



ふくなお 夏のおすすめメニュー



香ばしい香りに誘われて思わず手が伸びてしまう…美味しい夏を満喫しませんか?
常食と同じ味付け・見た目の嚥下調整食や、常食と嚥下調整食で共通して
お召し上がり頂ける小鉢・デザートメニューをご紹介いたします。

常食・軟菜食



- ①焼きそば
- ②たこ焼き
- ③唐揚げ
- ④やきとり
- ⑤フルーツポンチ
- ⑥冷やしトマト

マークは共通のメニューです。



“やわらかたこ焼き君”を共通で！

① たこは固くて食べづらい…

→ミニチ状にしたやわらかいたこを入れる事で
常食から嚥下調整食まで共通で使用できます。

【おすすめ調理法】

- ①サラダ油をまぶして、からませる。(くっつきにくくなり、
より風味をお楽しみいただけます。)
- ②加熱 ○蒸す スチームモード90°C 100% 約15分 (やわらか)
○蒸し焼き コンビモード150°C 90% 約12分(おすすめ)
○揚げる コンビモード200°C 40% 約8分(香ばしい)



やわらかたこ焼き君 冷凍
規格：約20 g ×50個/袋

Pickup!

白あんぺい君

規格：約30 g ×12個/袋 冷凍

【あんぺい】とは、白身魚のすり身にだし汁を抱かせた関西風の
しんじょうです。冷蔵庫解凍でそのままお召し上がりいただけます。
つるりとしたノド越しが食欲のない時も食べやすい一品です。



嚥下調整食 (コード4~3相当)



- ①焼きそば (茹でたまご・小エビちゃん・やわらかいか)
- ②たこ焼き (やわらかたこ焼き君)
- ③唐揚げ (やわらからあげ)
- ④やきとり (やわらかチキン)
- ⑤フルーツポンチ (やわらか豆腐白玉)
- ⑥冷やしトマト (湯剥き)



同じ味付け・調理法で！

① 黄身がパサついてまとまりにくい…

→茹でたまごの断面に見立てて、口の中で
まとまりやすく仕上げました。殻を剥かなくて
いい、冷蔵庫解凍で使えるなど作業も簡単♪
お好みの厚さにカットしてお使いください。



切ったらまるで茹でたまご 冷凍
規格：約185 g /本

② 鶏肉は加熱すると固くなる…

→鶏肉をきめ細かなムース状に仕上げ
ました。タレを付けて焼くだけで、常食と
同じ味わいをお楽しみいただけます♪



やわらかチキン 冷凍
規格：約250 g /本

半夏生(はんげしょう)

【半夏生】とは雑節のひとつで、夏至から11日目の日となり、2025年は7月1日です。この時期は雨が多く、半夏生は田植えを終えている目安の日とされていました。関西地方では半夏生にたこを食べる習慣があり、これは【苗がたこの足のように
しっかりと大地に根付きますように】という願いがこめられています。



ふくなおの

夏祭り

夏のさわやかなメニューを
彩るアイテムをご紹介！

置換 : 固い食材をやわらか食材に
使いやすいアイテムです。
提供できます。

商品の物性について



おすすめ商品

お肉

おでん

デザート

やわらかたこ焼き君



冷凍



規 格：約20 g × 50個/袋
寸 法：約37.5×37.5×31mm

共通

やわらからあげ



置換

冷凍



規 格：約600 g (1個約15g)/袋
寸 法：約35×30×25mm

やわらかいいか



置換

冷凍



規 格：約250 g × 2枚/袋
寸 法：約180×140×10mm

やわらかたこべー

やわらかチキン



置換

冷凍



規 格：約250g/袋
寸 法：約180×50×40mm

やわらか小エビちゃん



置換

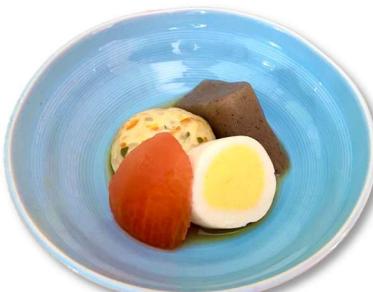
冷凍



規 格：約500g(1個約9g)/袋
寸 法：約30×20×8mm

切ったらまるで茹でたまご

置換



共通

規 格：約185g/本

冷凍

寸 法：約155×35×35mm

やわらかこんにゃくん



置換

規 格：約250g/袋

冷蔵

寸 法：約130×95×20mm

べじのすけ



共通

規 格：約35 g × 12個/袋

冷凍

寸 法：約45×45×25mm

やわらか豆腐白玉



共通

規 格：約500g(1個約8g)/袋
寸 法：約30×30×20mm

おとうふ白玉ちゃん

共通



規 格：約440g (30個)/袋
寸 法：約30×30×20mm



【ふくなお公式HP】



Instagram
@fukunaomedical

株式会社ふくなお

〒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