



**FRUX**

# **業務用商品カタログ**

**フルックスグループ**



## さつま芋 sweet potato



短冊

規格：2×5×40mm



銀杏切り

規格：8mm 幅



スティック

規格：10×10×50mm



スライス

規格：8mm 幅



乱切り

規格：10~20g/個



## ピーマン green pepper



スライス 01

規格：1mm 幅



スライス 02

規格：5mm 幅



みじん切り

規格：5mm×5mm



ダイス 01

規格：15mm×15mm



ダイス 02

規格：25mm×25mm

## 南瓜 pumpkin



短冊

規格：2×5×40mm



スライス 01

規格：サンライズ 1/2 カット



スライス 02

規格：サンライズ 1/4 カット



スライス 03

規格：サンライズ 1/8 カット



角切り

規格：15~20g/個



## 大根 japanese radish



ケン

規格：1mm×1mm



千切り

規格：3×3×40mm



銀杏切り

規格：3mm 厚



半月切り

規格：20mm 厚



輪切り

規格：20mm 厚



## 人参 carrot



ジュリアン

規格：1×1×40mm



千切り

規格：3×3×40mm



ダイス

規格：5mm×5mm



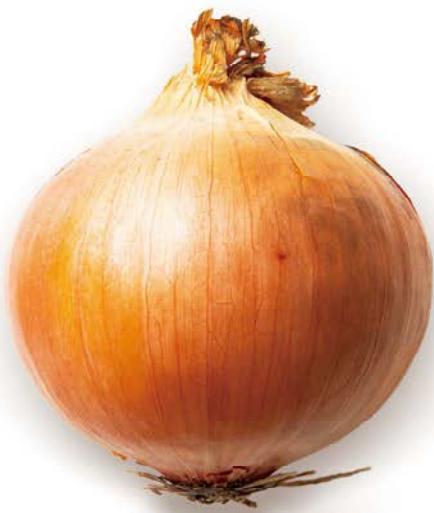
銀杏切り

規格：3mm厚



乱切り

規格：5~10g/個



## 玉葱 onion



スライス 01

規格：1mm幅



スライス 02

規格：5mm幅



みじん切り

規格：5mm×5mm



ダイス

規格：15mm×15mm



乱切り

規格：30mm×30mm

# キャベツ cabbage



千切り  
規格：1mm 幅



みじん切り  
規格：5mm×5mm



ダイス  
規格：15mm×15mm



短冊  
規格：10mm×40mm



角切り  
規格：40mm×40mm

# 茄子 eggplant



银杏切り  
規格：3mm 厚



輪切り  
規格：5mm 厚



乱切り  
規格：5~7g/ 個



縦 1/4 横 1/2



縦 1/4

天ぶら材料

# 天材

面倒な下処理なく、バックヤードで  
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下



納品形態



## さつま芋



納品形態



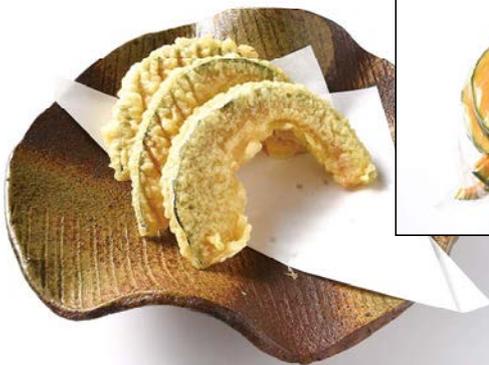
## 紅生姜



納品形態



## 南瓜



納品形態



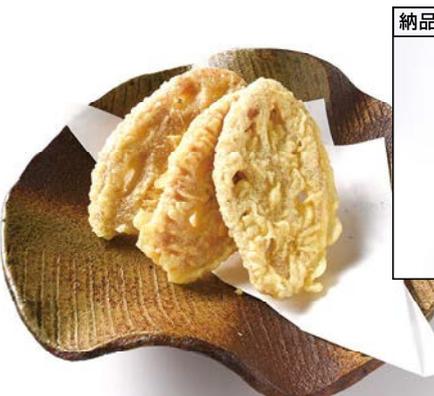
納品形態



## 茄子



納品形態



納品形態



## 天ぷら材料 天ぷら盛合せ

面倒な下処理なく、バックヤードで  
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

### 冬冬の天ぷら盛合せ



納品形態



内 容…さつま芋・南瓜・蓮根・椎茸・菊菜  
取 数…5食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 春の天ぷら盛合せ

