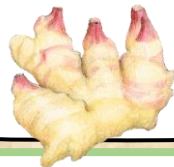


FRUX通信 5月号

～ 新生姜について ～

初夏～夏にかけて、スーパーなどでよく見かける「新生姜」。
本当の旬の時期は秋ですが、熱中症対策や疲労回復として食べる人が多いことから、
夏に流通量が一番多くなるようです。
一般的な生姜よりもひと足早く収穫された生姜を「新生姜」と呼び、
みずみずしい味わいと爽やかな香り、白っぽい見た目が特徴です。



天ぷら

新生姜香る！ 海老と野菜のおつまみ天



想定売価：358円/pc

キット内容

むき海老、焼ちくわ、蓮根、なす、
オクラ、新生姜

調理工程

1. バッター液380gに新生姜を入れる
2. 食材にそれぞれ打ち粉する
3. バッター液にくぐらせ、揚げる

取り数 6食取



商品説明

6～8月に旬を迎える和歌山県産新生姜を
天ぷらの衣に入れ、食べる度に新生姜の爽
やかな風味を感じることができます。

おつまみにもピッタリです！！

夏野菜のなす、オクラも使用し、
夏をうたえる商品になっております。



米飯

キット内容

豚肉、白葱、青葱、玉葱、糸唐辛子、
針生姜、**ゆず塩だれ(自社製造)**

調理工程

1. 玉葱⇒白葱⇒豚肉の順に重ねて
ザルに入れ、175℃20秒油調する
2. 針生姜、青葱を10秒油調する
3. 油調した玉葱・青葱・白葱・豚肉と
ゆず塩だれを絡める
4. トレーに白飯を盛り、3の具材を盛り付ける
5. 中央に針生姜と青葱を盛り付け、
糸唐辛子をトッピングして、完成

取り数 7食取

商品説明

豚肉と玉葱・白葱・青葱の3種類のねぎに
特製ゆず塩だれを絡めた豚丼です。

さっぱりした味わいで夏でも

ガッツリ食べられます！

針生姜で生姜の香りも感じることができる

香味野菜たっぷりの

ゆず香る特製豚丼です。



ゆず塩葱豚丼



想定売価：498円

冷凍

ヤングコーンのせかき揚げ



冷凍商品 のご紹介

味の
大和路

じゃが芋磯辺天



冷凍

商品規格：80g

使用食材：玉葱、人参、南瓜、インゲン、
赤パプリカ、ヤングコーン

商品入数：80g×36個/箱

保存方法：要冷凍-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

夏野菜を使用したかき揚げに
ごろごろとしたヤングコーンをトッピング
しました。

彩りも良く、野菜をふんだんに味わえ
ます！

商品規格：500g

使用食材：じゃが芋、あおさのり

商品入数：500g×10pc

保存方法：要冷凍-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

皮付きじゃが芋を磯辺天に仕上げた
天ぷらです。

あおさの風味が味わえる商品で、
彩りも良いのが特徴です。

FRUX通信 5月号

～ 8月31日は「野菜の日」～

野菜の日は、1983年に全国青果物商業協同組合連合会などの団体により、「もっと野菜のことを知ってほしい」「野菜をたくさん食べてほしい」という想いで、「8（ヤ）3（サ）1（イ）」の語呂合わせから制定されました。
夏が旬の野菜といえば、きゅうりやトマト、茄子、とうもろこし、南瓜などがあげられます。
夏野菜に含まれる水分やカリウムは、体から熱を逃がし、体温の調節に働きます。
栄養豊富な夏野菜をたくさん食べて、暑い夏を乗り越えましょう！



キット
スナック

チキンの黒胡椒焼きそば



想定売価：498円

キット内容

焼きそば、キャベツ、玉葱、しめじ、蓮根、人参、ピーマン、赤・黄パプリカ、チキン、**黒胡椒のたれ（自社製造）**

調理工程

1. 焼きそばをスチコンのコンビモード（180℃5分・加湿80%）で焼く
2. キャベツ、玉葱、人参、しめじを油調する
3. ピーマン、赤黄パプリカ、蓮根、チキンを油調する
4. 焼きそばとキャベツ、玉葱、人参、しめじをたれと合わせる
5. トレーに盛付けて、トッピングをし、完成

取り数 6食取

商品説明

自社製造の胡椒の効いたたれを使用しました。
胡椒には、食欲増進の効果があるようです。
食欲の落ちやすい季節に、栄養がたくさん詰まった野菜と一緒に食べて、暑い夏を乗り切りましょう！



キット
温惣菜

キット内容

イカ、ブロッコリー、赤・黄パプリカ、片栗粉、**藻塩だれ（自社製造）**

調理工程

1. イカの水気をきり、片栗粉をまぶす
2. 170℃でイカ1分半、ブロッコリー15秒、赤・黄パプリカ10秒、油調する
3. ボールでイカ、ブロッコリー、たれを混ぜる
4. トレーに盛り付ける
5. パプリカをトッピングをして完成

商品説明

自社製造の藻塩だれを使用しています。
たれには、瀬戸内産の藻塩を使用しており、海藻由来のうま味が凝縮していることや、口当たりがまろやかであることが特徴です。
イカをたくさん使用しており、イカの食感も楽しめる一品になっています。
暑い夏に、お酒を飲みながら、おつまみにいかがでしょうか。



イカブロッコリー藻塩炒め



想定売価：268円/g
402円/約150g

真空
調理品

ガパオソース 500g



想定売価：600円/pc

ガパオソース使用の商品例 「茄子のガパオソース仕立て」



キット内容

茄子、玉葱、オクラ、赤・黄パプリカ、ガパオソース

商品説明

大豆ミートを使用したガパオソースです。
本格的な味付けですが、ソースの中にさつまいもを加えることで、甘味も感じられ、辛い味付けが苦手な方や、お子様にもお召し上がりいただきやすいように工夫しております。