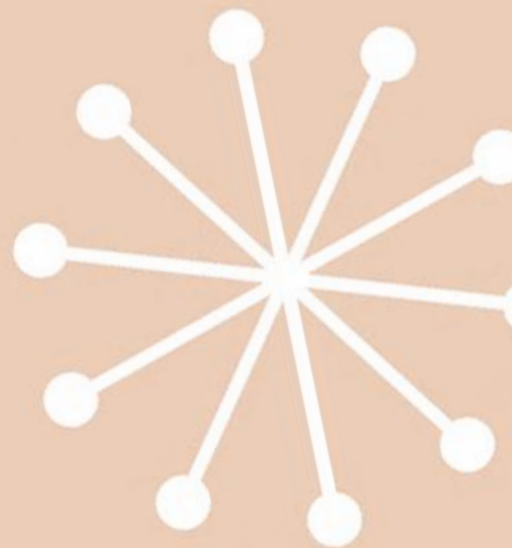
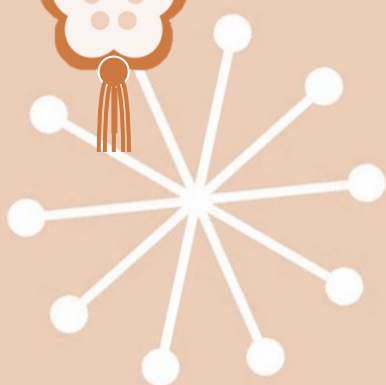




2023
HAPPY
NEW YEAR

～ ふくなおがご提案する今年のお正月 ～

厳選
11品

- ・冷蔵庫解凍するだけで使える手軽さ
- ・食数に合わせた枚数調整も簡単
(えびの艶煮ちゃん以外はフリーカット商品)

1月

2023年 January

どれを組み合わせる？



おせち



オレンジ香る
さつまロール
約250g
約195×45×35mm (冷凍)
きんとんのバリエーション
としても人気



えびの艶煮ちゃん

約20g×15個
約80×50×10mm (冷凍)

