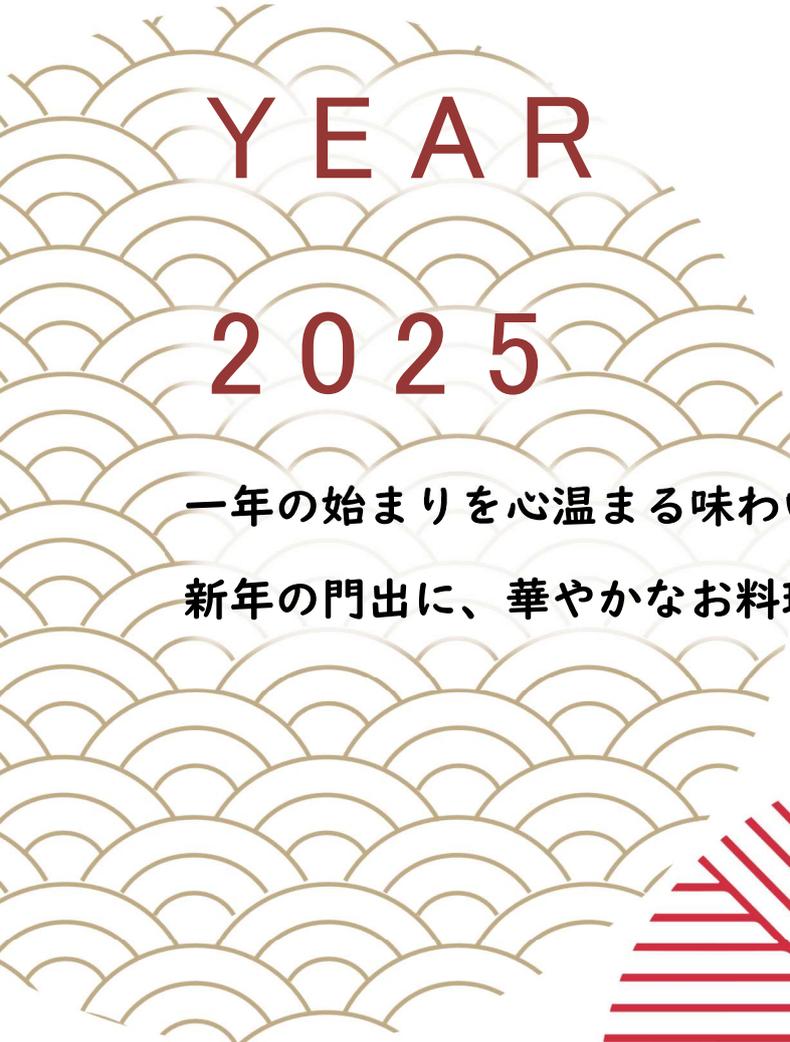
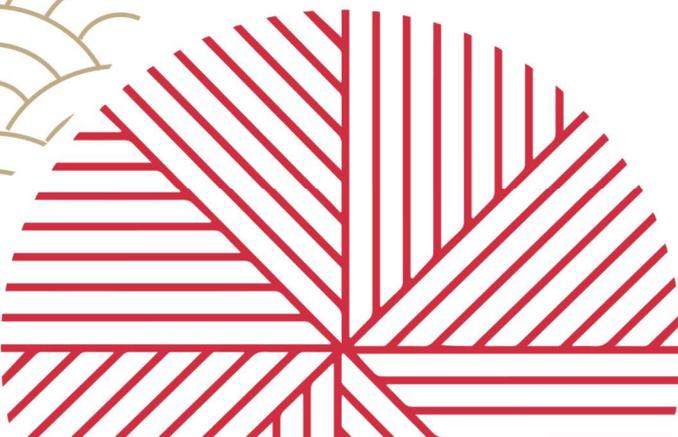


