

# Gocochi™



 0120-15-7235

9:00-17:00 (月曜日~金曜日/土日祝除く)



fukunao.jp

# カラダとココロによりそう、 新(心)食感ダイニング。

人生の食事の回数は8万回。

食事が楽しければ、生きるよろこびになる。

そして、食事に欠かせないもの。それは、食感。

香りのかいで、口にし

噛みながら、舌で素材の味を感じ

わたしたちは「おいしい」と感じる。

食感の新しさは、日常の食事に彩りを与えてくれる。

食感の心地よさは、その食事をよりよいものにしてくれる。

Gocochiは、カラダにもココロにもやさしい食事を通して

食べることのよろこびをお届けします。

**Gocochi**<sup>TM</sup>



## はじめに | Introduction

P.04 Gocochiのこだわり

P.05-06 いろんな新(心)食感

## 商品詳細 | Product Details

### P.07 かまぼこ・練り物

やわらかまぼこ 季節柄  
やわらかまぼこ 紅  
やわらかまぼこ 白  
やわらか上なると

### P.08 だんご・椀だね

いか入りだんご  
いろどりだんご  
えび入りだんご  
かに入りだんご  
いわしだんご  
ミニミニはんぺん

### P.09-10 豆腐・大豆

お花のとうふ ももいろ  
お花のとうふ きいろ  
木の葉のとうふ かぼちゃ  
寄せゆばけんちん  
味付け湯葉  
信田巻  
えびサンド  
ひじきサンド

### P.11-12 しんじょう・蒸し物

はんなり華つつみ  
はんなり若草蒸し  
やわらか蓮根しぼり・人参  
べしのすけ  
おはようあんぺい君 コンソメ味  
白あんぺい君  
紅あんぺい君  
えび茶巾  
野菜茶巾

### P.13 調理方法

### P.14 会社概要

## 新(心)食感のヒミツ、3つのポイント

# Gocochi™のこだわり

新しい「食感」は、日々の食事に変化を与えてくれるもの。

Gocochiがお届けする食事は、新しさとともに、ココロも満たす「新(心)食感ダイニング」。

「食感」にこだわる、わたしたちの想いをお伝えするために、3つのポイントをご紹介します。



## ① 「おいしい食感」とは？

「おいしさ」は「味」と「食感」の2要素が大きく関わっています。

五感によってこの2要素を知覚し、「おいしさ」を感じることができます。

「味」はもちろん、「食感」は食事を楽しむために欠かせない重要なポイント。

新しい「食感」は、日々の食事に変化を与え、新鮮さと食べることの「よろこび」をもたらしてくれます。

## ② なぜ、新(心)食感にこだわるのか？

「食べられる」を叶えたいという想いから始まったふくなおは、新たな「食感」を追求することで、カラダはもちろんココロにもプラスになる食事を提供することを目指しています。長年培ってきた商品作りのノウハウを活かし、食べやすく、のど越しの良い「新(心)食感」を生み出すことにこだわり続けています。

## ③ ふくなおが追求する「食感」

ふくなおの「食感」を追求する旅は、まだ始まったばかり。

わたしたちは、心地よい「新(心)食感」を作り出すことで、口に入れて、「おいしそう」が「おいしい」に変わり、「食べられる」が「食べたい」に変わるような、ココロ満たされる食事を目指して、これからも新たな「食感」を創造し続けていきます。

＼ 驚き・味わい・楽しむ /

# いろんな 新(心)食感

ふわふわっ、ほろっ、とろつるんっ...  
Gocochiの食感は、ひと口ごとに新しい驚きと喜びをお届け。  
さあ、五感で楽しむ特別なひと皿を味わってみませんか？