有頭えびの艶煮を表現し、1つ1つ手作業で仕上げています



おしゃれんこん
(えび風味)
約190g
約155×35×35mm (冷凍)
えびのすり身を詰めた
やわらか蓮根



やわらかまぼこ紅
約200g×5本
約155×40×35mm (冷凍)
弾力を抑え、歯切れ良い食感＆
お正月以外の普段使いにも



やわらかまぼこ(寿)
約160g
約120×35×35mm (冷凍)
寿柄がお祝いの席に華を添える
やわらかい＆まとまる「かまぼこ」



やわらか昆布巻
約95g×2本
約140×32×25mm (冷凍)
甘辛く煮た昆布と鮭を
ペーストにして巻いた一品



やわらかまぼこ白
約200g×5本
約155×40×35mm (冷凍)
やわらかまぼこ紅と
紅白でどうぞ



ふわふわたまご巻
約140g
約115×35×35mm (冷凍)
たまごにすり身を配合し
伊達巻の代わりとしても◎



まるでほうれん草
約190g
約155×35×35mm (冷凍)
細かく刻んだほうれん草を
たまご生地で巻いて



鶏のやわらか三色巻
約200g
約150×35×35mm (冷凍)
牛蒡・人参・ほうれん草の生地を
甘辛い鶏肉ペーストで巻いた一品



やわらかしんじょう・
カニ
約145g
約135×50×20mm (冷凍)
かにと青海苔を2層に重ね
香り豊かに仕上げました

選ぼう！ 今年の「おせち」 決めよう！

～ お好みの組合せを探しましょう ～

組み合わせに
迷ったら

簡単②CHECK

あなたは
どのタイプ？

①大きい商品
(えびの艶煮ちゃん)
入れる？いれない？



②盛付け数は？

- ◆ お正月らしさに
えびの艶煮がほしい **入れる**
- ◆ 天ぷらや焼き魚など
主菜があるから… **いれない**



- ◆ 作業は最小限に
したいな **2～3種**
- ◆ 豪華な雰囲気を出したいな **4～5種**

入れる・2～3種タイプ



GOOD
お皿
サイズ

11
～
13cm

入れる・4～5種タイプ



GOOD
お皿
サイズ

14
～
15cm

いれない・2～3種タイプ



市松も◎

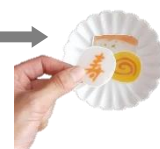
いれない・4～5種タイプ



盛付け
イメージ

実寸大シートを活用！

商品が実寸大になったシートを切り抜き
盛付けイメージを事前に確認しましょう！



詳細は
裏面を
ご覧下さい

骨ごとコダイ君

<袋の開封方法>



①
冷蔵庫解凍し
袋の長辺を切る



②
フライ返して
優しく取り出す



レシピ

やわらかお煮しめ

<切り方色々>



やわらか
こんにゃく
独自の技術でやわらかく
約250g (チルド)
約130×95×20mm



短冊切り



手綱



千切り



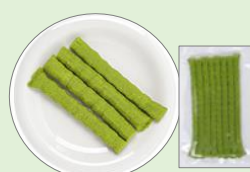
三角



レシピ

さっくりお餅の雑煮

<切り方色々>



ちょこっと
緑ちゃん
4種の野菜を約80%配合
約25g×8本 (冷凍)
約180×10×10mm



斜め切り



棒状



小口切り



レシピ



骨ごとコダイ君

骨まで食べられる
尾頭付きの鯛

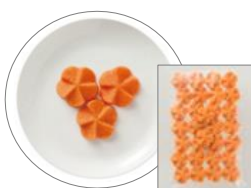
約90~70g (冷凍)
約130×70×10mm



やわらかごぼうやん

約70%牛蒡を配合し
棒状に加工

約25g×8本 (冷凍)
約180×10×10mm



花形キャロりん

ムースの人参を
ねじり梅に成形

約7g×30個 (冷凍)
約35×35×10mm



コロコロ
しいたけやん

約60%椎茸を配合

約500g (冷凍)
(1個:約15g)
約38×38×15mm



やわらかまぼこ (梅)

常識を超えた
やわらかさ

約160g (冷凍)
約120×35×35mm



さっくりお餅

のびにくく
歯切れの良い食感

約20g×20個 (冷凍)
約45×45×20mm



やわらかぼちゃん

約35g×12個（冷凍）
約40×40×30mm

南瓜と山芋生地が色鮮やかな
ほっこりする素朴な味



信田巻

約30g×20個（チルド）
約40×40×20mm

椎茸・牛蒡・人参を豆腐の
生地に混ぜ、油揚げで巻いて



おはようあんぺい君 コンソメ味

約28g×12個（冷凍）
約45×45×28mm

人参やパプリカが鮮やかな
洋風の白身魚しんじょう



はんなり若草蒸し

約35g×12個（冷凍）
約45×45×30mm

グリーンピースを練り込んだ
すり身生地はふわふわ食感

豪華で簡単
やわらか小鉢

どれに
しますか？



はんなり華つつみ

約30g×15個（冷凍）
約40×40×25mm

桃色に黄色のアクセントが
かわいい蒸し物



えびサンド

約25g×18個
約35×23×20mm（チルド）

細かく叩いたえびを、豆腐と
すり身の生地にサンド



えび入りだんご

約500g（冷凍）
（1個：約14g）
約30×30×30mm
海老の風味豊か



椀種も◎



お花のとうふ きいろ

約13g×30個（冷凍）
約35×35×20mm

色と形が映える
豆腐



椀種も◎



白あんぺい君・紅あんぺい君

約30g×12個（冷凍）
約45×45×20mm

つるりとした喉越しの、白身魚・
海老のしんじょう



紅白使いも◎



えび茶巾

約25g×20個（冷凍）
約38×38×25mm

海老をたっぷり
使った茶巾



木の葉のとうふ かぼちゃ

約13g×30個（冷凍）
約45×25×15mm

豆腐生地を黄色と
緑の木の葉形に



椀種も◎



年末に欠かせない 年越しそば

～ やわらかい具材と一緒に「形のまま」 ～

<鶏南蛮そば>



ちょこっと
緑ちゃん

<天ぷらそば>



PICK
UP



大エビちゃんの
天ぷら

揚げる手間無く
形のまま

約25g×20個（冷凍）
約90×35×10mm

鶏南蛮そば



天ぷらそば



寒くなると恋しい やわらか「おでん」

<おすすめ①>



やわらか
こんにゃく

<おすすめ②>



おでんは茶色の
見た目になって
彩りが寂しい…
&
具材がいつも
同じになりがち…

おすすめ①



おすすめ②



やわらか
上なると

ピンク色の渦巻きと
形が映える

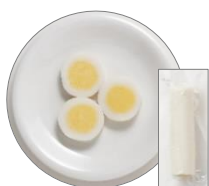
約120g×5本（冷凍）
約200×30×30mm



やわらかチキン

国産鶏肉の
チキンムース

約250g（冷凍）
約180×50×40mm



切ったらまるで
茹でたまご

輪切りの茹で卵に
見立てた一品

約185g（冷凍）
約155×35×35mm



べじのすけ

じゃが芋・いんげん・
人参で彩り良く

約35g×12個（冷凍）
約45×45×25mm



野菜茶巾

枝豆を使った生地で
鮮やかな茶巾に

約25g×20個（冷凍）
約38×38×25mm



いろどりだんご

すり身に人参と
枝豆をプラス

約500g（冷凍）
（1個：約14g）
約30×30×30mm

3月

2月



ひなまつりの定番 ばらちらし寿司

～ お花のお吸い物を添えて ～



<海鮮3種のおすすめポイント>
(いか・たこベー・小エビちゃん)

- ・加熱加工済みで手軽
- ・解凍後はお早めにご使用下さい
- ・冷蔵庫解凍だけで食べられる
- ・海鮮素材もやわらかい
- ・握り寿司もOK



ちらし寿司



お吸い物



いわし
節分に食べよう鰯

ハンバーグ&つみれ汁



<使用上のご注意>

- ・解凍は冷蔵庫でお願いします
(室温解凍不可)
- ・解凍後はお早めにご使用下さい
- ・ヒスタミン検査実施済み
- ・いわしのすり身は未加熱商品の為
中心温度を上げて加熱して下さい

