



会社概要

会社名	>	株式会社 ふくなお
所在地 & お問い合わせ先	>	<p>〒545-0021 大阪本社 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</p> <p>〒135-0047 東京営業所 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</p>
代表取締役	>	西野 美穂
大市グローバルフーズグループ	>	<p>株式会社 大市珍味 株式会社 大市珍味 / 岡山工場 岡山第2工場 株式会社 大市珍味 / 大阪工場 (富田林) ベトナム(D&Nフーズプロセッシングカンパニー)、タイ(タイチムカンパニー)</p> 
ホームページ	>	http://www.fukunao.com/ <input type="text" value="ふくなお"/> <input type="button" value="検索"/> 
通信販売	>	http://www.rakuten.co.jp/fukunao/ <input type="text" value="やさしさキッチン"/> <input type="button" value="やさしさキッチン"/> <input type="button" value="検索"/>

やさしさ ダイニング

歯ぐきや舌で押しつぶせる、やわらかくて食べやすい食材





やさしさ ダイニング CATALOG INDEX

- 03 **野菜**
やわらかしんじけやん
やわらかごぼうやん
やわらかたけのこやん
花形キャロット
コロコロブロッコりん
ちよこつと寝ちゃん
おしやけんこん(えび風味)
やわらかこんやくん
まるでほうれん草
- 05 **海鮮**
やわらかいか
短冊やわらかいかつと
やわらかたこベー
やわらか小エビちゃん
えびの巻煎ちゃん
大エビちゃんの天ぷら
骨ごとコダイ君
- 07 **肉**
やわらかビーフ
やわらかチキン
やわらかポーク
やわらからあげ
- 08 **魚**
ほくし魚 白身ちゃん
ほくし魚 鮭ちゃん
ほくし魚 鯖ちゃん
- 09 **すり身**
白身魚のすり身
さけのすり身
いわしのすり身
えびのすり身
ほたてのすり身
- 11 **かまぼこ**
やわらかまぼこ
ふわふわたまご巻
やわらかまぼこ紅
やわらかまぼこ白
やわらか上なると
やわらか塩布巻
やわらかしんじょうかこ
- 13 **しんじょう・蒸し物**
白あんべい君
紅あんべい君
おはようあんべい君 コンソメ味
はんわりおんべい
やわらか揚げあんべい
やわらか揚げあんべい 人参
べいしのみすけ
切ったらまるで茹でたまご
- 15 **豆腐**
お花のとうふきいろ
お花のとうふもちいろ
寄せ揚げけんちゃん
味付け湯葉
えびサンド
ひじきサンド
備田巻
- 17 **茶巾**
えび茶巾
野菜茶巾
ごぼう茶巾
きゃべつ茶巾
- 18 **だんご**
いろどりだんご
えび入りだんご
いわし小だんご
かに入りだんご
- 19 **おやつ・おかず**
さつくりお餅
やわらかたこ焼き君
オレンジ香るさつぽロール
- 20 **嚥下調整食基準について**
- 21 **カット方法**
- 22 **調理方法**
- 23 **栄養成分表**
- 27 **ふくなお亭**



素材のおいしさ

まとまり
&
やわらかさ

見た目のこだわり

ほっこり やさしい
味付け

ふくなおがお届けする「介護食のカタチ」

やさしさ ダイニング

楽しく食べること それは生きる喜び

手作りの
ほんの少しの
お手伝い

心が和む

作る = 食べる
をつなぐ

食べる人に
寄り添う

笑顔がご馳走を分かち合う。
そんな想いをお届けします。

野菜

素材の美味しさを最大限に
味・形にもこだわりました。

冷凍 やわらかしいたげやん

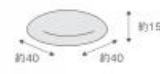
約60%の椎茸を配合

椎茸と干椎茸をペースト状にし、2層の色合いの椎茸の形にまとめました。



蒸	10分
煮	10分
焼	10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約18g×20個 (×20袋)
寸法 / 約40×40×15mm



調理例



おすすめ料理

煮物
天ぷら
茶わん蒸し・汁物の具



冷凍 やわらかごぼうやん

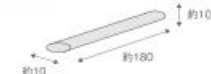
約70%のごぼうを配合

2種のごぼうを粉砕し、棒状のごぼうの形に風味良く仕上げました。



蒸	5分~10分
煮	5分~10分
揚	3分~5分

規格 / 約25g×8本 (×30袋)
寸法 / 約180×10×10mm



調理例



おすすめ料理

筑前煮
金平風
主菜の添え



冷凍 やわらかたけのこやん

約70%のたけのこを配合

繊維が残らないように筍をペースト状にし、使いやすいフリーカット。



蒸	10分
煮	10分
揚	3分~5分

規格 / 約200g×3本 (×12PC)
寸法 / 約200×43(底辺)×30mm



調理例



おすすめ料理

土佐煮
八宝菜
竹の子ご飯



冷凍 花形キャロリン

約80%の人参を配合

ムース状にした人参を、ひとつずつ華やかなねじり梅に成形しました。



蒸	10分
煮	10分

規格 / 約7g×30個 (×15袋×2)
寸法 / 約35×35×10mm



調理例



おすすめ料理

炊き合わせの1品
お雑煮
主菜の添え



冷凍 コロコロブロッコリン

約80%のブロッコリーを配合

ムース状にしたブロッコリーを可愛らしい丸みを帯びた形に成形しました。



蒸	10分
---	-----

規格 / 約12g×30個 (×10袋×2)
寸法 / 約35×35×20mm



調理例



おすすめ料理

サラダ
シチュー
主菜の添え



冷凍 ちょこっと緑ちゃん

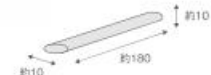
4種の野菜を約80%配合

いんげん・グリーンピース・ほうれん草・南瓜の旨味を凝縮。



蒸	5分~7分
煮	5分~7分
揚	3分~5分

規格 / 約25g×8本 (×30袋)
寸法 / 約180×10×10mm



調理例



おすすめ料理

添え野菜(インゲン・絹さや・グリーンピース等)の代わりに



冷凍 おしゃれんこん(えび風味)

