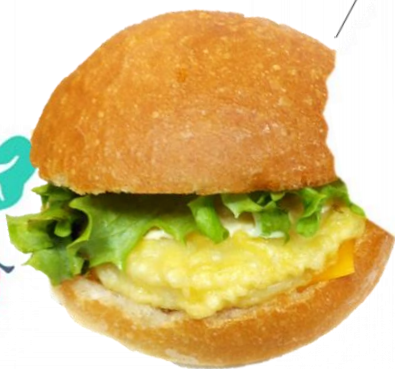




# 衣までふんわり

— シリーズ —



美味しくて  
パフッ



固くなりがちな衣も、ふんわりやわらかい油調済みフリッター。  
素材の味を活かしつつ「押しつぶしやすさ」と「まとまりやすさ」を実現しました。  
冷めてもしっかりとやわらかい、衣にもこだわった「やわらか食の揚げ物」。

## 調理法



1. クッキングシートを敷き、ホテルパンに並べる

2. スチコンで加熱する

【やわらかさ重視】

・スチームモード：90℃ 約15分  
(蒸し器でもOK)

【カリッと香ばしい】

・コンビモード：200℃ 約13分  
(フライパンで弱火で焼いてもOK)

普通食  
にも使える

衣までふんわり

## 白身魚フリッター

すけとうだらを細かくほぐし、すり身と合わせることでパサつきやすい魚も滑らかに。

規格：約600g (1個 約60g×10個)  
寸法：約75×75×17mm

嚥下調整食分類  
コード4相当

嚥下食ピラミッド  
レベル4相当

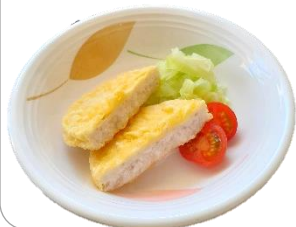


直径約75mmで主菜にちょうどよいサイズ。丸皿にも角皿にも◎。

## 夏おすすめメニュー

盛付ける

断面を  
見せても◎



大根おろしで  
さっぱりと



夏の  
行事食に

パンにはさんで、  
フィッシュバーガー



楽しい  
美味しい

## お食事で皆様をより元気にしたい

気分が上がる、楽しい縁日メニューの小鉢はいかがでしょう？

「懐かしい思い出の味」を、少しの工夫と簡単調理で叶えます

笑顔を生み出すお食事作りに、是非お役立てください

あじさい柄に  
リニューアルしました



行事のムードを盛り上げる「縁日」ピック  
データを公式HPにて無料でダウンロード  
いただけます。



ふくなおHP  
リニューアル  
<https://www.fukunao.jp>



### 冷やし中華



冷凍



### 「夏」あじさい

やわらかまぼこ  
約150g  
約120×35×35mm



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します。

<調理法>

- 蒸す : スチーム 90℃ 100% 約5分
- 煮る : 約5分~10分
- 自然解凍

### たこ焼き



冷凍

中に  
入った  
ミンチ状の  
蛸は咀嚼が  
難しい方も安心。



### やわらかたこ焼き君

約20g×50個  
約35×35×35mm



<調理法>

- 蒸す : スチーム 90℃ 100% 約15分
- 蒸し焼き : コンビ 150℃ 90% 約12分
- 揚げる : コンビ 200℃ 40% 約8分

### からあげ



冷凍

鶏肉に  
大豆を  
配合。  
油調済みなので  
蒸すだけの簡単調理



### やわらかからあげ

約600g (1個:約15g)  
約35×30×25mm



<調理法>

- スチーム 90℃ 100% 約15分
- <簡単アレンジ>  
おろしポン酢も  
よく合います

### いか焼き



冷凍

いかの  
風味を  
残しつつ、  
ふんわりやわらかい食感に。



### やわらかいか

約250g×2枚  
約180×140×10mm



<調理法>醤油を塗って焼き目を付ける

- コンビ 280℃ 20% 約5分

<簡単アレンジ>  
木の芽焼きは  
上品な仕上がり

### 焼きとり



冷凍



### やわらかチキン



冷凍

約250g  
約180×50×40  
ふわらかな食感の  
チキンムース。

<調理法>蒸し焼きし、焼き鳥のたれを絡める

- コンビ 150℃ 100% 約10分

### やわらかしいたげやん



約18g×20個  
約40×40×15mm  
約60%椎茸を配合。

### 大学いも



冷凍



さつま芋を  
裏漉しし、ロール状に。  
ほんのり香るオレンジが  
爽やか。

### オレンジ香る さつまロール

約250g  
約195×45×35mm



そのままでも  
美味しいおやつに

<調理法>蒸してたれを絡め、黒ゴマを飾る

- スチーム 90℃ 100% 約15分