HAPPY
NEW
YEAR
2025



一年の始まりを心温まる味わいで
新年の門出に、華やかなお料理を



元旦



おせち料理に欠かせない蒲鉾や昆布巻などの【盛合せ】。ふくなおのアイテムでやわらかおせち【盛合せ】を華やかに演出！

どれを組み合わせる？ 厳選10品

- ・ 冷蔵庫解凍するだけで使える
 - ・ 食数に応じた枚数調整が簡単
- ★おすすめカット数を記載します



えびの艶煮ちゃん

有頭えびの艶煮を表現

規格：約20g×15個/PC
寸法：約80×50×10mm



やわらかまぼこ（寿）

寿柄がお祝いの席に華を

規格：約150g/本
寸法：約120×35×35mm
★1/14or1/16本カット



鶏のやわらか三色巻

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

規格：約200g/本
寸法：約150×35×35mm
★1/16or1/18本カット



オレンジ香る
さつまロール

きんこの代わりにもおすすめ！

規格：約250g/本
寸法：約195×45×35mm
★1/16or1/20本カット



やわらかしんじょう・カニ

カニと青のりを2層に重ね香り豊かに仕上げました

規格：約145g/本
寸法：約135×50×20mm
★1/14or1/16本カット



やわらか昆布巻

甘辛く煮た昆布と鮭をペーストにして巻いた一品

規格：約95×2本/袋
寸法：約140×32×25mm
★1/8本カット



ふわふわたまご巻

伊達巻の代わりにおすすめ

規格：約140g/本
寸法：約115×35×35mm
★1/14or1/16本カット



まるでほうれん草

細かく刻んだほうれん草をたまご生地で巻きました

規格：約190g/本
寸法：約155×35×35mm
★1/16or1/18本カット



やわらかまぼこ紅

弾力を抑え、歯切れ良い食感

規格：約200g×5本/袋
寸法：約155×40×35mm
★1/16or1/20本カット



やわらかまぼこ白

やわらかまぼこ紅と使って紅白に

規格：約200g×5本/袋
寸法：約155×40×35mm
★1/16or1/20本カット

【盛合せ例】 お皿の色や、盛り付ける品数でイメージは様々！
冊子末尾にある、【実寸大シート】もご活用下さい。

盛付点数：少

盛付点数：多





年末年始に
食べたいお料理



豪華な食卓に尾頭付きの鯛を



骨まで食べられる尾頭付きの鯛

骨ごとコダイ君

規格：約90g～70g/袋
寸法：約130×70×10mm（冷凍）

嚥下食ピラミッド レベル5
（容易に噛めるやわらかさ）

★焼き目がついているので解凍して【そのまま】または【温めて】

<開封方法>



冷蔵解凍し袋の長辺を切る



フライ返して優しく取り出す



やわらかお煮しめ



ふくさ焼き



年越し天ぷらそば

PICK UP!



やわらか
こんにやくん

規格：約250g/袋
寸法：約130×95×20mm（チルド）

独自の技術でやわらかく

【切り方色々】



短冊切り



手細



千切り



三角



白身魚のすり身

規格：約250g/本
寸法：約190×90×25mm（冷凍）

すり身と野菜、
卵を合わせて

すり身を加える事で
しっとり食べやすく



大エビちゃんの天ぷら

規格：約25g×20個/袋
寸法：約90×35×10mm（冷凍）

揚げる手間なく、
形のまま



やわらかしいたげやん

約60%の椎茸を配合

規格：約18g×20個/袋
寸法：約40×40×15mm（冷凍）



花形キャロリン

約80%の人参を配合

規格：約7g×30個/袋
寸法：約35×35×10mm（冷凍）



やわらかごぼうやん

約70%のごぼうを配合

規格：約25g×8本/袋
寸法：約180×10×10mm（冷凍）



ちょこつと緑ちゃん

4種類の野菜を
約80%配合

規格：約25g×8本/袋
寸法：約180×10×10mm（冷凍）



やわらか上ると

ピンク色の渦巻き模様と
波型の形状が愛らしい

規格：約120g×5本/袋
寸法：約200×30×30mm（冷凍）

見た目華やか
お手軽

小鉢 6品

簡単に
華やかに

冷蔵庫解凍



おはようあんぺい君
コンソメ味

規格：約28g×12個

寸法：約45×45×28mm（冷凍）

白身魚のしんじょうを洋風に。
人参やパプリカが鮮やか

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

蒸して



えび茶巾

規格：25g×20個

寸法：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



えびサンド

規格：25g×18個

寸法：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



はんなり華つつみ

規格：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

※温めていただくとより柔らかくなり、
美味しく召し上がっていただけます。

普通食から幅広く
共通で使う

椀物 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



いろどりだんご

規格：約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



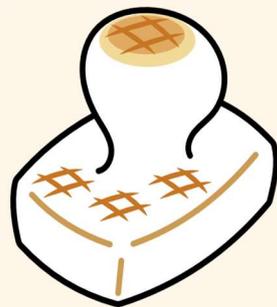
えび入りだんご

規格：約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

“食べたい”を叶えたい！



お正月や鏡開きにはお餅を出したいけど…。
 そんな悩みをふくなお商品で解決しませんか？
 付着性や弾力をおさえた「さっくりお餅」や「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。