春



納品形態



内 容…さつま芋・南瓜・蓮根・筍・菜の花・スナップエンドウ  
取 数…5食

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 天ぷら材料 かき揚げキット

面倒な下処理なく、バックヤードで  
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

### 夏の天ぷら盛合せ

夏



納品形態



内 容…さつま芋・南瓜・蓮根・茄子・オクラ・赤パプリカ  
取 数…5食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 野菜かき揚げキット



納品形態



内 容…玉葱・南瓜・さつま芋・人参・いんげん  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 秋の天ぷら盛合せ

秋



納品形態



内 容…さつま芋・南瓜・蓮根・茄子・舞茸・いんげん  
取 数…5食

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 海老かき揚げキット



納品形態



内 容…玉葱・海老・人参・いんげん  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

牛蒡かき揚げキット



納品形態



内 容…牛蒡・玉葱・人参・三つ葉  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

茄子と枝豆のかき揚げキット

夏



納品形態



内 容…玉葱・人参・南瓜・枝豆・茄子  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

さつまいも南瓜かき揚げキット



納品形態



内 容…さつまいも・南瓜  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏越かき揚げキット

夏



納品形態



内 容…玉葱・人参・南瓜・ゴーヤ・赤パプリカ・生姜  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

紅生姜かき揚げキット



納品形態



内 容…玉葱・紅生姜  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

しめじと舞茸のかき揚げキット

秋



納品形態



内 容…玉葱・人参・いんげん・しめじ・舞茸  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

筍と菜の花のかき揚げキット

春



納品形態



内 容…玉葱・人参・筍・菜の花  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

いかと菊菜のかき揚げキット

冬



納品形態



内 容…玉葱・人参・南瓜・蓮根・菊菜・いか  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 天ぷら材料

# つまみ揚げキット

面倒な下処理なく、バックヤードで  
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

## 蓮根とチーズのつまみ揚げキット

冬



納品形態



内 容…玉葱・蓮根・水菜・かにかま・チーズ  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1～2分

## たけのことアスパラのつまみ揚げキット

春



納品形態



内 容…玉葱・人参・たけのこ・アスパラ・むき海老  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1～2分

## 業務用ミールキット

# 温惣菜

面倒な下処理なく、バックヤードで  
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

## 枝豆とコーンのつまみ揚げキット

夏



納品形態



内 容…枝豆・玉葱・海老・コーン・紅海老  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 酢豚キット



納品形態



内 容…豚肉・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン・コーン  
スターチ・たれ  
取 数…6～8食

