキャベツ、キャベツ、
人参、サニーレタス、リーフレタス、レタス、
ロメインレタス、粉チーズ、
シーザーサラダドレッシング

商品説明

ハロウィン・ボジョレー解禁・クリスマスの西洋イベント向け大容量サラダです。

秋口から年末にかけてのイベント行事に、
大人数で分けやすいサラダになっています。