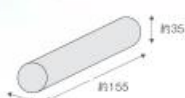
れんこんが驚きのやわらかさ

えび風味のすり身を詰めた、やわらかえび詰め蓮根。



蒸	10分
煮	10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約190g×50本
寸法 / 約155×35×35mm



調理例



おすすめ料理

煮物
天ぷら
甘酢和え



冷凍 やわらかこんにゃく

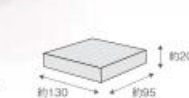
食感に残しつつ歯切れが良い

形・味・わいはこんにゃくそのもの。独自の技術でやわらかく仕上げました。



煮	10分~15分
炒	10分~15分

規格 / 約250g (×30袋)
寸法 / 約130×95×20mm



調理例



おすすめ料理

田楽
おでん
金平



冷凍 まるでほうれん草

ほうれん草も食べやすく

ほうれん草をたまご生地で包み、色合いのコントラストがきれいな商品。



蒸	10分
煮	5分~10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約190g×50本
寸法 / 約155×35×35mm



調理例



おすすめ料理

含め煮
炊き合わせの一品
天ぷら



野菜
海鮮
肉・魚
すり身
かまぼこ
しんじょう・蒸し物
豆腐
茶巾・たまり
おやつ・お菓子
カト・調理方法
栄養成分表
心くちなす

海鮮



固くて弾力がある海鮮を
風味と見た目はそのままに
やわらかく仕上げました。

冷凍 やわらかいか

焼くと、さらにいかの風味がUP

いかの風味はしっかり残り、
やわらかく板状に。
(格子の切れ目入り)

