

FRUX通信 5月号



～霜降りヒラタケ～

霜降りひらたけは自然発生したきのこの品種ではなく、ホクト株式会社が日本のひらたけ種と欧州のひらたけ属のエリンギ種を掛け合わせて開発した新品種です。

特徴として、傘が肉厚で丸く、表面には独特の霜降り模様が見られ、名称の由来になっています。

天ぷら

味付けごぼうと水菜の天ぷら



想定売価：178円/g～

キット内容

味付けごぼう(真空調理品)・水菜カット

調理工程

1. 味付けごぼうの汁を切る。
2. ごぼうに打ち粉をする。
3. バッター液をつくり、ごぼうをくぐらせ 約2分油調。
4. 水菜に打ち粉をする。
5. バッター液をくぐらせ、約1分油調。
6. 5分以上放熱をする。
7. トレイに盛り付けて、出来上り。

取り数 6～8取

商品説明

味の大和路で真空調理をした味付けごぼうは、甘めの味が特徴です。縦1/4カットにしたごぼうを使用しており、味染みもしっかりと、食べやすいのが特徴です。季節の野菜を組み合わせることで、色鮮やかに、提案の幅も広がります。

キット内容

青葱、玉葱、塩麻婆のたれ、絹ごし豆腐、糸唐辛子

調理工程

1. 豆腐とたれをスチコンで温める。
2. 玉葱と青葱を油調する。
3. 豆腐の水を切りボウルに入れ、青葱、玉葱をたれと混合させる。
4. トレイにご飯を盛り、塩麻婆をかける。
5. 糸唐辛子をトッピングし、蓋を閉め完成。

取り数 7取

商品説明

一般的な麻婆豆腐のように赤唐辛子やコチュジャン・甜面醤等でなく、青唐辛子を使用した白い麻婆豆腐です。あっさりとした中に、刻んだ青唐辛子のピリっとした辛みが食欲をそそる1品です。

米飯

塩麻婆丼



想定売価：398円

冷凍

ごぼうかき揚げ



商品規格：95g(個)
使用食材：ごぼう、人参
商品入数：95g×30個/箱
保存方法：-18℃以下
賞味期限：365日間(製造日を含む)
製造者：株式会社 味の和路

商品説明

ごぼうの風味と食感を味わうかき揚げです。ボリュームがあり、食べ応えも感じられる商品です。秋のかき揚げとしてご提案いただけます。

冷凍商品
のご紹介

味の
和路

舞茸と霜降りひら茸の天ぷら



冷凍

商品規格：舞茸天、霜降り平茸天
使用食材：舞茸、霜降り平茸
商品入数：1kg×6pc
保存方法：要冷凍-18℃以下
賞味期限：365日間
製造者：株式会社 味の和路

商品説明

風味がしっかりとした舞茸天と、味に癖が無くこりこりとした食感が特徴の霜降り平茸を組み合わせた商品です。



～お月見の季節～

9月といえば、お月見です！月見団子が有名ですが、秋の作物の里芋をお月様に供えて、お米や野菜がたくさん作れるようにお祈りしていました。

中国では、月餅というお菓子を食べて家族の健康と円満を祈る習慣があるそうです。

キット
スナック

蒜山・みそ焼きそば



想定売価：398円

キット内容

きゃべつ、もやし、鶏ももスライス、みそだれ、焼きそば

調理工程

1. ホットパンに焼きそばをひろげ、スチコン：ホットエア170℃20%8分で加熱。
2. きゃべつ、もやしは、油調30秒。
3. 鶏肉、油調45秒。
4. 焼きそば野菜とたれを絡める。
5. トレイに盛り付け。
6. ボールに残ったたれに鶏肉をからめトッピングする。

取り数 8取

商品説明

秘伝の味噌だれで焼き上げる

蒜山風の焼きそばです！

※赤みそベースの特製みそダレを使用しています

真空調理品

キット内容

ひじきと発芽玄米のご飯の素
カリカリ梅
塩水



調理工程

1. ひじきと発芽玄米のご飯の素をほぐす。
2. 1kgの白ご飯と塩水を混ぜあわせる。
3. ②を容器に盛り付ける。
4. ほぐしたゴハンの素とカリカリ梅をトッピングする。

取り数 6取

キット
温惣菜

きのこ八宝菜



想定売価：358円

商品説明

玄米独特の臭みを軽減する処理をされた発芽玄米を使用し、弊社特製の少し甘めの醤油ベースたれで味付けしています。
玄米のもちっとした食感とカリカリ梅の食感で絶妙なバランスに仕上げています。

発芽玄米には、γ-アミノ酪酸(GABA)が豊富に含まれているようで、精神安定作用・血圧上昇抑制作用があるそうです。白米・玄米と比べると食物繊維が多く含まれており、便秘解消などの効果も期待できるそうです。

ひじきと

カリカリ梅の発芽玄米ごはんの素



想定売価：198円

キット内容

白菜、人参、玉葱、黒木耳、しめじ、エリンギ、海老、筍、八宝菜のたれ

調理工程

1. 白菜・人参・玉葱・黒木耳・筍を170℃で20秒油調する。
2. 海老を170℃で40秒油調する。
3. しめじ・エリンギを10秒油調する。
4. たれと1.を混ぜる。
5. 2.3.をトッピングし完成。

取り数 6取

商品説明

秋の味覚を感じられるきのこをトッピングした秋仕様の八宝菜になります。

きのこは、しめじ・エリンギ・黒木耳の3種類を使用しています。