揚げる 肉：170℃ / 2分

揚げる 野菜：170℃ / 15～30秒

## しめじのつまみ揚げキット

秋



納品形態



内 容…玉葱・牛蒡・三つ葉・南瓜・紅海老・しめじ  
取 数…8～12食

揚げる 170℃ / 1分～2分

## レバニラキット



納品形態



内 容…豚レバー・もやし・にら・たれ  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

## 八宝菜キット



納品形態



内 容…白菜・人参・玉葱・木耳・筍・ブロッコリー・ポイル豚肉  
・イカ・海老・ホタテ・たれ

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム たれ・豚肉:100℃ / 10分

## 業務用ミールキット

## 米飯

面倒な下処理なく、バックヤードで  
すぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

## 彩り野菜のバジル焼きキット



納品形態



内 容…じゃが芋・蓮根・南瓜・スナップエンドウ・ヤングコー  
ン・ズッキーニ・赤パプリカ・バジルオイル

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

※チキンはキット外です

## 中華丼キット



納品形態



内 容…白菜・玉葱・人参・木耳・絹さや・うずら卵・海老・いか・  
具材入中華丼のたれ

取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム たれ:100℃ / 5分

## イカオイスターキット



納品形態



内 容…イカ・ブロッコリー・にんにくの芽・赤パプリカ・黄パ  
プリカ・コーンスターチ・たれ

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

## 白黒麻婆丼キット



納品形態



内 容…豆腐・青葱・白髪葱・玉葱・白麻婆のたれ・黒麻婆のたれ

取 数…6食

揚げる 170℃ / 10秒

スチーム 豆腐・たれ:100℃ / 10分

## 彩り根菜きんぴらキット



納品形態



内 容…味付牛蒡・さつま芋・人参・蓮根・南瓜・いんげん・たれ

取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 10秒～1分

## 回鍋肉丼キット



納品形態



内 容…キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリ  
カ・ポイル豚肉・たれ

取 数…6食

揚げる 170℃ / 20秒～1分

スチーム 豚肉:100℃ / 5分

## ガパオライスキット



納品形態



内 容…ガパオライスの素・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しています。

## ルーローハンキット



納品形態



内 容…ルーローハンの素・ゆで卵・玉葱・青梗菜  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しています。

## タコライスキット



納品形態



内 容…タコライスの素・レタス・玉葱・ピーマン・黄パプリカ・赤パプリカ・ミニトマト・チーズソース  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

※この商品は大豆ミートを使用しています。

## キーマカレーキット



納品形態



内 容…キーマカレーの素・玉葱・茄子・蓮根・黄パプリカ・赤パプリカ・ピーマン・レッドキャベツ酢漬・人参酢漬  
取 数…6～8食

揚げる 170℃ / 20秒

## 業務用ミールキット

## スナック

面倒な下処理なく、バックヤードですぐに調理することができます。

保存温度：10℃以下

## ソース焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・ボイル豚肉・もやし・キャベツ・人参・ソース  
取 数…6～8食

スチコン 麺:180℃ / 8分

スチーム 豚肉 100℃ / 10分

揚げる 野菜 170℃ / 20秒

## 海鮮醤油焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・もやし・人参・いら・海老・いか・ソース  
取 数…6～8食

スチコン 麺:180℃ / 8分

揚げる 170℃ / 5秒～1分

## あんかけ焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・白菜・もやし・玉葱・青梗菜・人参・木耳・蒲鉾・うずら卵・たれ  
取 数…6食

スチコン 麺:180℃ / 8分

スチーム うずら卵 100℃ / 5分

揚げる 野菜 170℃ / 30秒

冬

# 焼成 BOX



詳しくはこちら

必要な材料が全て紙トレーの中に。  
簡単オペレーションで、洗い物が少なく  
誰でも美味しく調理することができます。

保存温度：10℃以下

## しょうゆ焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・人参・もやし・ニラ・海老・いか・たれ  
取 数…8食

スチコン 180℃ / 加湿 30% / 8分

揚げる トッピング 170℃ / 15秒

## 焼きうどんキット



納品形態



内 容…うどん・キャベツ・人参・もやし・豚肉・ソース  
取 数…8～12食

スチコン 180℃ / 加湿 30% / 8分

揚げる トッピング 170℃ / 5秒

PICK UP

人手不足解消・標準化の実現へ！



Step 01



Step 02



Step 03



Step 04

紙製トレーに必要な具材が全て入った商品です。  
たれ、トッピング具材をはずしそのままスチコンへ投入し、加熱します。  
焼成後、トレーの中でたれと絡めて完成です。