蒸	/	10分~15分
煮	/	10分~15分
焼	/	10分~15分
揚	/	3分~5分
そのまま	/	冷蔵庫で解凍



規格 / 約250g×2枚 (×18袋)
寸法 / 約180×140×10mm



調理例



おすすめ料理

天ぷら
和え物
煮物



冷凍 短冊やわらかいか

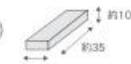
解凍だけでも使えて便利

人気のやわらかいかの
短冊切りタイプ。

蒸	/	10分
煮	/	10分
焼	/	10分
揚	/	3分~5分
そのまま	/	冷蔵庫で解凍



規格 / 70個(約500g)(×12PC)
寸法 / 約35×15×10mm



調理例



おすすめ料理

木の芽焼
八宝菜
いか焼



冷凍 やわらかたこベー

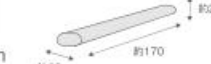
加熱しても固くならず食べやすい

たこをやわらかくすり潰した
たこの足に見立てました。

蒸	/	10分
煮	/	10分~15分
焼	/	10分~15分
揚	/	3分~5分



規格 / 約75g×5本 (×20袋)
寸法 / 約170×30(底辺)×20mm



調理例



おすすめ料理

酢の物
煮物
お寿司の具材



冷凍 やわらか小エビちゃん

えびの風味と色はそのままに

えびをきめ細かくムース
状にし、むきえびの味と
形に仕上げました。

蒸	/	5分~10分
煮	/	5分~10分
焼	/	5分~10分
揚	/	3分~5分
そのまま	/	冷蔵庫で解凍



規格 / 約500g ※1個約4g (×20袋)
寸法 / 約30×20×8mm



調理例



おすすめ料理

八宝菜
エビチリ
天ぷら



冷凍 えびの艶煮ちゃん

お祝いのお料理が華やかに

有頭えびの艶煮の形を
表現し、丹精込めて仕
上げました。

蒸	/	10分
煮	/	10分
そのまま	/	冷蔵庫で解凍



規格 / 約20g×15個 (×30PC)
寸法 / 約80×50×10mm



調理例



おすすめ料理

お祝い肴
炊き合わせの一品
ちらし寿司の具



冷凍 大エビちゃん为天ぷら

揚げる手間なく、形のまま

えびのすり身で大エビを
成形し、特製の天ぷらの
衣をつけました。

蒸	/	10分
そのまま	/	冷蔵庫で解凍



規格 / 約25g×20個 (×20袋)
寸法 / 約90×35×10mm



調理例



おすすめ料理

天ぷらの一品
チリソースかけ
年越しそば



冷凍 骨ごとコダイ君

解凍するだけ。尾頭付きの焼き鯛

焼き目をつけた鯛をだし
汁と合わせて、高温高
圧処理をしています。

蒸	/	15分
そのまま	/	冷蔵庫で解凍



規格 / 約90~70g (×50袋)
寸法 / 約130×70×10mm



調理例



おすすめ料理

お正月や行事の
祝い鯛として



※ 喉下食ピラミッド L5 / 容易にかめるやわらかさです。



野平 海鮮 肉巻 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮 海鮮

肉

ムース状のフリーカットタイプ。
切り方次第で、形も自由自在。

冷凍 やわらかビーフ

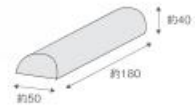
繊維が残らずなめらか

通常固くて食べづらい牛肉を滑らかにクセも少なく仕上げました。



蒸	10分~15分
煮	10分~15分
焼	10分~15分
揚	3分~5分

規格 / 約250g (×30本)
寸法 / 約180×50×40mm



おすすめ料理
ビーフシチュー
カレー
すき焼き風



冷凍 やわらかチキン

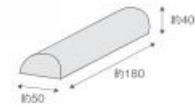
クセがなく、どんなメニューにも

国産の鶏肉を使用し、きめ細かなチキンムースに仕上げました。



蒸	10分~15分
煮	10分~15分
焼	10分~15分
揚	3分~5分

規格 / 約250g (×30本)
寸法 / 約180×50×40mm



おすすめ料理
照り焼き
唐揚げ
煮物



冷凍 やわらかポーク

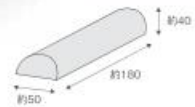
形のままやわらかく提供

豚肉に玉ねぎなどを加えて、パテ風に仕上げました。



蒸	10分~15分
煮	10分~15分
焼	10分~15分
揚	3分~5分

規格 / 約250g (×30本)
寸法 / 約180×50×40mm



おすすめ料理
酢豚
生姜焼き
とんかつ



冷凍 やわらからあげ

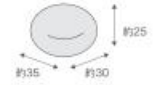
シンプルな味付けで使いやすい

鶏肉に大豆を配合。油調済なので蒸すだけの簡単調理。



蒸	10分
煮	10分

規格 / 約600g (※1個約15g) (×14袋)
寸法 / 約35×30×25mm



おすすめ料理
おろしポン酢
甘酢あん
油淋鶏



冷凍 ほぐし魚 白身ちゃん

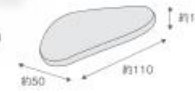
白身魚がバサつかずまとまる

魚種によりバサついて食べづらい魚をふっくらとまとめました。



蒸	15分
煮	15分
焼	15分
揚	5分~10分

規格 / 約60g×6個 (×12袋)
寸法 / 約110×50×15mm



おすすめ料理
煮付
蒸しあんかけ
天ぷら



冷凍 ほぐし魚 鮭ちゃん

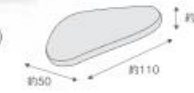
鮭をたっぷり使用

鮭のほぐし身たっぷり。食べ応えがありつつ、やわらかく仕上げました。



蒸	15分
煮	15分
焼	15分
揚	5分~10分

規格 / 約60g×6個 (×12袋)
寸法 / 約110×50×15mm



おすすめ料理
タルタル焼
ムニエル
クリームソース添え



冷凍 ほぐし魚 鯖ちゃん

鯖をふんわり食べやすく

鯖のほぐし身を風味良くふんわりとまとめました。



蒸	15分
煮	15分
焼	15分
揚	5分~10分

規格 / 約60g×6個 (×12袋)
寸法 / 約110×50×15mm



おすすめ料理
味噌煮
煮付
竜田揚げ



たんぱく質に配慮した商品設計

商品	たんぱく質 / 100g中
やわらかビーフ	12.0g
やわらかチキン	14.4g
やわらかポーク	14.2g
やわらからあげ	12.6g
ほぐし魚 白身ちゃん	15.4g
ほぐし魚 鮭ちゃん	16.2g
ほぐし魚 鯖ちゃん	15.8g

魚

ほぐした魚をすり身でまとめ、
食べやすさと美味しさを融合。



すり身の取り扱い方

STEP 1

解凍

冷凍のすり身は、冷蔵庫で解凍してからご使用ください。(半日～1日)

お急ぎの場合は流水に約20～30分ほどさらしてください。
 ※解凍後は、品温が上がらないうちに、お早めに調理してください。
 ※パックのまま蒸す場合も必ず解凍してから加熱してください。
 品温が10℃以上になると、すり身の性質上、固まらない場合がございます。

STEP 2

練る

パックのまま蒸す場合 袋の上から揉むことで、すり身が均一になり、きれいに蒸し上がります。

他の材料と合わせる場合 ボウルにすり身を入れ、他の材料とよく練っていただくことで滑らかな食感になります。

STEP 3

加熱

すり身製品は未加熱商品です。必ず、中心温度を上げて加熱してください。

加熱時間は、ご使用の機器や容量により異なります。(約25～40分)
 加熱後、必ず中心温度が上がっていることをご確認ください。

POINT!

- パックのまま蒸すと、ミキサーにかける手間や、増粘剤等も必要ありません。
- 卵や生クリーム、山芋を加えると、よりふわふわ食感になります。
- 片栗粉やパン粉、ゼリー剤、増粘剤を加えると、固さも自由自在に調整できます。
- 合わせる食材や調味料で、和洋中の様々なメニューにご活用いただけます。