1月1日
おせちとともに



あったかお雑煮



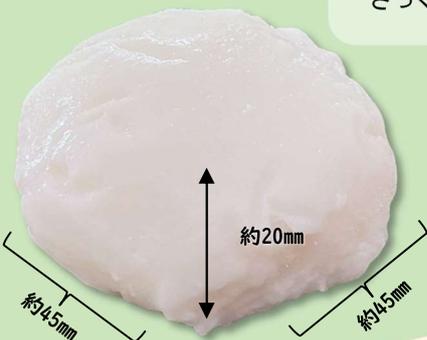
さっくりお餅

冷凍 規格: 約20g × 20個
 寸法: 約45 × 45 × 20mm
 原材料に含まれるアレルギー物質
 (28品目中) 卵、大豆
 おすすめ調理法: お雑煮、おしるこ



さっくりお餅
原寸大サイズ
(1個約20g)

- ✓ 国産のもち粉を使用。
- ✓ お餅の風味はしっかり残しつつ、さっくりとした歯切れの良い食感。



豆腐白玉は
味付きもあります！

1月11日
鏡開きの際に



あまーいおしるこ



やわらか豆腐白玉

冷凍 規格: 約500g (1個約8g)
 寸法: 30 × 30 × 20mm
 原材料に含まれるアレルギー物質
 (28品目中) 卵、大豆
 おすすめ調理法: みたらし、フルーツポンチ



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い白玉。
- ✓ おやつや汁物など様々な料理に。
- ✓ 食べやすさに考慮した扁平形。

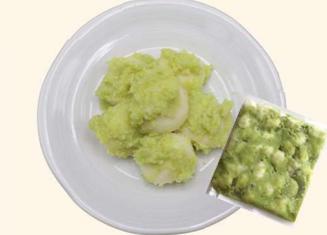
おとうふ白玉ちゃんシリーズ

やわらか豆腐白玉の味付きシリーズ。
 みたらし・ずんだ・おしるこの3種類です。

- ✓ 袋のまま湯煎やスチコンで加熱調理可能。
- ✓ 味付きなので簡単調理！
- ✓ 嚥下調整食 コード4相当
 ※常食の方も美味しくお召し上がりいただけます。



おとうふ白玉ちゃん
みたらし



おとうふ白玉ちゃん
ずんだ



おとうふ白玉ちゃん
おしるこ

冷凍 規格: 約370g (30個)
寸法: 約30 × 30 × 20mm

冷凍 規格: 約440g (30個)
寸法: 約30 × 30 × 20mm

冷凍 規格: 約720g (15個)
寸法: 約30 × 30 × 20mm



クックパッドでレシピ公開中

🔍 ふくなお 介護食



クリスマス Special Menu スペシャルメニュー

今年も年に一度のスペシャルな日がやってくる。
ふくなおの商品で特別な日をいそぐりませんか？
クリスマスにぴったりな商品のご紹介です！

クリスマスおすすめレシピ

白身魚フリッター バジルソース添え



衣までふんわり 白身魚フリッター **冷凍**

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やわらかな食感に仕上げました。

★油調済みなので温めるだけ！

★たんぱく質 約 6.2 g (1個当たり)

規格	約60g×10個
寸法	約75×75×17mm
アレルギー	小麦・卵
調理方法	蒸す、煮る、焼く、揚げる

クリスマスおすすめレシピ

チキンフリッター サンドイッチ



衣までふんわり チキンフリッター **冷凍**

鶏肉を細かいミンチ状にして形成し、口の中でも
ほぐれやすいやわらかな食感に仕上げました。

★油調済みなので温めるだけ！

★たんぱく質 約 7.4 g (1個当たり)