## 海鮮塩焼きそばキット

夏



納品形態



内 容…麺・キャベツ・玉葱・人参・黒木耳・赤パプリカ・ピーマン・海老・いか・たれ  
取 数…8食

スチコン 180℃ / 加湿 30% / 8分

揚げる トッピング  
170℃ / 20秒～1分

## 上海焼きそばキット



納品形態



内 容…麺・キャベツ・玉葱・人参・にら・海老・いか・ごま油・たれ  
取 数…8食

スチコン 180℃ / 加湿 30% / 8分

揚げる トッピング  
170℃ / 20秒～1分

## 酢豚キット



納品形態



内 容…豚唐揚げ・玉葱・筍水煮・人参ポイル・木耳・ピーマン・酢豚のたれ  
取 数…8～12食

スチコン 180℃ / 加湿 30% / 8分

## バジル焼きキット



納品形態



内 容…じゃが芋・スチームチキン・ペンネ・南瓜・玉葱・蓮根・ポイル人参・ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・ソース  
取 数…8食

オーブン 200℃ / 15分

揚げる トッピング 170℃ / 20秒

# たれ

簡単に味付けができ、たれ落ちもしにくい商品です。  
野菜をプラスし、キット化も可能です。

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

## AY オイスターのたれ



納品形態



内容量…100g  
使用例…炒め物・和え物  
特 徴…コクのあるソースで、魚介にも肉にも合います。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## 甘辛のたれ



納品形態

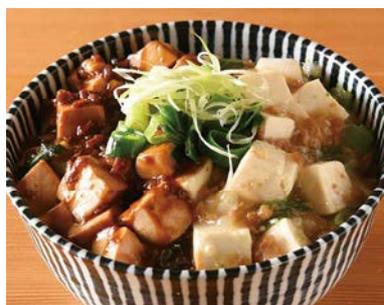


内容量…200g  
使用例…炒め物・丼もの・フライの上掛け  
特 徴…食材を選ばずで使用いただけます。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## 白黒麻婆のたれ



納品形態



内容量…各 350g  
使用例…麻婆豆腐・肉味噌炒め  
特 徴…  
白：旨味が特徴の塩シママースと青唐辛子を使用した爽やかな辛味  
黒：濃厚な味噌でコクのある旨味

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## 八宝菜のたれ



納品形態



内容量…600g  
使用例…八宝菜・中華丼・中華あんかけ  
特 徴…中華だしの効いたつやのあるたれです。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## 塩麴入り塩ソース



納品形態



内容量…250g  
使用例…丼ぶり・炒め物  
特 徴…塩麴のまろやかな旨味、ごま油とナンプラーでコクを出しました。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## みそだれ



納品形態



内容量…200g  
使用例…焼きそば・炒め物  
特 徴…岡山県の B 級グルメ「蒜山焼きそば」をイメージしたたれです。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## カレーあんかけのたれ



納品形態



内容量…350g  
使用例…丼ぶり・焼きそば・揚げ物・炒め物  
特 徴…スパイスを効かせながら、食べやすい味付けのあんかけたれです。

スチーム 100℃ / 10分

保存温度 10℃以下

## ゆずこしょうだれ



納品形態



内容量…200g  
 使用例…焼きそば・炒め物  
 特徴…柚子皮入りで、一口目からゆず胡椒を感じられるたれです。野菜、麺などとの相性が良いです。

保存温度 10℃以下

## 黒胡椒ダレ



納品形態



内容量…200g  
 使用例…炒め物・焼きそば・丼もの  
 特徴…ピリッと黒胡椒が効いたたれです。お肉や魚介にもびったりのたれです。

保存温度 10℃以下

## ディアボラ風ソース(野菜ペースト用ソース・ガラムソース)



納品形態



内容量…野菜ペースト用ソース 100g、ガラムソース 200g  
 使用例…チキンやハンバーグのソースとして  
 特徴…野菜ペースト用は玉葱などの香味野菜と合わせて使用します。ガラムソースはにんにくが効いた甘辛ソースです。