冷凍 白身魚のすり身

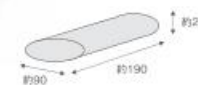
様々なメニューに使いやすい

どんな料理にも使いやすい白身魚を繊維が残らずに細やかに。



蒸	25分～40分
煮	10分～15分
焼	10分～15分
揚	3分～5分

規格 / 約250g (×24本)
 寸法 / 約190×90×25mm



調理例



おすすめ料理

さつま揚げ
 しんじょう
 お吸い物



冷凍 さけのすり身

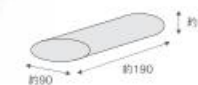
テリーヌや洋食メニューにも

鮮やかなピンク色が食欲をそそる。風味豊かな鮭のすり身です。



蒸	25分～40分
煮	10分～15分
焼	10分～15分
揚	3分～5分

規格 / 約250g (×24本)
 寸法 / 約190×90×25mm



調理例



おすすめ料理

テリーヌ
 蒸し物
 ハンバーグ



冷凍 いわしのすり身

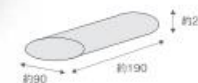
骨がなく食べやすい

新鮮ないわしを使用し、クセが少なく、滑らかな舌触り。



蒸	25分～40分
煮	10分～15分
焼	10分～15分
揚	3分～5分

規格 / 約250g (×24本)
 寸法 / 約190×90×25mm



調理例



おすすめ料理

つみれ
 ハンバーグ
 さつま揚げ



冷凍 えびのすり身

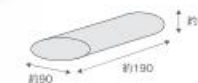
えびの風味はそのまなめらかに

扱いにくいえびを様々なメニューにお使いいただけるようにすり身に。



蒸	25分～40分
煮	10分～15分
焼	10分～15分
揚	3分～5分

規格 / 約250g (×24本)
 寸法 / 約190×90×25mm



調理例



おすすめ料理

テリーヌ
 団子
 野菜の挟み揚げ



冷凍 ほたてのすり身

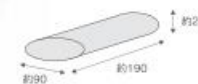
ほたての風味豊かなすり身

ほたての貝柱を贅沢に使用した、風味豊かなすり身です。



蒸	25分～40分
煮	10分～15分
焼	10分～15分
揚	3分～5分

規格 / 約250g (×24本)
 寸法 / 約190×90×25mm



調理例



おすすめ料理

卵料理
 しんじょう
 テリーヌ



メニューが無限に広がる、
 やわらかさ調整や調理方法も
自由自在
すり身



野菜
 海魚
 肉魚
 すり身
 かまぼこ
 しんじょう 蒸し物
 豆腐
 魚卵 だし
 おやつ
 かんたん
 かんたん調理方法
 栄養成分表
 ぶくぶく手

蒲鉾

かまぼこ



切る時のコツ

冷凍庫から取り出してすぐ、または、半解凍状態の方が真っ直ぐきれいに切れます。



冷凍 やわらかまぼこ

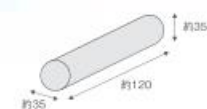
季節に合わせ絵柄が変わります

かまぼこの常識を超えたやわらかさとノド越し。季節感と華やかさを演出します。

蒸 / 5分~10分
煮 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約160g (×54本)
寸法 / 約120×35×35mm



調理例
おすすめ料理
椀種
種類のトッピング
主菜・小鉢の添え



冷凍 ふわふわたまご巻

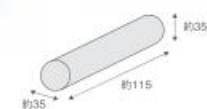
たまごの風味豊か

卵に上質な白身魚のすり身を配合。ほんのり甘いふわふわたまご巻。

蒸 / 5分~10分
煮 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約140g (×54本)
寸法 / 約115×35×35mm



調理例
おすすめ料理
お節料理
椀種
朝食の一品



冷凍 やわらかまぼこ 紅

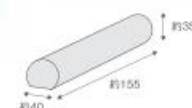
弾力をおさえ、歯切れよく

普段のメニューから行事食にも使いやすい定番のかまぼこ。

蒸 / 5分~10分
煮 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約200g×5本 (×8袋)
寸法 / 約155×40×35mm



調理例
おすすめ料理
種類のトッピング
和え物
お節料理



冷凍 やわらかまぼこ 白

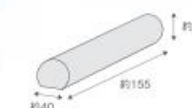
紅白使いでお祝いごとにも最適

かまぼこ本来の美味しさはそのままだに、きめ細かく歯切れの良い食感に。

蒸 / 5分~10分
煮 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約200g×5本 (×8袋)
寸法 / 約155×40×35mm



調理例
おすすめ料理
お節料理
お吸い物
和え物



冷凍 やわらか上なる

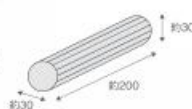
彩りが普段のメニューを華やかに

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。

蒸 / 5分~10分
煮 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約120g×5本 (×14PC)
寸法 / 約200×30×30mm



調理例
おすすめ料理
八宝菜
種類のトッピング



冷凍 やわらか昆布巻

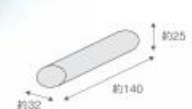
ご飯やお粥にも合う食欲のわく味

甘辛く煮た昆布と鮭をそれぞれペースト状にし巻き上げました。

蒸 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約95g×2本 (×20袋)
寸法 / 約140×32×25mm



調理例
おすすめ料理
お節料理
朝食など小鉢の一品



冷凍 やわらかしんじょう・カニ

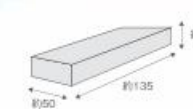
かにと青海苔を贅沢に配合

かにと青海苔の二層の色合いで仕上げた、贅沢な味わいのしんじょう。

蒸 / 10分~15分
煮 / 5分~10分
そのまま / 冷蔵庫で解凍



規格 / 約145g (×24本)
寸法 / 約135×50×20mm



調理例
おすすめ料理
お節料理
椀種
和え物



野菜
海鮮類
肉類
すり身
かまぼこ
しんじょう・鮭巻
巨鮑
茶巾たぐひ
おやつお菓子
かん下調理方法
栄養成分表
ふくよか手

蒸し物一品 しんじょう

素材の風味を活かした、
見た目にも華やかな一品。

冷凍 白あんぺい君

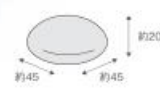
白身魚にだし汁を抱かせた、関西風のしんじょう。

つるりとした喉越しが自慢の一品



蒸	15分
煮	15分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約30g×12個 (×20袋)
寸法 / 約45×45×20mm



調理例
おすすめ料理
野菜あんかけ
煮物の1品



冷凍 紅あんぺい君

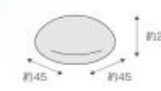
白あんぺい君の姉妹品でえびを加えました。

紅白使用で行事食にも人気



蒸	15分
煮	15分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約30g×12個 (×20袋)
寸法 / 約45×45×20mm



調理例
おすすめ料理
あんかけ
おでん



冷凍 おはようあんぺい君 コンソメ味

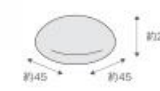
白身魚のしんじょうを洋風に仕立てました。

そのまま朝食や小鉢の1品として



蒸	15分
そのまま	冷蔵庫で解凍
湯煎	15分

規格 / 約28g×12個 (×12PC)
寸法 / 約45×45×28mm



調理例
おすすめ料理
朝食
小鉢
行事食に



冷凍 はんなり華つつみ

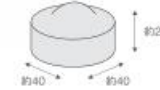
淡い可憐な桃色の生地に白身魚のすり身の旨味をどじこめました。

黄色色のアクセントがお花を連想



蒸	10分
---	-----

規格 / 約30g×15個 (×20PC)
寸法 / 約40×40×25mm



調理例
おすすめ料理
和洋中のおんかけ



冷凍 はんなり若草蒸し

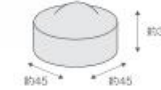
すり身生地にグリーンピースを練り込み、ふわふわ食感に仕上げました。

若草のようなやさしい色合い



蒸	10分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約35g×12個 (×20袋)
寸法 / 約45×45×30mm



