

ふく
く
な
お
の

年
始
め

一年の始まりに
華やかなお料理を



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

選ぼう！
決めよう！

お正月献立

～ 最初に主菜を決めておせち食材を考えよう ～

天ぷらや寿司などをメインに！

おせちをメインに！



or



手間と予算は最小限に抑えつつ
お正月感を演出

二点盛り



艶煮ちゃんの
インパクト大！



かまぼこの飾り
切りが可愛い

三点盛り



バランス抜群

四点盛り



えびの艶煮ちゃんを入れて
華やかに



色んな食材を組み合わせると
味の変化を楽しむ



選ぶのも
楽しい



～ 頑張る栄養士さんを応援したい ～

豊富な品揃え
から選ぶ

おせち 食材

おすすめ
10品

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

Pick up

えびの艶煮ちゃん

規格：約20g×15個
寸法：約80×50×10mm (冷凍)

有頭えびの艶煮を表現。1つ1つ手作業で仕上げています。えびの殻を剥く必要がないので、食べやすく華やかな一品。



ふわふわたまご巻

規格：約140g
寸法：約115×35×35mm (冷凍)
たまごに上質な白身魚のすり身を配合し、ほんのり甘く味付け。



やわらかまぼこ紅

規格：約200g×5本
寸法：約155×40×35mm (冷凍)

弾力をおさえ、歯切れよい食感。お正月だけでなく普段使いにも。



やわらかまぼこ白

規格：約200g×5本
寸法：約155×40×35mm (冷凍)

やわらかまぼこ紅と紅白どうぞ。



やわらか昆布巻

規格：約95g×2本
寸法：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(寿)

規格：約150g
寸法：約120×35×35mm (冷凍)

寿柄がお祝いの席に華を。やわらかく、まとまるかまぼこ。



まるでほうれん草

規格：約190g
寸法：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

規格：約200g
寸法：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

規格：約145g
寸法：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。



オレンジ香る

さつまロール
規格：約250g
寸法：約195×45×35mm (冷凍)