新(心)食感、発見！  
いろんな



## .....新(心)食感ピックアップ.....

### 01 ふわふわっな かまぼこ



Gocochiのかまぼこは「ふわふわ」。口に入れると簡単にかみ切れるほど、やわらかく滑らかな食感で、口いっぱい魚の旨味が広がります。

 <p>GOCOCHI'S PICKUP PRODUCT</p>	 <p>やわらかまぼこ 商品詳細ページ P.07</p>
---	---

### 02 ほろっな豆腐？！



お箸でつかめて、口の中に入れると「ほろっ」とほぐれるGocochiの豆腐。煮含めると出汁を含んで、とろっと一味違う食感が生まれます。

 <p>GOCOCHI'S PICKUP PRODUCT</p>	 <p>お花のとうふ 商品詳細ページ P.09</p>
---	--

### 03 とろつるんっな湯葉



「とろっ」とした舌ざわりに「ふわっ」と大豆の豊かな香りが広がり「つるんっ」と心地良い、のど越しがおいしいGocochiのこだわり湯葉。

 <p>GOCOCHI'S PICKUP PRODUCT</p>	 <p>味付け湯葉 商品詳細ページ P.10</p>
---	---

# かまぼこ・練り物

「ふわふわ」な食感を楽しめるかまぼこ・練り物シリーズ。  
主食の添え、椀だねや、小鉢の彩りにも。  
ちょこっと添えるだけで華やかな印象に。



## やわらかまぼこ 季節柄

季節ごとに絵柄\*が変化

かまぼこの常識を超えたやわらかさとのど越し。季節感と華やかさを演出。

おすすめ料理 | 主菜・小鉢の添え / 茶碗蒸し  
※春: さくら / 夏: あじさい / 秋: もみじ / 冬: さざんか



規格 | 約150g (×54本)  
寸法 | 約120×35×35mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮



## やわらかまぼこ 白

紅白使いでお祝い事にも最適

かまぼこ本来のおいしさそのままに、  
さめ細やかで、歯切れのいい食感に。

おすすめ料理 | わさび醤油 / お吸い物 / 和え物



規格 | 約200g×5本 (×8袋)  
寸法 | 約155×40×35mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮



## やわらかまぼこ 紅

ふわふわな新(心)食感

普段のメニューから行事食にも使いやすい  
定番の新(心)食感かまぼこ。

おすすめ料理 | 麺類のトッピング / 和え物 / おせち料理



規格 | 約200g×5本 (×8袋)  
寸法 | 約155×40×35mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮



## やわらか上なると

彩りが普段のメニューを華やかに

ピンク色の渦巻き模様と波型の形状が  
愛らしいなると巻。

おすすめ料理 | 八宝菜 / 麺類のトッピング



規格 | 約120g×5本 (14PC)  
寸法 | 約200×30×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮

# だんご・椀だね



NEW

## いか入りだんご

真っ白な見た目が上品

ふわっと軽くて食べやすく、噛むほどに  
いかの旨味が広がります。

おすすめ料理 | 中華スープ / 鍋具材



規格 | 500g (×14袋) ※1個約14g  
寸法 | 約30×30×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚



## えび入りだんご

えびの色と味が献立を華やかに

えびの風味豊かにほんのりピンク色に  
仕上げました。

おすすめ料理 | 煮物 / 椀だね



規格 | 500g (×14袋) ※1粒約14g  
寸法 | 約30×30×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚



## いわしだんご

国産のいわしをたっぷり使用

ごぼう・玉ねぎ・生姜を加えて食べやすく。  
ヒスタミン検査済みです。

おすすめ料理 | つみれ汁 / 照り煮 / 鍋具材



規格 | 500g (×14袋) ※1粒約14g  
寸法 | 約30×30×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚

良質なすり身を贅沢に使ったふわっとしただんごは、  
様々な料理に幅広く使っていただけるシリーズ。  
素材にこだわり、満足感を味わっていただけます。



## いろどりだんご

ふわふわな新(心)食感

枝豆と人参を生地に練り込み、彩りが  
メニューに映える一品。

おすすめ料理 | 煮物 / 椀だね



規格 | 500g (×14袋) ※1個約14g  
寸法 | 約30×30×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚



## かに入りだんご

かにの風味豊か、和洋中何にでも

かにかまをほぐしたものを生地に混ぜ  
込み、ふわふわに仕上げました。

おすすめ料理 | サラダ / 煮物 / 中華旨煮



規格 | 500g (×14袋) ※1粒約14g  
寸法 | 約30×30×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚



## ミニミニはんぺん

幅広い料理にそのまま使える便利品

ふわふわのはんぺんを使いやすい  
ミニサイズにカットしました。

おすすめ料理 | 椀だね / 卵とじ / 煮浸し



規格 | 500g (×24袋) ※1粒約0.6g  
寸法 | 約12×9×8mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮

# 豆腐・大豆

良質なたんぱく質と、やさしい大豆の甘味と旨みが際立つ品々。「ほろっ」な食感で、一味違う新(心)食感の豆腐をお楽しみいただけます。



## お花のとうふ ももいろ

手軽にたんぱく質と彩りを

豆腐と豆乳をベースにした可愛らしいお花の形の豆腐。  
おすすめ料理 | 椀だね / 炊き合わせの一品



規格 | 約13g×30個 (×10袋×2合)  
寸法 | 約35×35×20mm  
調理方法 | 蒸 / 煮



## お花のとうふ きいろ

椀だねや炊き合わせの一品に

大豆の栄養を多く含みました。きいろのお花が華を添えます。  
おすすめ料理 | 椀だね / 炊き合わせの一品



規格 | 約13g×30個 (×10袋×2合)  
寸法 | 約35×35×20mm  
調理方法 | 蒸 / 煮



## 味付け湯葉

チルド / 冷蔵

そのまま使える、上品なとろつるっ食感

ひとつずつ丁寧に引き上げた湯葉に、出汁の旨味を合わせました。  
おすすめ料理 | 和え物 / 椀だね / 寿司ネタ



規格 | 約30g×10本 (×16PC)  
寸法 | 約160×30×5mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮



## 信田巻

チルド / 冷蔵

昔ながらの懐かしい味

椎茸・牛蒡・人参を豆腐生地に混ぜ込み、油揚げで巻きました。あん入りです。  
おすすめ料理 | 炊き合わせの一品 / 弁当の一品



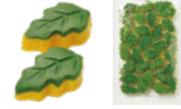
規格 | 約30g×20個 (×12PC)  
寸法 | 約40×40×20mm  
調理方法 | 素 / 蒸



## 木の葉のとうふ かぼちゃ

彩りと変化を与える一品

豆腐ベースの生地に緑色はほうれん草、きいろはかぼちゃと人参で色付けしました。  
おすすめ料理 | 椀だね / 炊き合わせの一品



規格 | 約13g×30個 (×10袋×2合)  
寸法 | 約45×25×15mm  
調理方法 | 蒸



## 寄せゆばけんちん

湯葉を贅沢に使用し、やさしい味わい

たっぷりの湯葉と豆腐の生地に、椎茸と人参を合わせました。  
おすすめ料理 | 含め煮 / 豆腐ステーキ / 揚げ出し風



規格 | 約230g×5本 (×10袋)  
寸法 | 約135×50×30mm  
調理方法 | 蒸 / 煮 / 焼 / 揚



## えびサンド

チルド / 冷蔵

シンプルで飽きのこない味

細かく叩いたえびを豆腐とすり身の生地でサンドし、あんと合わせました。  
おすすめ料理 | 炊き合わせの一品 / お祝い膳



規格 | 約25g×18個 (×16PC)  
寸法 | 約35×23×20mm  
調理方法 | 素 / 蒸



## ひじきサンド

チルド / 冷蔵

ひじきが色目と味のアクセント

細かく刻んだひじきを豆腐とすり身の生地でサンドし、あんと合わせました。  
おすすめ料理 | 炊き合わせの一品 / サラダ



規格 | 約25g×18個 (×16PC)  
寸法 | 約35×23×20mm  
調理方法 | 素 / 蒸

# しんじょう・蒸し物

素材の風味を活かした、見た目にも華やかな一品を揃えたシリーズ。具材のおいしさをぎゅっとまとめた上品な食材の味をお楽しみいただけます。



## おはようあんぺい君 コンソメ味

そのまま朝食や小鉢の一品として



白身魚のしんじょうにピーマン・人参・ベーコンを入れたコンソメ仕立ての洋風あんを合わせました。  
おすすめ料理 | 朝食の一品 / 小鉢 / 行事食

規格 | 530g (10個入) (×20袋)  
寸法 | 約45×45×28mm  
調理方法 | 素 / 湯 / 蒸



## はんなり華つつみ

黄色のアクセントがお花を連想



淡い可憐な桃色の生地に白身魚のすり身の旨味をとじこめました。  
おすすめ料理 | 和洋中のあんかけ

規格 | 約30g×15個 (×20PC)  
寸法 | 約40×40×25mm  
調理方法 | 蒸



## はんなり若草蒸し

若草のようなやさしい色合い



すり身生地にグリーンピースを練り込み、ふわふわ食感に仕上げました。  
おすすめ料理 | 銀あん / 淡雪あん / 椀だね

規格 | 約35g×12個 (×20袋)  
寸法 | 約45×45×30mm  
調理方法 | 素 / 蒸



## 白あんぺい君

つるつとしたのと越しが自慢の一品



白身魚にだし汁を抱かせた、関西風のしんじょう。  
おすすめ料理 | 野菜あんかけ / おでん

規格 | 約30g×12個 (×20袋)  
寸法 | 約45×45×20mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚



## 紅あんぺい君

紅白使用で行事食にも人気



白あんぺい君の姉妹品でえびを加えました。  
おすすめ料理 | あんかけ / お祝い膳

規格 | 約30g×12個 (×20袋)  
寸法 | 約45×45×20mm  
調理方法 | 素 / 蒸 / 煮 / 揚



## やわらか蓮根しぼり・人参

たっぷりの蓮根の食感が美味



すりおろした蓮根と人参を使用した料亭風の蓮根まんじゅう。

おすすめ料理 | あんかけ / 揚げ出し風

規格 | 約35g×12個 (×20袋)  
寸法 | 約40×40×30mm  
調理方法 | 蒸 / 揚



## べじのすけ

味付けのアレンジも自由自在



じゃがいも生地に人参・いんげんなどの野菜をたっぷり合わせました。

おすすめ料理 | トマトソース添え / おでん / 洋風コンソメ煮

規格 | 約35g×12個 (×20PC)  
寸法 | 約45×45×25mm  
調理方法 | 蒸 / 煮 / 揚



## えび茶巾

和洋中どんな味付けにも



えびをたっぷり使用した茶巾。クリーミーな味わいがたまらない一品。

おすすめ料理 | 蒸し物 / 炊き合わせの一品 / 椀だね

規格 | 約25g×20個 (×12PC)  
寸法 | 約38×38×25mm  
調理方法 | 蒸 / 煮



## 野菜茶巾

彩り鮮やかな小鉢の一品として



すり身に人参・ほうれん草を加え、枝豆を使った生地で包みました。

おすすめ料理 | 蒸し物 / 炊き合わせの一品 / 椀だね

規格 | 約25g×20個 (×12PC)  
寸法 | 約38×38×25mm  
調理方法 | 蒸

# 調理方法

表示マーク	調理方法詳細
<p>素</p> <p>そのまま使用</p>	<p> 冷蔵庫解凍</p> <hr/> <p> 開封後そのまま</p>
	<p> パックごと湯煎</p>
<p>蒸</p> <p>蒸し調理</p>	<p> スチコン <b>スチームモード：90℃</b> <small>90℃でゆっくり蒸すと、過加熱になりにくくより滑らかにしっとり仕上がります。</small> ※約10～40分（大きさによって調整してください）</p> <hr/> <p> 中弱火で約10～40分</p>
	<p> スチコン <b>コンビモード：130～160℃ / 100%</b> ※約10～15分</p> <hr/> <p> 弱火で煮含める</p>
<p>煮</p> <p>煮調理</p>	<p> スチコン <b>コンビモード：160℃ / 60～80%</b> ※約7～10分</p> <p><b>コンビモード：250～280℃ / 100%</b> ※約3～5分（焦げ目をつける場合）</p> <hr/> <p> 中弱火で中までじっくりと火を通す</p>
	<p> スチコン <b>コンビモード：180～200℃ / 40%</b> ※約7～10分</p> <hr/> <p> <b>160～170℃</b> ※低温で揚げる方がやわらかく仕上がります。</p>
<p>揚</p> <p>揚げ調理</p>	

**POINT |** 冷蔵解凍してから使用すると調理時間の短縮になります。  
各商品の調理法はおすすめを記載しています。あくまで目安ですので、商品の大きさやカットするサイズで調整してください。

## FUKUNAO'S MISSION

# 楽しく食べること、 それは 生きるよろこび

食べることは、生きること。

「食べられる」を叶える。「食べる」楽しみ、よろこび、笑顔を届けたい。

これまでも、これからもその想いを大切に。

カラダにもココロにも栄養を届けていくこと。

これが、ふくなの使命です。



ふくなのしなやか食感ブランド

# Shinart™

ふくなのもう一つのブランド、Shinart。

見て楽しみ、食べてココロを満たす。

しなやかな食感を追求した、  
新しいカタチの介護食をお届け。



ブランドページ

## ABOUT US | 会社概要

会社名 株式会社ふくなお  
所在地 〒545-0021  
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  
ホームページ <https://www.fukunao.jp/>

## FUKUNAO'S Instagram

レシピや商品について  
最新情報をお届けします。



@fukunaomedical