調理例
おすすめ料理
銀あん
淡雪あん
椀種



冷凍 やわらか蓮根しぼり・人参

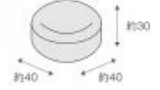
すりおろした蓮根と人参を使用した料亭風の蓮根まんじゅう。

たっぷりの蓮根の食感が美味



蒸	10分
揚	5分

規格 / 約35g×12個 (×20袋)
寸法 / 約40×40×30mm



調理例
おすすめ料理
あんかけ
揚げ出し風



冷凍 やわらかぼちゃん

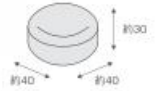
マッシュした南瓜と山芋生地を色鮮やかにまとめました。

ほっこりする素朴な味



蒸	10分
---	-----

規格 / 約35g×12個 (×20袋)
寸法 / 約40×40×30mm



調理例
おすすめ料理
そぼろあんかけ
いとこ煮風
ミルク煮



冷凍 ベジのすけ

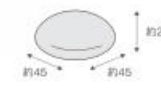
じゃがいも生地に人参・いんげんなどの野菜をたっぷり合わせました。

味付けのアレンジも自由自在



蒸	10分
煮	10分
揚	3分~5分

規格 / 約35g×12個 (×20袋)
寸法 / 約45×45×25mm



調理例
おすすめ料理
トマトソース添え
おでん
洋風コンソメ煮



冷凍 切ったらまるで茹でたまご

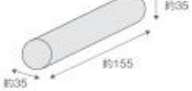
輪切りの茹でたまごに見立て、たまご風味豊かな味わい。

サラダやおでん、麺などに



蒸	10分
煮	5分~10分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約185g (×50本)
寸法 / 約155×35×35mm



調理例
おすすめ料理
サラダ
主菜の添え
おでん



NEW!

