

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、是非お役立ててください



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。



の

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



## 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

## 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

## おでん



チルド

## やわらかこんにゃく



冷凍

## いろいろだんご



約250g  
約130×95×20mm  
素材の味わいはそのままに、やわらかく加工。

約500g (1個:約14g)  
約30×30×30mm  
人参、枝豆をふわふわな白身魚の生地と一緒に。

＜調理法＞出汁と一緒に加熱する

- コンビ 150℃ 100% 20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

## 焼きとり



冷凍

## やわらかチキン

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



冷凍

## ココロしいたけやん

＜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

## 大学いも



冷凍

さつまいもを裏漉しし、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