保存温度 10℃以下

## 酢豚のたれ No.1



納品形態



内容量…350g  
 使用例…酢豚などの炒め物・丼もの  
 特徴…酢豚にびったりのつやがあり、たれ落ちにくい定番のたれです。

保存温度 10℃以下

## ゆず黒煎七味のたれ



納品形態



内容量…100g  
 使用例…炒め物・丼もの  
 特徴…柚子と山椒の風味で「しびれ系」の辛さがクセになる味です。天井用のたれとしてもお使いいただけます。

保存温度 10℃以下

## SK あんかけ焼きそばのたれ



納品形態



内容量…400g  
 使用例…あんかけ焼きそば・中華丼・中華あんとして  
 特徴…太麺にも負けないこってりとした甘みのある中華味のたれです。

保存温度 10℃以下

## 柑橘おろしのたれ



納品形態



内容量…100g  
 使用例…天ぷらやフライものたれなど  
 特徴…沖縄県産シークワサーを使用した程よい酸味と甘味、シークワサーの渋みがアクセントのたれです。

保存温度 10℃以下

## ラタトゥイユソース



納品形態



内容量…500g  
 内容…茄子・ズッキーニ・人参  
 使用例…チキン、ハンバーグなどのソースとして  
 特徴…具入りのトマトソースです。隠し味にカレー粉を使用しており一味違うトマトソースに仕上げました

保存温度 10℃以下

# 真空調理品

面倒な下処理をすることなく  
調理時間を短縮することができます

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

## ボイル人参



納品形態



内容量…200g  
規 格…10g 乱切り  
使用例…酢豚・カレー・クリームシチュー・付合せなど

保存温度 10℃以下

## 味付けごぼう



納品形態



内容量…500g  
規 格…7cm カット  
使用例…天ぷら・きんぴらごぼうなど

保存温度 10℃以下

## 野菜のだし煮



納品形態



内容量…大根(500g)・人参(100g)  
使用例…煮物・お弁当の副菜としてなど

保存温度 10℃以下

## 味付け海老芋



納品形態



内容量…320g(固形量 250g)  
使用例…そのまま煮物として・天ぷらなど  
特徴…海老芋は肉質のキメが細かく、ねっとりとした食感が特徴です。だし効いた味付けにすることでさまざまな料理に使用できます。

保存温度 10℃以下

## 白菜のゆず風味おひたし



納品形態



内容量…500g  
内 容…白菜・人参・油揚げ・ゆず皮  
使用例…お弁当の副菜・付合せなど  
特 徴…さわやかな柚子の風味が香るおひたしに仕上げました。

保存温度 10℃以下

## 味付けたけのこ



納品形態



内容量…500g  
規 格…輪切り 1/4 カット  
使用例…天ぷら・煮物など

保存温度 10℃以下

## 舞茸のオイル漬け



納品形態



内容量…500g  
使用例…ソース・和え物・トッピング  
特 徴…舞茸をローストすることで、舞茸の風味がより感じられる商品です。ソースとしてもご使用いただけるガーリック風味に仕上げております。

保存温度 10℃以下

期間限定

## マリネセット



納品形態



内容量…人参(100g)・レッドキャベツ(80g)  
使用例…付合せ・トッピング・一品として

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

## ガパオソース



納品形態

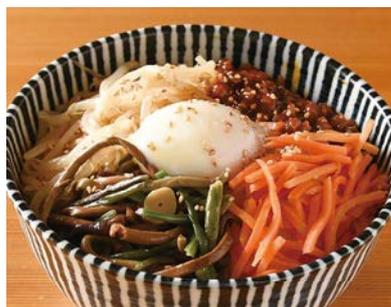


内容量…500g  
内 容…大豆ミート・筍・さつまいも・ガパオソース

※こちらのソースは、大豆ミートを使用しております

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

## ナムルセット



納品形態

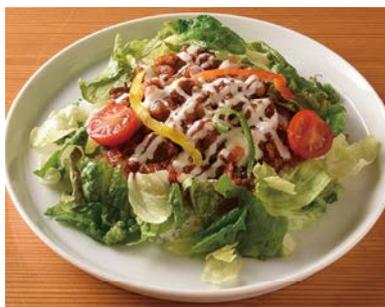


内容量…もやし(300g)・人参(180g)・山菜(250g)  
使用例…ビビンバ・キンパ・付合せなど

※肉味噌、温泉玉子はキット外です

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

## タコライスソース



納品形態



内容量…500g・600g  
内 容…大豆ミート・タコライスソース

※こちらのソースは、大豆ミートを使用しております

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

## 天津丼のたれ



納品形態



内容量…400g  
内 容…人参・豚肉・筍・木耳  
特 徴…オイスターソースなどを使用しコクのある味付けで  
つやもあり、簡単に天津丼を作ることができます。