ハンバーグ



つみれ汁



やわらかいか

やわらかい板状で
格子の切れ目入り

約250g×2枚(冷凍)
約180×140×10mm



やわらかたこベー

たこの足に見立て
加熱してもやわらかい

約75g×5本(冷凍)
約170×30×20mm



やわらか
小エビちゃん

えびムースを
むきえびに成形

約500g(冷凍)
(1個:約4g)
約30×20×8mm



お花のとうふ
ももいろ

色と形が映える豆腐

約13g×30個(冷凍)
約35×35×20mm



いわしのすり身

鰯を7割配合し
きめ細かな舌触り

約250g(冷凍)
約190×90×25mm



いわし小粒だんご

滑らかな生地で作る
やすい小粒サイズ

約500g(冷凍)
(1個:約10g)
約25×25×25mm

商品の「実寸大シート」で確認しませんか？

年末年始の行事食におすすめの商品が、実物大になって印刷された「実寸大シート」。
初めて使う、見慣れない食材も、実寸大になったシートを、行事に使用する食器に
合わせてみれば、当日の献立の仕上がりや全体のバランスが一目瞭然。
盛り付けイメージを調理員さん達と共有することも簡単です。

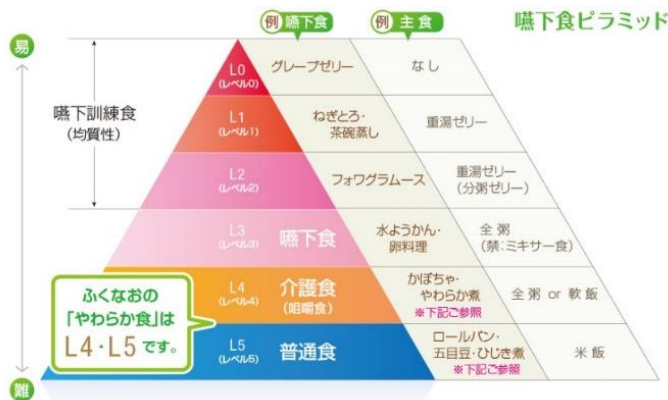
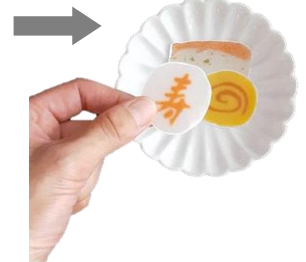
< 使い方 >

- ① 公式HPの「お知らせ」より
商品実寸大シートをダウンロード

NEW 公式ホームページ
<http://www.fukunao.jp/>



- ② ①を商品に沿って切り取る
- ③ 行事に使う食器を準備して
サイズ感や彩りを事前にチェック



嚥下調整食コード表示	嚥下食ピラミッドレベル	料理の形態 (適したイメージ)	おもな特色
1-j	L1・L2	なめらかな、ゼリー・プリン・ムース状のもの	すでに適切な食塊状であり咀嚼が不要でそのまま嚥下が可能なもの
2-1	L3	べたつかずまとまりがあるピューレ・ペースト・ミキサー食 (均質でなめらかなもの)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
2-2	L3	べたつかずまとまりがあるピューレ・ペースト・ミキサー食 (不均質なものを含む)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
3	L4	まとまりやすく食べやすい料理	舌で押しつぶして送り込みが可能な料理
4	L4	箸やスプーンで切れるやわらかい料理	誤嚥と窒息のリスクに配慮して素材と調理方法を選んだ料理

注) 詳細に関しましては、日本摂食嚥下リハビリテーション学会
ホームページや論文をご確認下さい
「嚥下調整食学会分類2021」の本文をご参照下さい

そのま そのまま使用	冷凍庫解凍 解凍 そのまま
湯煎 パックごと湯煎	パックごと湯煎 鍋
蒸 蒸し調理	スチームモード: 90℃ ※ 約10分~40分 (大きさによって調節してください) スチコン 中弱火で約10~40分 蒸し器
焼 焼き調理	コンビモード: 160℃ / 60~80% ※ 約7~10分 コンビモード: 250~280℃ / 100% ※ 約3~5分 (焦げ目をつける場合) スチコン 中弱火で中までじっくりと火を通す フライパン
揚げ 揚げ調理	コンビモード: 180~200℃ / 40% ※ 約7~10分 160~170℃ ※ 低温で揚げる方がやわらかく仕上がります。 スチコン フライヤー
煮 煮調理	コンビモード: 130~160℃ / 100% ※ 約10~15分 弱火で煮含める スチコン 鍋

大阪本社

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町4-17-1 永楽ハイツ1階

TEL (06) 6115-7235 FAX (06) 6115-7237

東京営業所

〒135-0047 東京都江東区富岡1-5-6 津田ビル4階

TEL (03) 5875-9133 FAX (03) 5875-9134

