

# FRUX通信 7月号

## 11月23日は勤労感謝の日

勤労感謝の日は勤労を尊び、生産を祝い、国民たがいに感謝しあうという趣旨で制定された国民の祝日です。古来、日本人は命を支える「食」を大事にし、神聖なものとしてきました。その年に収穫された新穀のめぐみを神様に感謝し、口にする祭祀「新嘗祭(にいなめさい)」が勤労感謝の起源だそうです。



天ぷら



### ポテトとキャベツの洋風 つまみ揚げ



想定売価：148円/g

#### キット内容

じゃがいも、キャベツ、人参、ベーコン、玉葱、枝豆

#### 調理工程

1. 具材を混ぜ合わせ、打ち粉をする。
2. バッター液を作り、具材と合わせる。
3. 約20gぐらいを手に取り、クッキングシートに乗せ、170℃2分油調する
4. 5分以上放熱する。
5. トレーに盛付をする。

#### 取り数

10～12取

#### 商品説明

天ぷらカテゴリには珍しい、洋風つまみあげのご提案です。食材には、じゃがいもや、ベーコン等を使用し、お子さまでも食べやすいのが特徴です。また、彩りも良く、食感も美味しいつまみ揚げです！

#### キット内容

豚肉、キャベツ、玉葱、人参、ピーマン、味噌たれ(自社製造品)

#### 調理工程

1. 玉葱、人参、キャベツを15秒油調する。
2. ピーマンを2、3秒油調する。
3. 豚肉を1枚ずつ剥がしてから、ざるに入れ30秒油調する。
4. たれ、豚肉、玉葱、人参、キャベツを混ぜ合わせる。
5. トレーにご飯を盛り、回鍋肉を盛り付けて、ピーマンをトッピングし完成。

#### 取り数 8取

#### 商品説明

味噌だれには、にんにく、一味、コチュジャンが入っており、こってりピリ辛の回鍋肉丼に仕上がっています。

しっかりとした味付けがご飯に合う1品となっております。

米飯

### ピリ辛！回鍋肉丼



想定売価：498円

冷凍

### 国産ごぼうのかき揚げ



### 冷凍商品 のご紹介

味の  
大和路

### 舞茸と霜降り平茸の天ぷら



冷凍

商品規格：90g×30枚/箱\*2合  
使用食材：ごぼう(国産)  
商品入数：30個/箱\*2合  
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 味の和和路

#### 商品説明

国産のごぼうを使用したかき揚げです。ごぼうの香りとさく味が特徴です。揚げるだけで簡単に、季節商品をご提案いただけます。

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(各500g)×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。

# FRUX通信 7月号

## 大根

冬に旬を迎える大根は、甘みがあり、みずみずしいのが特徴です。寒い冬に耐える為甘くなるようです。昔から「大根どきの医者いらず」とことわざにあるように、身体によいものとされています。食物繊維が豊富に含まれるため整腸効果があることや、ビタミンCは、抗酸化作用があり免疫機能の低下を抑える効果があるようです。

キット  
スナック

### 濃厚鶏白湯焼きそば



想定売価：498円

#### キット内容

きゃべつ、玉葱、にんじん、水菜、赤黄パプリカ、レッドキャベツ、もやし、**白湯ソース(自社製造品)**

#### 調理工程

1. ホテルパンにクッキングシートをひき、
2. 焼きそばをのせ、スチコン180℃・加温20%で、8分加熱します
3. きゃべつ、玉葱、にんじん：油調20秒
4. スチームチキン：油調2分
5. もやし、赤黄パプリカ油調10秒
6. 焼きそば、きゃべつ、玉葱、にんじんとたれを絡めます
7. トレーに盛り付け、水菜、レッドキャベツ、チキン、もやし、赤黄パプリカを並べて盛り付けます

取り数 8取

#### 商品説明

サラダの様な盛り付けで、女性客にも手にとってもらえるスナック商品です！

カラフルな野菜がたっぷり食べれて、且つ、満足感のある商品です

真空調理品

#### キット内容

大根ご飯の素 240g  
ゆず果汁入りたれ60g



#### 調理工程

1. 1kgの白ご飯とキットを用意する。
2. 白ご飯とたれを混ぜ合わせる。
3. さらに混ぜ混みの具を混ぜ合わせる。
4. トレーに盛り付ける

取り数 6取

#### 商品説明

混ぜ具に冬が旬の**大根・小松菜**・

**ゆず皮**を使用しました。

たれは**高知県産の生ゆず**

**果汁**を使用したさっぱりご飯の素です。

こってりなおかずとも相性抜群です！

### ゆず香る大根のさっぱりご飯の素



想定売価：198円/PC  
(約215g)

キット  
温惣菜

### 七味香るカシューナッツ炒め



想定売価：258円/g

#### キット内容

こんがりココロチキン、玉葱、ヤングコーン、カシューナッツ、ピーマン、赤パプリカ、糸唐辛子、**ゆず黒煎七味ソース(自社製造品)**

#### 調理工程

1. 170℃で油調する。  
こんがりココロチキン：1分  
玉葱、ヤングコーン：20秒  
赤パプリカ、ピーマン：10秒
2. 1とソースを合わせる。
3. トレーに盛り付ける。

取り数 ユニット

#### 商品説明

辛い物を食べて温まりたい冬にぴったりな惣菜です。使用しているソースには黒煎七味を使用しているため、じわじわとしびれる辛さが感じられる1品です。