きんごんのバリエーションとしても人気。

「おせち」を選ぶ楽しみ、組み合わせの多様性！



お正月らしさをお届けしたい！

やわらかお煮しめ



レシピ

<作り方>

食べやすい大きさにカットし、優しい火で煮含める。
または、
コンビモード：160℃ 100% 約15分

「切り方色々」



短冊切り



千切り



手網



三角



やわらかこんにやくん

規格：250g
寸法：約130×95×20mm（チルド）
食感に残しつつ歯切れが良い。



やわらかごぼうやん

規格：約25g×8本
寸法：約180×10×10mm（冷凍）
ごぼうを約70%配合。



花形キャロリン

規格：約7g×30個
寸法：約35×35×10mm（冷凍）
人参を約80%配合。



やわらかしいたけやん

規格：約18g×20個
寸法：約40×40×15mm（冷凍）
椎茸を約60%配合。



大エビちゃんの天ぷら

規格：約25g×20個
寸法：約90×35×10mm（冷凍）
揚げる手間なく形のまま。



ちょこっと緑ちゃん

規格：約25g×8本
寸法：約180×10×10mm（冷凍）
4種類の野菜を約80%配合。



やわらか上なると

規格：約120g×5本
寸法：約200×30×30mm（冷凍）
ピンク色の渦巻き模様と波型の形状が愛らしい。



ほぐし魚 白身ちゃん

規格：約60g×6個
寸法：約110×50×15mm（冷凍）
バサついて食べづらい魚をふっくらと。



お花のとうふ きいろ

規格：約13g×30個
寸法：約35×35×20mm（冷凍）
豆腐と豆乳をベースに可愛らしいお花の形の豆腐。



白身魚のすり身

規格：250g
寸法：約190×90×25mm（冷凍）
独自製法でソフトに仕上げたすり身。

年越し天ぷらそば

<作り方>

そばをやわらかく茹で、対象者に合わせて出汁にとろみをつける。
スチコンで蒸した具材をトッピングする。
スチームモード：90℃ 約10分



レシピ

白身魚の煮付け

<作り方>

煮汁を煮立たせ、優しい火で煮る。
または、
コンビモード：130℃ 100% 約7分

※ほぐし魚は魚種違いで

鮭ちゃん



と 鯖ちゃん



もあります



レシピ

ふくさ焼き

<作り方>

すり身を冷蔵庫解凍し、下準備した野菜、卵、調味料と合わせる。
クッキングシートを敷いた型に流して蒸し加熱する。
スチームモード：90℃ 約30分



レシピ

椀物 普通食から幅広く 共通で使える お手軽 5品



**お花のとうふ
ももいろ**

規格：約13g×30個
寸法：約35×35×20mm（冷凍）

色と形が映える
お花の形の豆腐。



**木の葉のとうふ
かぼちゃ**

規格：約13g×30個
寸法：約45×25×15mm（冷凍）

豆腐生地に色付けし
木の葉形に。



味付け湯葉

規格：約30g×10本
寸法：約160×30×5mm（チルド）

チルド品なので
取り出して切るだけ。



いろいろどりだんご

規格：500g（1個：約14g）
寸法：約30×30×30mm（冷凍）

すり身に人参と
枝豆をプラス。



えび入りだんご

規格：500g（1個：約14g）
寸法：約30×30×30mm（冷凍）

えびの風味が
豊かなだんご。

小鉢 見た目華やか お手軽 6品

そのまま



信田巻

規格：約30g×20個
寸法：約40×40×20mm（チルド）

椎茸・牛蒡・人参を豆腐の
生地に混ぜ、油揚げで巻いて。



えびサンド

規格：約25g×18個
寸法：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。

蒸して



野菜茶巾

規格：約25g×20個
寸法：約38×38×25mm（冷凍）

すり身に人参・ほうれん草を加え、
枝豆を使った生地で包んだ一品。



えび茶巾

規格：約25g×20個
寸法：約38×38×25mm（冷凍）

えびをたっぷり使用した、
クリーミーな味わいの茶巾。



はんなり若草蒸し

規格：約35g×12個
寸法：約45×45×30mm（冷凍）

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。



はんなり華つつみ

規格：約30g×15個
寸法：約40×40×25mm（冷凍）

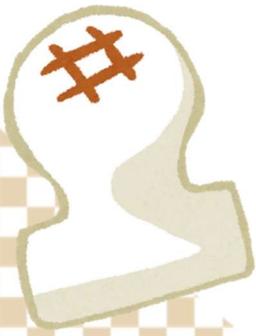
桃色に黄色のアクセントが
かわいい蒸し物。

食べたいを 叶えたい!

一年に一度の特別な汁物

【お雑煮】

地域によって入れる食材や味付けは異なりますが、お餅を入れるのは全国共通。付着性や弾力をおさえた「さっくりお餅」や「やわらか豆腐白玉」を使用することで、特別な日の特別なお食事の提供を叶えます。ふんわりやわらかい「白あんぺい君」でお雑煮風も演出できます。



さっくりお餅

常食からコード4まで共通で提供!
付着性に配慮しながら、お餅の見た目も風味も楽しみたい方へ

国産のもち粉を使用。ふくなお独自の技術で、お餅の風味はしっかり残しつつ、歯切れの良い食感にこだわりました。焼き目をつけるとより香ばしくお召し上がりいただけます。

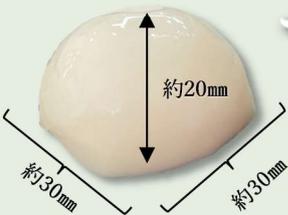
規格：約20g × 20個
寸法：約45 × 45 × 20mm



一口サイズでカット要らず! お餅の風味を楽しみたい方へ

やわらか豆腐白玉

豆腐白玉
原寸大サイズ
(1個約8g)



豆腐を配合し、弾力と付着性を抑えたやわらかな白玉です。熱を加えても溶けないので、汁物とも相性が良いです。一度ボイルまたはスチコンで加熱後、汁物と合わせてください。

規格：500g (1個約8g)
寸法：約30 × 30 × 20mm

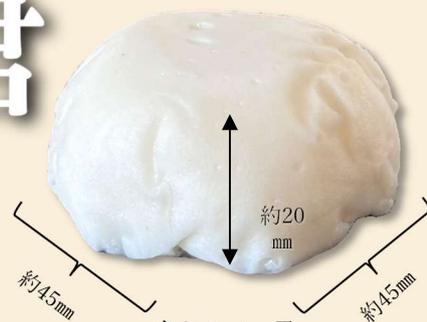


お餅・白玉の提供に不安が残る方へ
ふわふわ食感の白身魚しんじょうを使ってお雑煮風に演出を

白あんぺい君

白身魚にだし汁を抱かせた関西風のしんじょう。つるりとした喉越しが特徴です。お餅や白玉の代用に。
*もち米、白玉粉を使用していません。

規格：約30g × 12個
寸法：約45 × 45 × 20mm



白あんぺい君
原寸大サイズ
(1個約30g)

ふくなおの おやつ特集

見てワクワクするようなやわらかおやつをご紹介♪
普段のおやつやおやつバイキングにご活用ください！

※常食・軟食～嚥下調整食コード4相当のやわらかさです。



お雑煮だけでなくおやつにも！

さっくりお餅

規格：約20g × 20個
寸法：約45 × 45 × 20mm

国産のもち粉を使用。
ふくなお独自の技術で、
お餅の風味はしっかり残しつつ、
歯切れの良い食感にこだわりました。



やわらか豆腐白玉



豆腐を配合し、弾力と付着性を抑えたやわらか豆腐白玉です。
おやつや汁物等様々な料理にお使いください。

規格：500g (1個約8g)
寸法：約30 × 30 × 20mm



おとうふ白玉ちゃん みたらし



醤油・みりん・砂糖を使用した甘辛いタレを絡む、シンプルながらにみんなに愛されるみたらし味です。

規格：370g (30個)
寸法：約30 × 30 × 20mm



おとうふ白玉ちゃん おしるこ



上品な甘さの小豆にやわらかい白玉が入ったおしるこです。
冬は温めて、夏は冷やしてもお楽しみいただけます。

規格：720g (15個)
寸法：約30 × 30 × 20mm



おとうふ白玉ちゃん ずんだ



宮城県の郷土料理の「ずんだ餅」をイメージした、枝豆の風味と鮮やかな緑色がさわやかな一品です。

規格：440g (30個)
寸法：約30 × 30 × 20mm



やわらか たこ焼き君



中のタコをミンチ状にしているので、固いタコが噛めない方でも歯茎でつぶせます。

規格：約20g × 50個
寸法：約37.5 × 37.5 × 31mm



オレンジ香る さつまロール



良質なさつま芋をなめらかに裏漉しし、ロール状に仕上げました。やさしい甘さにほんのり香るオレンジが爽やかです。

規格：約250g
寸法：約195 × 45 × 35mm



行事に使う食材は

見慣れない食材
初めて使う商品

多い

お悩み

食材のサイズが
想像よりも大きい…

逆に小さい…



イメージ通りの仕上がりになりたい
食器と食材のバランスを確認したい
献立全体の彩りが大丈夫かな…

商品の「実寸大シート」で確認しませんか？

おせちにおすすめな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 ふくなおホームページより
実寸大シートをダウンロード
- ② 片面ずつ印刷
- ③ ②を商品に沿って切り取る
- ④ 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。



組み合わせる数や種類、お皿の色やサイズで変わる、仕上がり色々



盛付数

少

盛付数

多

お皿のサイズ 約11~15cm

お皿のサイズ 約16~20cm