規格	約60g×10個
寸法	約75×75×17mm
アレルギー	小麦・卵・ゼラチン・鶏肉
調理方法	蒸す、煮る、焼く、揚げる

クリスマスおすすめレシピ

やわらかクリスマスチキン



衣までふんわり やわらかチキン **冷凍**

国産の鶏肉を使用し、きめ細やかなチキンムースに仕上げました。
淡白な味ですので様々なお料理の素材として幅広くご使用いただけます。

★ムース状でフリーカット！

★ゴロゴロしたお肉料理もお任せ

★たんぱく質 約 14.4 g (100g 当たり)

規格	約250g
寸法	約180×50×40mm
アレルギー	小麦・卵・ゼラチン・大豆・鶏肉・やまいも
調理方法	蒸す、煮る、焼く、揚げる

クリスマスおすすめレシピ

鮭ちゃんのクリーム煮



衣までふんわり ほぐし魚 鮭ちゃん **冷凍**

鮭のほぐし身をたっぷり使用し、食べやすいすり身でまとめました。
ムニエルやフライなど様々なお料理におすすめです。

★魚を約 6 割配合！

★食べ応えがありつつやわらか

★たんぱく質 約 9.7 g (1個当たり)

規格	約60g×6個
寸法	約110×50×15mm
アレルギー	卵・さけ・ゼラチン・大豆・やまいも
調理方法	蒸す、煮る、焼く、揚げる

cookpad

クックパッドでレシピ公開中

ふくなお 介護食



< 商品実寸大シート >

- ・切り取り線に沿って切り、コピーしてお使い下さい。
- ・商品が実物大に印刷されていますので、行事に使用する食器に合わせてサイズ感や彩りを事前にチェックできます。



やわらかまぼこ (寿)



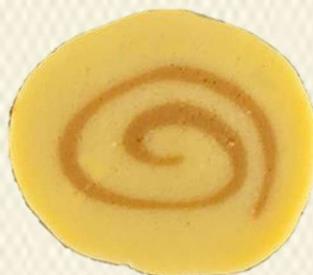
やわらかまぼこ
(さざんか)



えびの艶煮ちゃん



やわらかまぼこ紅・白

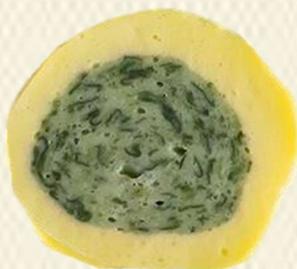


ふわふわたまご巻



鶏のやわらか三色巻

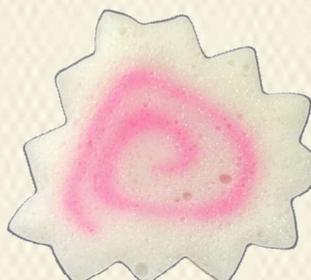
切り取り線



まるでほうれん草



やわらか昆布巻



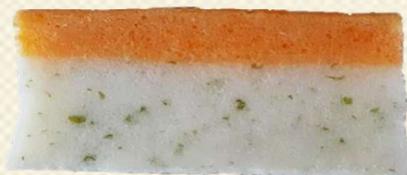
やわらか上なると



オレンジ香る
さつまロール



さっくりお餅



やわらかしんじょう・カニ

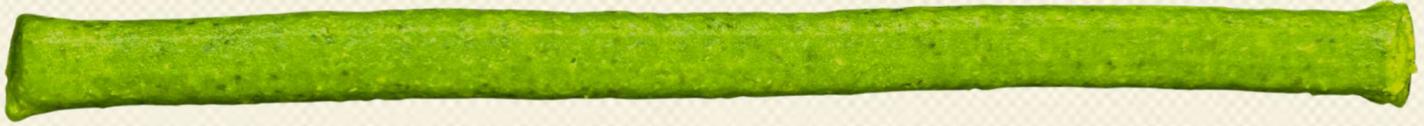


寄せゆばけんちん
(スライス)

< 商品実寸大シート >

- ・切り取り線に沿って切り、コピーしてお使い下さい。
- ・商品が実物大に印刷されていますので、行事に使用する食器に合わせてサイズ感や彩りを事前にチェックできます。

ちょこっと緑ちゃん



やわらかごぼうやん



ほぐし魚 鮭ちゃん



木の葉のとうふ
かぼちゃ



花形キャロりん



骨ごとコダイ君



お花のとうふ
ももいろ

切り取り線



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

商品実寸大シートは
公式ホームページよりダウンロードできます！

株式会社ふくなお
公式ホームページ

<https://www.fukunao.jp>

