

FRUX通信 11月号

行楽シーズン到来！！

寒い冬が終わり、3月～4月はだんだんと気温が高くなり、桜の開花時期ということもあり、

お花見やハイキングなどに出かける人が多くなるシーズンです！

久しぶりの外出規制のない行楽シーズンにおつまみやお弁当の提案を！



天ぷら

彩り野菜とチーズのつまみ揚げ



想定売価：178円/g
214円/約6個(約120g)

キット内容

玉葱、人参、枝豆、コーン、ちくわ、チーズ

調理工程

1. 食材をボールであわせる
2. 天ぷら粉を250g入れ、混ぜる
3. 水200g入れ、混ぜる
4. 20～30gずつ170℃2分揚げる

商品説明

耐水・耐熱チーズを使用し、しっかりとチーズの風味を感じることができます。人参、枝豆、コーンで彩りよく春らしい見た目になっております。おつまみにもおかずにも良い商品です。

※天ぷら粉キット外です

真空調理品

キット内容

- ・たけのこ飯の素180g
- ・たけのこ飯のたれ60g



調理工程

1. 1kgの白ご飯とキットを用意する。
2. 白ご飯にたれを混ぜ込む。
3. ご飯の素を開封し、竹の子のみ端に寄せて他の具は混ぜ込む。
4. 盛り付けて完成。



商品説明

7種の濃厚だしを使用しました。加熱しても香り残りやすい特徴のあるだしを使用したたけのこ飯の素です。

竹の子は1pcあたり11～12枚入っており、6取で1食分で2枚トッピングできるように設計しています。

■7種のだし■

枕崎産かつお荒節、うるめ節、まぐろ節、焼きあご煮干、煮干し、真昆布、日高昆布

7種のだしを使用！ たけのこ飯の素



冷凍

紅生姜とちくわのかき揚げ



冷凍商品 のご紹介

味の
大和路

味付け筍とスナップエンドウの天ぷら

冷凍



商品規格：約85g/個

使用食材：玉葱、紅生姜、ちくわ

商品入数：36個/箱

保存方法：-18℃以下

賞味期限：364日間(製造日を含む)

製造者：株式会社 味の和路

商品説明

170℃の油で1分、裏返しをして30秒で調理することができます。

紅生姜の鮮やかさと、ちくわのうまみがクセになる味です。

売り場を華やかにします。

使用食材：味付け筍、スナップエンドウ

商品入数：計1kg×6pc/箱

保存方法：-18℃以下で保存

賞味期限：364日間(製造日を含む)

製造者：株式会社味の和路

商品説明

手間のかかる味付け筍とほんのりした甘味が特徴のスナップエンドウを天ぷらの盛合せにしました。春らしい色味が特徴です。

FRUX通信 11月号

春キャベツがおいしい季節に！

春キャベツの旬は3~5月で、見た目は鮮やかな緑色をしていて食感が柔らかく甘味が強いのが特徴です。ビタミンC、ビタミンKなどのビタミン類やキャベジンと呼ばれるビタミンUが豊富に含まれており、胃の調子をよくなる作用があります。

3/31(日)は**イースター**です！玉子を使った商品も販売しましょう！

キット
スナック



明太温玉 Pasta(春キャベツ入り)



想定売価：498円

キット内容

キャベツ、ミニブロッコリー、コーン、茹でパスタ、**明太子ソース(自社製造)**

調理工程

1. パスタをスチームで5分温める。
2. 野菜をそれぞれを油調する。
3. パスタ、キャベツ、明太子ソースを混ぜ合わせる。
4. トレイに盛り付ける。
5. ミニブロッコリー、コーンをトッピングする。
6. 温泉卵をトッピングして、完成。

取り数 8取

商品説明

自社製造の**明太子ソース**を使用したパスタのフルキットです。

パスタソースの明太子は、博多明太子を使用している為【博多明太子入】を謳うことができます！

九州のご当地フェアや、温泉卵をトッピングした盛り付けで、春のイースターなどにいかがでしょうか？

米飯

キット内容

春キャベツ、人参、ニラ、鶏ミンチ、**オイスターのたれ(自社製造)**

調理工程

1. 鶏ミンチをスチーム95℃5分温める。
2. キャベツ、人参を油調する。
3. ニラを油調する。
4. たれと鶏ミンチを混ぜる。
5. キャベツ、人参をたれと混ぜる。
6. 白米をトレイに盛り、キャベツ、人参を盛り付ける。
7. 鶏ミンチを円形に盛り付け真ん中に温泉卵盛り付け完成。

取り数

8取

商品説明

春キャベツを使用し、温泉卵をトッピングすることで、春のイースターにも販売できる商品に仕上げました。

春キャベツの甘味に、オイスターのたれの旨味が効いて、温泉卵が絡み美味しい丼ものに仕上がっています。

春キャベツの 温玉オイスター丼



想定売価：498円

キット
温惣菜

高知県産ニラと卵の藻塩炒め



想定売価：238円/g
404円/約170g

キット内容

春キャベツ、玉葱、ニラ、赤パプリカ、海老(店舗：炒り卵)

調理工程

1. 170℃でキャベツ、玉葱を15秒、赤パプリカ、ニラを10秒、海老を40秒油調する。
2. スチームコンベクションで炒り卵を温める。
3. トレーに盛り付け、ニラ、赤パプリカをトッピングする。

商品説明

瀬戸内産藻塩を使用した藻塩だれを使用しています。

藻塩は、一般的な塩よりも、ミネラルが多く含まれているのが特徴で、健康志向の方にもおすすめです。

春のイースターにぴったりです！

※炒り卵はキット外です