野菜
海鮮
肉・魚
すり身
かまぼこ
しんじょう 蒸し物
豆腐
茶巾・たまり
おやつ・デザート
お下ごしらえ
お下ごしらえ
栄養成分表
心くちなし

豆腐



冷凍 お花のとうふ きいろ

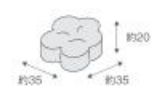
豆腐と豆乳をベースにした可愛らしいお花の形の豆腐。

🍴 椀種や炊き合わせの1品に



蒸	10分
煮	5分

規格 / 約13g×30個(×10袋×2)
寸法 / 約35×35×20mm



調理例



おすすめ料理
椀種
炊き合わせの1品



冷凍 お花のとうふ ももいろ

豆腐と豆乳をベースにした可愛らしいお花の形の豆腐。

🍴 手軽にたんぱく質と彩りを



蒸	10分
煮	5分

規格 / 約13g×30個(×10袋×2)
寸法 / 約35×35×20mm



調理例



おすすめ料理
椀種
炊き合わせの1品



冷凍 寄せゆばけんちん

たっぷりの湯葉と豆腐の生地に椎茸・人参を合わせました。

🍴 湯葉を贅沢に使用し、優しい味わい



蒸	10分~15分
煮	10分~15分
焼	10分~15分
揚	3分~5分

規格 / 約230g×5本(×10袋)
寸法 / 約135×50×30mm



調理例



おすすめ料理
含め煮
豆腐ステーキ
揚げ出し風



冷蔵 味付け湯葉

ひとつずつ丁寧に引き上げた湯葉に、さらにだしの旨味を合わせました。

🍴 そのまま使える上品な湯葉



蒸	20分(パックごと)
煮	5分
そのまま	開封後そのまま

規格 / 約30g×10本(×16PC)
寸法 / 約160×30×5mm



※だし入り

調理例



おすすめ料理
和え物
あんかけ
椀種



冷蔵 えびサンド

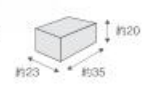
細かく叩いたえびを豆腐とすり身の生地にサンドし、あんと合わせました。

🍴 シンプルで飽きのこない味



蒸	20分(パックごと)
そのまま	開封後そのまま

規格 / 約25g×18個(×16PC)
寸法 / 約35×23×20mm



※とろみあん入り

調理例



おすすめ料理
炊き合わせの1品
そのまま
朝食の1品



冷蔵 ひじきサンド

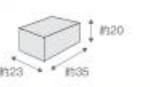
やわらかいひじきを豆腐とすり身の生地にサンドし、あんと合わせました。

🍴 ひじきが色目と味のアクセント



蒸	20分(パックごと)
そのまま	開封後そのまま

規格 / 約25g×18個(×16PC)
寸法 / 約35×23×20mm



※とろみあん入り

調理例



おすすめ料理
炊き合わせの1品
そのまま
朝食の1品



冷蔵 信田巻

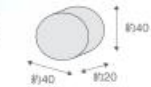
椎茸・牛蒡・人参を豆腐生地に混ぜ込み、油揚げで巻きました。

🍴 昔ながらの懐かしい味



蒸	20分(パックごと)
そのまま	開封後そのまま

規格 / 約30g×20個(×12PC)
寸法 / 約40×40×20mm

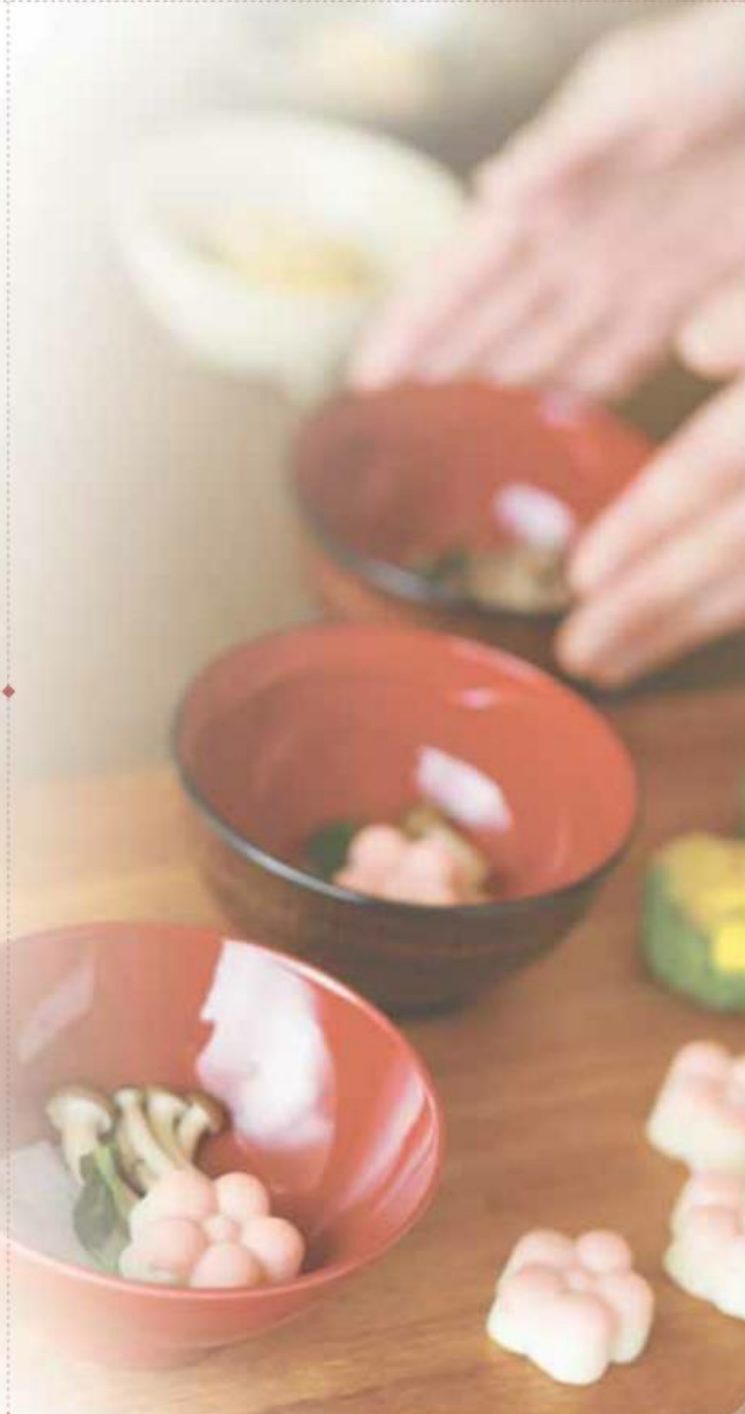


※とろみあん入り

調理例



おすすめ料理
炊き合わせの1品
朝食の1品



茶巾

ふわふわの皮で具材の美味しさを
ぎゅっとまとめた茶巾シリーズ

だんご

良質なすり身を贅沢に使った、
滑らかでやわらかいおだんご

冷凍 えび茶巾

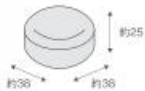
えびをたっぷり使用し、ク
リーミーな味わいの茶巾
に仕立てました。

和洋中どんな味付けにも



蒸	10分
煮	10分

規格 / 約25g×20個 (×12PC)
寸法 / 約38×38×25mm



調理例



おすすめ料理
蒸し物
炊き合わせの1品
椀種



冷凍 野菜茶巾

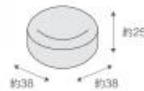
すり身に人参・ほうれん
草を加え、枝豆を使った
生地です。

彩り鮮やかな小鉢の1品として



蒸	10分
---	-----

規格 / 約25g×20個 (×12PC)
寸法 / 約38×38×25mm



調理例



おすすめ料理
蒸し物
炊き合わせの1品
椀種



冷凍 いろどりだんご

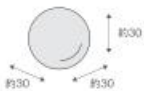
人参・枝豆を生地に練り
込み、彩りがメニューに
映えます。

歯茎でつぶせるふわふわ食感



蒸	5分~10分
煮	5分~10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約500g ※1個約14g (×14袋)
寸法 / 約30×30×30mm



調理例



おすすめ料理
煮物
椀種



冷凍 えび入りだんご

えびの風味豊かにほん
のりピンク色に仕上げま
した。

えびの色と味が献立を華やかに



蒸	5分~10分
煮	5分~10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約500g ※1個約14g (×14袋)
寸法 / 約30×30×30mm



調理例



おすすめ料理
煮物
椀種



冷凍 ごぼう茶巾

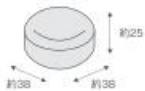
人参を使った生地に金
平ごぼうをイメージした
具材を包みました。

ごぼうの味と香りを閉じ込めて



蒸	10分
揚	3分~5分

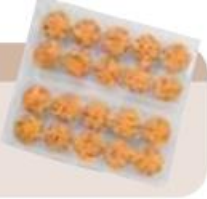
規格 / 約25g×20個 (×12PC)
寸法 / 約38×38×25mm



調理例



おすすめ料理
蒸し物
炊き合わせの1品
天ぷら



冷凍 きゃべつ茶巾

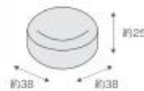
キャベツを使った生地で
ロールキャベツをイメージ
した具材を包みました。

コンソメスープやトマトソースと



蒸	10分
---	-----

規格 / 約25g×20個 (×12PC)
寸法 / 約38×38×25mm



調理例



おすすめ料理
蒸し物
洋風コンソメ煮
トマトソース添え



冷凍 いわし小粒だんご

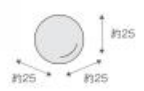
国産のいわしをたっぷり
使用。ヒスタミン検査
済みです。

いわしを食べやすい小粒サイズに



蒸	5分~10分
煮	5分~10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約500g ※1個約10g (×14袋)
寸法 / 約25×25×25mm



調理例



おすすめ料理
つみれ汁
照り煮
鍋の具材



冷凍 かに入りだんご

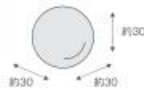
かにかまをほぐしたもの
を生地に混ぜ込み、
ふんわり仕上げました。

かにの風味豊か、和洋中 何にでも



蒸	5分~10分
煮	5分~10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約500g ※1個約14g (×14袋)
寸法 / 約30×30×30mm