保存温度 -18℃以下

## ルーローハンソース



納品形態



内容量…600g  
内 容…大豆ミート・筍・ルーローハンソース

※こちらのソースは、大豆ミートを使用しております

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

## 豚汁の具



納品形態



内容量…1kg  
内 容…大根・人参・ごぼう・こんにゃく・蓮根  
使用方法…開封し、豚肉、味噌を追加します

※豚肉は入っておりません

保存温度 10℃以下

## キーマカレーソース



納品形態

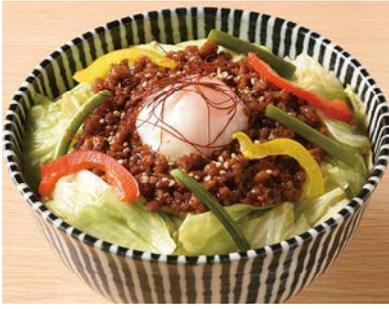


内容量…500g  
内 容…大豆ミート・キーマカレーソース

※こちらのソースは、大豆ミートを使用しております

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

## 肉味噌（大豆ミート使用）



納品形態



保存温度 10℃以下

内容量…300g・500g  
 使用例…丼ぶり、トッピングとして

※こちらは大豆ミートを使用しております

## もろこしご飯の素

夏



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（とうもろこし）  
 使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。  
 特 徴…ほんのりバター醤油の味付けで仕上げております。  
 洋風、和風ともにご使用いただけます。

真空調理品

## 混ぜご飯キット

白飯と混ぜるだけで  
 簡単に季節感のあるご飯を作ることができます

保存温度：10℃以下 / -18℃以下

## さつま芋ご飯の素

秋



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（さつま芋）  
 使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。  
 特 徴…さつまいもを自社特製たれで味付けしました。  
 白ご飯にトッピングするだけで、秋を感じさせる  
 さつまいもご飯に早変わりです。

## 藻塩使用 豆ごはんの素

春



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（グリーンピース）  
 使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。  
 特 徴…瀬戸内産の藻塩を使用しております。  
 藻塩は旨味が特徴で、まろやかな口当たりになります。

## きのこご飯の素

秋



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（しめじ・椎茸・エリンギ・人参・蓮根・油揚げ）  
 使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。

## 筍ご飯キット

春



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（筍・人参・油揚げ）・ご飯のたれ  
 使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。

## 生姜ご飯キット

冬



納品形態



保存温度 10℃以下 / -18℃以下

内 容…具（生姜・椎茸・蓮根・人参・油揚げ）・ご飯のたれ  
 使用方法…白飯 1~1.2 kg に対し、1 キット混ぜ合わせます。

### 鶏牛蒡ご飯の素



納品形態



内 容…具(牛蒡・人参・鶏ミンチ)  
 使用方法…白飯 1~1.2kg に対し、1キットを混ぜ合わせます  
 特 徴…大分県の郷土料理「鶏めし」をベンチマークした商品です。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

秋

### 大根葉ご飯の素



納品形態



内 容…具(大根葉)  
 使用方法…白飯 1~1.2kg に対し、1キットを混ぜ合わせます  
 特 徴…ほんのり中華風に味付けしたご飯の素です。

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

### ゆず香る大根ご飯キット



納品形態



内 容…具(大根・小松菜・油揚げ・ゆず皮)・ご飯のたれ  
 使用方法…白飯 1~1.2kg に対し、1キットを混ぜ合わせます

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

冬

### コーンガーリックライス of 素



納品形態



内 容…具(コーン)  
 使用方法…白飯 1~1.2kg に対し、1キットを混ぜ合わせます

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

### 新生姜ご飯キット



納品形態



内 容…具(新生姜・人参・枝豆)・ご飯のたれ

保存温度 10℃以下 / -18℃以下

夏



PICK UP

オペレーションを軽減します

白飯 800g ~ 1kg に対し、1キット混ぜ合わせます。  
 簡単に彩り豊かなご飯を作ることができます。

# 冷凍天ぷら (定番品)



詳しくはこちら

手間のかかる「天ぷら」を簡単にご提供できます。  
天丼やうどんのトッピングにおすすめです。

保存温度：-18℃以下

## 冷凍 紅生姜天



納品形態



規 格…平切り  
重 量…8～10g

揚げる 170℃/1分～2分

## 冷凍 さつま芋天



納品形態



規 格…8mm厚スライス  
重 量…25～30g

揚げる 170℃/1分～2分

## 冷凍 オクラ天

夏



納品形態



規 格…Mサイズ  
重 量…8～10g

揚げる 170℃/1分～2分

## 冷凍 かぼちゃ天



納品形態



規 格…サンライズ 1/2スライス  
重 量…15～18g

揚げる 170℃/1分～2分

## 冷凍 味付け椎茸天

秋 冬



納品形態



重 量…12～15g

揚げる 170℃/1分～2分

## 冷凍 れんこん天



納品形態



規 格…6mm厚スライス  
重 量…10～13g

揚げる 170℃/1分～2分

## 冷凍 味付けごぼう天

秋 冬



納品形態



規 格…5～6cm・15～17cm/縦1/4カット  
重 量…12～20g・20～30g

揚げる 170℃/1分～2分

### 冷凍 ちくわの磯辺天



納品形態



規 格…16cm / ハーフカット  
重 量…40 ~ 50g

揚げる 170℃ / 1分 ~ 2分

### 冷凍 天ぷらセット



納品形態



※画像のセットはイメージです

揚げる 170℃ / 1分 30秒 ~ 3分

### 冷凍 ちくわの磯辺天 (小)



納品形態



規 格…8cm / ハーフカット  
重 量…20 ~ 25g

揚げる 170℃ / 1分 ~ 2分

PICK UP

オペレーション軽減に貢献



Step 01



Step 02



Step 03



Step 04

単品の天ぷらをセットすることで、簡単に天ぷら盛合せや天丼を調理することができます。

### 冷凍 えび天ぷら (中国製造)



納品形態



内容量…10尾入り  
規 格…16/20、26/30、31/40

揚げる 170℃ / 1分 ~ 2分

## 冷凍天ぷら (季節品)

手間のかかる「天ぷら」を簡単にお提供できます。天丼やうどんのトッピングにおすすめです。季節によって様々な商品をご提案します。

保存温度：-18℃以下

### 冷凍 いか天ぷら (中国製造)



納品形態



内容量…10枚入り  
規 格…20g、40g

揚げる 170℃ / 1分 ~ 2分

### 冷凍 えびいかそら豆セット (中国製造)



納品形態



内容量…海老 150g、いか 450g、そら豆 400g

揚げる 170℃ / 1分 ~ 2分

### 冷凍 味付け箭天

春



納品形態



内容量…500g  
特 徴…自社製のだしが効いた味付け箭天ぶらです

揚げる 170℃ / 2分



詳しくはこちら

## 冷凍かき揚げ

手間のかかる「かき揚げ」を簡単にご提供できます。  
天井やうどんのトッピングにおすすめです。  
国内製造、野菜が美味しいかき揚げです。

保存温度：-18℃以下

### 冷凍 なす天

夏



納品形態



内容量…500g  
規 格…半月 20～30mm厚カット

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 野菜かき揚げ



納品形態



内 容…玉葱・人参・さつまいも・南瓜・大根葉  
サイズ…11cm×11cm  
重 量…約70g

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 国産まいたけ天

秋



納品形態



内容量…500g  
特 徴…ばらけやすく、揚げづらまいたけを簡単に調理することができます。

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 海老かき揚げ



納品形態



内 容…玉葱・人参・さつまいも・大根葉・殻付海老  
サイズ…11cm×11cm  
重 量…約90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