調理例



おすすめ料理
サラダ
煮物
中華旨煮

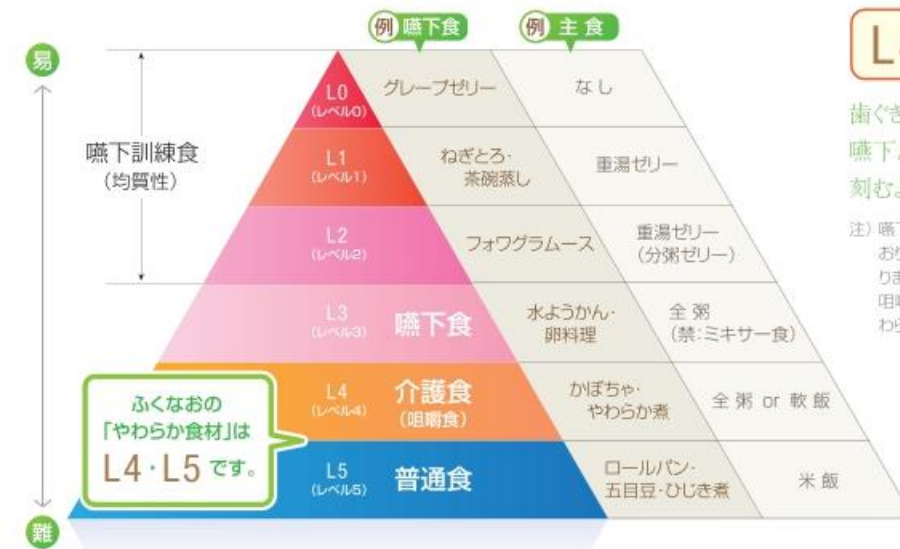


野菜
海鮮
肉類
おやつ
冷凍
調理方法
栄養成分表
ふくなおふ

ふくなおの「やわらか食材」について

当カタログ掲載のすべての商品が、やわらか食材です。

嚥下食ピラミッド



L4・L5

歯ぐきでつぶせるやわらかさ。嚥下よりも咀嚼を重視した食事、刻むより「一口大」や「形あるもの」が理想的。

注) 嚥下食ピラミッドに基づいたレベルはあくまで目安となっております。調理の方法や保管方法の違いにより物性も変わります。咀嚼や嚥下に障害のある方へのご利用の際は、商品のやわらかさを確認の上、ご利用ください。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013

学会分類 2013(食事) 早見表

嚥下食ピラミッドレベル	嚥下調整食コード	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力
L0	0-j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの。	重度の症例に対する評価・訓練用。少量をすくってそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易。たんぱく質含有量が少ない。	---	若干の送り込み能力
L3の一部(0.3cm)	0-t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみのある濃いとろみのどちらかが適している)。	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。たんぱく質含有量が少ない。	---	---
L1・L2	1-j	均質で、付着性・凝集性・かたさに、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)。送り込み時に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0-jに比べ、表面のざらつきあり。	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	若干の食塊保持と送り込み能力
L3	2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。(咀嚼では残留、誤嚥をしやすいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力
L3	2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	---
ふくなおの「やわらか食材」 L4	3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、歯頭でばらけず、嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上
ふくなおの「やわらか食材」 L4	4	かたさ・ばらけやすさ・粘りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽間隙で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	軟飯・全粥など	上下の歯槽間隙の押しつぶし能力以上

※詳細につきましては、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ください。
※必ず「嚥下調整食学会分類2013」の本文を読んでください。

調理例に含まれる商品以外の食材については、嚥下調整食コード3.4ではありません。

冷凍 さっくりお餅

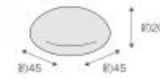
のびにくく、固くなりにくい

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。



蒸	10分
煮	10分
焼	5分~10分
揚	3分~5分

規格 / 約20g×20個 (×16袋)
寸法 / 約45×45×20mm



調理例



おすすめ料理

お雑煮
おしるこ
みたらし餅



冷凍 やわらかたこ焼き君

見た目も味も本格的

タコをミンチ状にして中に配合。歯茎で潰せるやわらかさのたこ焼き。



蒸	10分
焼	10分
揚	3分~5分

規格 / 約20g×50個 (×10袋)
寸法 / 約35×35×35mm



調理例



おすすめ料理

ソースたこ焼
明石焼き風
おでん



冷凍 オレンジ香るさつまロール

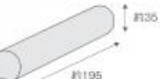
おやつにも小鉢にも

さつま芋を裏返し、やさしい甘さの中にオレンジピールで香り付け。



蒸	5分~10分
揚	3分~5分
そのまま	冷蔵庫で解凍

規格 / 約250g (×30本)
寸法 / 約195×45×35mm



調理例



おすすめ料理

おやつ
主菜の添え
小鉢として



日々のおやつや行事食に。
味も特徴的で存在感溢れる品々

おやつ & おかず

野菜
海鮮
肉・魚
すり身
かまぼこ
しんじょう・蒸し物
豆腐
茶巾・だんご
おやつ・おかず
お下調理方法
栄養成分表
ふくなお平

カット方法

※ 半解凍くらいでの作業のほうが綺麗にカットできます。



やわらかしいたげやん



斜め1/2カット



スライス



やわらかこほうやん



斜め切り(大・小)



棒状



やわらかたけのこやん



半月切り



いちよう切り



乱切り



穂先たけのこ



ちょこっと緑ちゃん



斜め切り(大・小)



棒状(大・小)



小口切り



おしゃれんこん(えび足味)



輪切り



半月切り



乱切り



やわらかこんにやくん



ちぎる



手綱こんにやく



短冊切り



千切り



三角(おでん用)



やわらかこべー



斜め切り



小口スライス



乱切り



やわらかいか



長方形カット



三角切り



短冊切り



やわらかピーフ



十字切り



1/4カット



スライス



そぎ切り



やわらかチキン



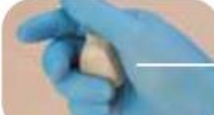
やわらかポーク



角切り



乱切り



乱切りをにぎる

(角がとれて、よりお肉らしい形になります。)