### 冷凍 ジャガイモの磯辺天 (三河産あおさ使用)

冬



納品形態



内容量…500g  
特 徴…三河産のあおさを使用しております

揚げる 170℃ / 3分～4分

### 冷凍 国産牛蒡かき揚げ



納品形態



内 容…牛蒡  
サイズ…11cm×11cm  
重 量…約95g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 大判海老かき揚げ



納品形態



内 容…玉葱・さつまいも・人参・大根葉・むき海老  
 サイズ…15cm×15cm  
 重 量…約 130g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 紅生姜と玉葱のかき揚げ

夏



納品形態



内 容…玉葱・紅生姜・干し海老  
 サイズ…10cm×10cm  
 重 量…約 85g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 菜の花とコーンかき揚げ

春



納品形態



内 容…玉葱・菜の花・コーン・人参  
 サイズ…10cm×10cm  
 重 量…約 90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 ごぼうと生姜の根菜かき揚げ

秋



納品形態



内 容…玉葱・さつまいも・人参・新生姜・大葉  
 サイズ…10cm×10cm  
 重 量…約 90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 新生姜と大葉の香味かき揚げ

夏



納品形態



内 容…玉葱・さつまいも・人参・新生姜・大葉  
 サイズ…10cm×10cm  
 重 量…約 90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 茄子のかき揚げ (麻婆茄子風)



納品形態



内 容  
 ・かき揚げ 30個 (茄子・玉葱・人参・いんげん・生姜)  
 ・麻婆のたれ 350g 3pc

サイズ…11cm×11cm、約 80g/個

揚げる 170℃ / 1分～2分

冷凍 夏越かき揚げ

夏



納品形態



内 容…玉葱・殻付海老・ゴーヤ・赤ピーマン  
 サイズ…10cm×10cm  
 重 量…約 90g

揚げる 170℃ / 1分～2分

夏越ご飯は 6月 30日に 1年の前半の厄を払い、  
 残り半年の無病息災を願い食べるものです。

春

# 冷凍 つまみ揚げ

手間のかかる「つまみ揚げ」を簡単にご提供できます。  
そのままでも、天井やうどんのトッピングとしても  
お召上がりいただけます。

保存温度：-18℃以下

## 冷凍 菜の花とコーンのつまみ揚げ (中国製造)



納品形態



内容量…500g  
重 量…約 20g  
内 容…玉葱・菜の花・コーン

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 冷凍 えびとそら豆のつまみ揚げ (中国製造)

春



納品形態



内容量…500g  
重 量…約 20g  
内 容…玉葱・そら豆・えび

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 冷凍 じゃがいもとコーンのつまみ揚げ (中国製造)

夏



納品形態



内容量…500g  
重 量…約 20g  
内 容…じゃがいも・玉葱・コーン・人参

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 冷凍 いかとブロッコリーのつまみ揚げ (中国製造)

冬



納品形態



内容量…500g  
重 量…約 20g  
内 容…ブロッコリー・玉葱・人参・いか

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 冷凍 たこ玉ねぎのつまみ揚げ (中国製造)

夏

秋



納品形態



内容量…500g  
重 量…約 20g  
内 容…玉葱・たこ・紅生姜・あおさのり

揚げる 170℃ / 1分～2分

## 冷凍 ごぼうと人参のつまみ揚げ (中国製造)

秋

冬



納品形態



内容量…500g  
重 量…約 20g  
内 容…ごぼう・玉葱・人参

揚げる 170℃ / 1分～2分



## 株式会社 フルックスホールディングス

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町 230 番地 TEL.0743-59-6776 FAX.0743-56-8400

## 株式会社 フルックス

〈本社〉

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町 230 番地 TEL.0743-56-5520 FAX.0743-56-4319

〈東海カンパニー〉

〒496-8046 愛知県愛西市赤目町山之神 73 番地 TEL.0567-37-1600 FAX.0567-37-1601

## 株式会社 味の大道

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町 230 番地 TEL.0743-56-5561 FAX.0743-57-6555

<https://www.frux.jp/>