調理方法

その
まま

そのまま使用



解凍

冷蔵庫解凍



そのまま

開封後そのまま

湯煎

パックごと湯煎



鍋

パックごと湯煎

蒸

蒸し調理



スチコン

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)



蒸し器

中弱火で約10～40分

焼

焼き調理



スチコン

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)



フライパン

中弱火で中までじっくりと火を通す

揚

揚げ調理



スチコン

コンビモード：180～200℃ / 40%

※ 約7～10分



フライヤー

160～170℃

※ 低温で揚げる方がやわらかく仕上がります。

煮

煮調理



スチコン

コンビモード：130～160℃ / 100%

※ 約10～15分



鍋

弱火で煮含める



冷蔵庫で約半日解凍後、調理いただくことをおすすめします。(加熱時間の短縮になります。)
各商品の調理法は必ずお読みください。商品によって異なる場合があります。
時間は目安ですので、商品の大きさやカットするサイズで調整をしてください。

野菜
海鮮
肉・魚
すり身
かまぼこ
しんじょう・蒸し物
豆腐
おやつ・デザート
カット・調理方法
栄養成分表
よく読む本

Table with columns for product name (商品名), ingredients (原材料), specific ingredients (特定原材料), other ingredients (その他21品目), and various nutrients including energy, protein, fat, carbohydrates, fiber, vitamins, and minerals.

● 特定原材料7品目：えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生 ● その他21品目：アーモンド・あびり・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご

野菜 海産物 肉類 魚類 加工食品類 菓子類 飲料類 調味料類 食品添加物類 食品成分表 栄養成分表 食品成分表

Main table with columns: 商品名, 原材料, 特定原材料, その他21品目, and various nutrient columns including アレルゲン含有原材料, エネルギー, 水分, タンパク質, 脂質, 炭水化物, 食物繊維, 無機質, ビタミンA, ビタミンE, ビタミン, and others.

● 特定原材料7品目：えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生

● その他21品目：アーモンド・あわび・いか・しらし・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご

調理済

温めるだけの簡単調理

ふくなお亭

やわらかいから、みんなで美味しい!

朝食

小鉢

行事食に



朝食の小鉢メニュー
どうしよう...

解決!

便利な
10個入り



やわらか
食感

ふくなお亭があれば、朝食の小鉢づくりも簡単に!

エネルギー：約50~70kcal、たんぱく質：約4~6g(1人分) / 1PCで5人分(1人分約64g 2個+あん)

魚



冷凍 白身ちゃん
彩り野菜あん

野菜たっぷり懐かしい味わい

ほくした白身魚をまとも、彩りよい和風あんをかけた。



規格 /
10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC

魚



冷凍 鮭ちゃん
彩り野菜ホワイトソース

なめらかなホワイトソース

ふんわりまとめた鮭を具沢山のやさしいクリーム煮に。



規格 /
10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC

調理済み! 温めるだけのやわらか即戦力

魚 肉

全9種類

LINE UP

蒸
15分

OR

湯煎
15分

魚



冷凍 鯖ちゃん
生姜煮

鯖と生姜の風味がマッチ

生姜の風味を効かせた甘辛いタレで食欲増進します。



規格 /
10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC

魚



冷凍 鰻ちゃん
南蛮漬

さわやかな酸味で食べやすい

食欲がない時も、さっぱりとお召し上がりいただけます。



規格 /
10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC

野菜
海鮮類
肉類
お豆腐
かまぼこ
しんじょう汁
大豆
まや、たんこ
おやつ
カント調理方法
栄養成分表
ふくなお亭

蒸 15分

or

湯煎 15分



肉

冷凍 牛つみれのデミグラスソース

牛肉の旨味とソースのコク

牛つみれを濃厚なデミグラスソースでじっくり煮込みました。



規格 / 10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC



肉

冷凍 鶏つくねの和風あん

朝食に最適なやさしい味わい

やわらかい鶏つくねを汁の効いた和風あんかけに。



規格 / 10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC



肉

冷凍 鶏つくねの卵とじ

やさしい卵の甘味

鶏つくねをふわふわの卵でとじて食べやすく仕上げました。



規格 / 10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC



肉

冷凍 やわらかからあげの甘酢あん

さっぱり甘酢で食欲増進

鶏肉に大豆を加えた「やわらかからあげ」に甘酢あんを。



規格 / 10個 (1個約15g、あん約170g) × 32PC



肉

冷凍 豚だんごの照り煮

パサつかずしっとりなめらか

豚だんごをごはんに向合う甘い味付けに仕上げました。



規格 / 10個 (1個約14g、あん約180g) × 32PC

+1 Arrange

当カタログ P03 に掲載

鶏つくねの和風あん + ちよこつと緑ちゃん

鶏つくねの卵とじ + 花形キャロりん

やわらかからあげの甘酢あん + おしゃれんごん (えび風味)

豚だんごの照り煮 + やわらかごぼうやん

牛つみれのデミグラスソース + ココロブロッくりん

ふくなお亭 商品名

原材料

アレルギー含有原材料

特定原材料

その他21品目

エネルギー 水分

タンパク質

炭水化物

脂質

トランス脂肪酸

脂肪酸

飽和脂肪酸

多価不飽和脂肪酸

コレステロール

炭水化物

利用可能な水化合物

食物繊維

水溶性

不溶性

糖質

炭水化物

水分

ナトリウム

カリウム

カルシウム

マグネシウム

リン

鉄

亜鉛

銅

マンガン

ヨウ素

セレン

クロム

モリブデン

レチノール

ビタミンA

β-カロテン

β-カロテン当量

β-カロテン当量

ビタミンE

ビタミンD

ビタミンB1

ビタミンB2

ビタミンB6

ビタミンB12

ビタミンC

食物繊維

【日本食品標準成分表2015】に基づき、各100gあたりの成分値(計算値)です。

個体とあんを含む100gあたりの成分値です。栄養計算の際は、個体(重量)+あんの量=総量を用いて計算してください。

● 特定原材料7品目: えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生

● その他21品目:アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご