

FORICA

魚沼の大自然の中で

業務用食品カタログ

Commercial food catalog

プロが生かす、プロの味

徹底した

衛生管理のもとで製造

プロの作った

いつも変わらない味付



FORICA

ホリカフーズ株式会社

商品一覧

商品名	JANコード	GTINコード	荷姿
ビーフカレー	4977113521004	14977113521001	1号缶×6缶
ビーフシチュー	4977113816001	14977113816008	1号缶×6缶
牛丼の素	4977113146009	14977113146006	1号缶×6缶
肉大和煮	4977113552008	14977113552005	1号缶×6缶
牛肉大和煮	4977113007904	14977113007901	2号缶×12缶
ニューコンミート	4977113418106	14977113418103	2号缶×12缶
チキンバンバン(ささみラー油味)	4977113448813	14977113448810	1,000g×10袋
コンビーフ	4977113235000	14977113235007	500g×12袋
ソフトニューコンミート	4977113429201	14977113429208	500g×12袋
越後魚沼 脂肪低減コンビーフ	45116056	20000045116050	80g×12個
越後魚沼 牛肉大和煮	4977113002626	14977113036000	160g×24缶
粗挽きウインナー	4977113628819	—————	1kg×10袋
チョリソー	4977113628857	—————	1kg×10袋
あらびきロングソーセージ	4977113628833	—————	1kg×10袋
粗挽きチキン	4977113627263	—————	25本×8袋
串さしジャンボフランク	4977113620936	—————	90g×25本
串フランクスペシャル	4977113620929	—————	80g×25本
ホリカボー 35	4977113627713	—————	25本×4袋
ホリカボー C35(串なし)	4977113627720	—————	26本×8袋



盛り付け例

アレンジ
レシピ

ごはんにかレー、チーズ、パン粉を
かけて焼いた卵とチーズのとろーり
濃厚な味わいカレー。

- <材 料>

ビーフカレー …… 200g
ごはん …… 約200g
卵 …… 1個
とろけるチーズ… 大さじ2
パン粉 …… 大さじ1
マヨネーズ …… 大さじ1
乾燥パセリ …… 適量
- <作り方>

①耐熱皿に温かいごはんとカレーを盛りつける。
②中央にくぼみを作り、マヨネーズをかけ卵を
割り入れ、とろけるチーズとパン粉をかける。
③オーブントースターで卵が半熟状になるまで
5分程焼く。
③仕上げに乾燥パセリをかける。

ビーフカレー

新鮮な野菜と良質の牛肉を厳選し、香辛料と調和のとれた味に仕上げました。カレーの香りと手作り風の食感を楽しめます。1缶3kgですので、200g(1人分)として15人分とることができます。

商品情報			
荷姿	1号缶×6缶		
規格	内容量 3,000g		
単品サイズ	D160mm×W160mm×H180mm		
単品重量	3,315g		
JANコード	4977113521004		
ケースサイズ	D320mm×W480mm×H186mm		
ケース重量	21.0kg		
GTINコード	14977113521001		
賞味期間	製造日より3年		

■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	112	炭水化物 (g)	8.8
たんぱく質 (g)	3.1	食塩相当量 (g)	1.4
脂 質 (g)	7.1		

原材料名	カレールー、オニオンソテー、牛肉、牛脂、ルー、にんにく、でん粉、香辛料、エキス調味料、トマトケチャップ／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
アレルギー 28 品目	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン



盛り付け例

アレンジ
レシピ

とっても簡単！！ビーフシチューを
パスタとあえるだけで絶品料理へ！

- <材 料>

ビーフシチュー …… 適量
パスタ …… 180g
オリーブオイル …… 適量
ケチャップ …… 適量
塩コショウ …… 少々
粉チーズ …… 適量
パセリ …… 適量
- <作り方>

①パスタを茹で、ざるにあげてオリーブオイルをあえておく。
②フライパンにビーフシチュー、お好みで適量のケチャップを入れて火を通し、塩コショウで味を調整する。
③煮立ったらパスタを加えてあえる。
④皿に盛り粉チーズ、パセリを振る。



盛り付け例

アレンジ
レシピ

牛丼を、ちょっとお洒落にアレンジ
しました。チーズや卵などをのせて、
見た目も華やか。

- <材 料>

牛丼の素 …… 適量
とろけるチーズ …… 30g
卵 …… 1個
長ねぎ(仕上げ用みじん切り) 適量
- <作り方>

①半熟卵か温泉卵と仕上げ用の長ねぎのみじん切りを用意する。
②器にごはんと牛丼の素を盛り付け、真ん中を少しくぼませて卵(半熟卵や温泉卵)をのせる。
③とろけるチーズを盛り付けガストーチ等でとろけるチーズに、焦げ目をつけます。
③仕上げに長ねぎのみじん切りをお好きなだけ盛り付けたら完成です。

ビーフシチュー

良質の牛肉をじゃがいも・人参とともにデミグラスソースで十分に煮込んであります。1缶15人分として、牛肉30個・じゃがいも15個・人参15個入っています。

商品情報			
荷姿	1号缶×6缶		
規格	内容量 3,000g		
単品サイズ	D160mm×W160mm×H180mm		
単品重量	3,315g		
JANコード	4977113816001		
ケースサイズ	D320mm×W480mm×H186mm		
ケース重量	21.0kg		
GTINコード	14977113816008		
賞味期間	製造日より3年		



■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	130	炭水化物 (g)	8.8
たんぱく質 (g)	5.8	食塩相当量 (g)	1.2
脂 質 (g)	8.0		

原材料名	野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)、牛肉、小麦粉、トマトピューレ、牛脂、ラード、砂糖、食塩、トマトペースト、ウスターソース、香辛料／カラメル色素、調味料(アミノ酸等)
アレルギー 28 品目	小麦、牛肉

牛丼の素

良質の牛肉に、たまねぎ・しらたき・たけのこを加え、調味料で充分煮込んだ牛丼の素です。1缶3kgですので、200g(1人分)として15人分とることができます。

商品情報			
荷姿	1号缶×6缶		
規格	内容量 3,000g		
単品サイズ	D160mm×W160mm×H180mm		
単品重量	3,315g		
JANコード	4977113146009		
ケースサイズ	D320mm×W480mm×H186mm		
ケース重量	21.0kg		
GTINコード	14977113146006		
賞味期間	製造日より3年		

■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	145	炭水化物 (g)	6.8
たんぱく質 (g)	9.2	食塩相当量 (g)	1.5
脂 質 (g)	9.0		

原材料名	牛肉、野菜(たまねぎ、たけのこ)、しらたき、しょうゆ、砂糖、大豆油、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
アレルギー 28 品目	小麦、牛肉、大豆



1号缶

2号缶

パウチ・越後魚沼シリーズ

冷凍ソーセージ



盛り付け例

アレンジレシピ

煮汁まで使える野菜と春雨との肉大和煮料理

＜材 料＞

肉大和煮……………適量
春雨……………30g
にんじん……………1/3本
ピーマン……………1個
サラダ油…大さじ1/2
長ねぎ……………1/3本体
おろしにんにく…小1片分
ごま油……………大さじ1/2

砂糖… 約200g
水……………30g
しょうゆ…1/3本
炒りごま… 適量

＜作り方＞

①春雨は短く切り、肉大和煮はほぐしておく。
②にんじんとピーマンは千切りにし、長ねぎおろしにんにく・ごま油水砂糖しょうゆを混ぜ合わせておく。
③熱したサラダ油で肉大和煮(汁ごと)、にんじん、ピーマンを炒める合わせる。
④混ぜ合わせた調味料を加え春雨を入れ、春雨に煮汁を吸わせながら汁気がなくなるまで炒める。最後に炙りごまを振りかける。

肉大和煮

良質な馬肉をしょうゆベースのタレでじっくりと柔らかく煮込みましたので、昔ながらの大和煮のおいしさを味わえます。業務用のたっぷり1号缶です。

商品情報	
荷姿	1号缶×6缶
規格	固形量 1,750g 内容総量 3,000g
単品サイズ	D160mm×W160mm×H180mm
単品重量	3,315g
JANコード	4977113552008
ケースサイズ	D320mm×W480mm×H186mm
ケース重量	21.0kg
GTINコード	14977113552005
賞味期間	製造日より3年



■栄養成分表示(100g当たり・液汁含む) 推定値

エネルギー (kcal)	114	炭水化物 (g)	12.3
たんぱく質 (g)	14.2	食塩相当量 (g)	2.2
脂 質 (g)	0.9		

原材料名	馬肉、しょうゆ、砂糖、寒天、しょうがノ調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)
アレルギー 28 品目	小麦、大豆



盛り付け例

アレンジレシピ

お手軽に牛肉大和煮をそのまま入れてちゃって炊き込みご飯に大変身！

＜材 料＞

牛肉大和煮……………約160g
米……………1合分
麺つゆ(3倍濃縮) 大さじ1

＜作り方＞

①研いだ米に規定量の水と麺つゆを大さじ1と牛肉大和煮を入れて炊く。
②炊き上がった牛肉大和煮が米としっかり混ぜるようにほぐしてよく混ぜる。
③アクセントに大葉のみじん切りやゴマなど好みにふりかけても良い。

牛肉大和煮

厳選された良質の牛肉のみを使用し、独自の製法で柔らかくし、砂糖・しょうゆで和風味に仕上げました。2号缶です。業務用に最適です。

商品情報	
荷姿	2号缶×12缶
規格	固形量 570g 内容総量 850g
単品サイズ	D105mm×W105mm×H125mm
単品重量	985g
JANコード	4977113007904
ケースサイズ	D310mm×W415mm×H135mm
ケース重量	12.4kg
GTINコード	14977113007901
賞味期間	製造日より3年



■栄養成分表示(100g当たり・液汁含む) 推定値

エネルギー (kcal)	150	炭水化物 (g)	11.8
たんぱく質 (g)	16.1	食塩相当量 (g)	2.3
脂 質 (g)	4.3		

原材料名	牛肉、しょうゆ、砂糖、寒天ノ調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
アレルギー 28 品目	小麦、牛肉、大豆



盛り付け例

アレンジレシピ

一手間をかけてもっと美味しく！！ ゆっけ風ニューコンミート丼

＜材 料＞

ニューコンミート……………適量
わさび……………小さじ一杯位
しょうゆ……………大さじ1
卵(黄身のみ)……………1個
刻みのり……………適量
小ねぎ……………適量
すりゴマ……………少々
ご飯……………約150g

＜作り方＞

①細かく切った小ねぎ、しょうゆ、わさびとニューコンミートをよく混ぜ合わせる。
②ご飯の上に①で作った具と刻みのりをのせてすりゴマをかける。
③中央を少しくぼませて、卵(黄身)のをのせる。



盛り付け例

アレンジレシピ

チキンバンバンときゅうりのピリ辛あえ。ピリっと辛く、さっぱりしてちょっとした一品にぴったり。

＜材 料＞

チキンバンバン……………適量
きゅうり……………1本
ねぎ……………5cm

■たれ
ごま油……………小さじ1/2
酢 小ざい1/2 ラー油…お好み
塩…少々 胡椒 ……少々

＜作り方＞

①きゅうりを細切り、ネギを小口にする。
②チキンバンバンと細切りきゅうり、小口に切ったネギをまぜ合わせる。
③たれの材料を入れ再びまぜ合わせる。

ニューコンミート

コンビーフの風味を生かし、馬肉・牛肉を混合して作りしました。たまねぎと一緒にホットサンド、マヨネーズや醤油との相性も抜群です。色々な料理の素材としてご利用いただけます。2号缶ですので業務用に最適です。

商品情報	
荷姿	2号缶×12缶
規格	内容量 860g
単品サイズ	D105mm×W105mm×H125mm
単品重量	985g
JANコード	4977113418106
ケースサイズ	D310mm×W415mm×H135mm
ケース重量	12.4kg
GTINコード	14977113418103
賞味期間	製造日より3年



■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	231	炭水化物 (g)	2.0
たんぱく質 (g)	19.5	食塩相当量 (g)	2.1
脂 質 (g)	16.1		

原材料名	食肉(馬肉、牛肉)、牛脂、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料ノカゼインNa、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・牛肉・大豆を含む)
アレルギー 28 品目	乳、牛肉、大豆

チキンバンバン(ささみラー油味)

鶏ささみ肉をほぐし、ラー油で味付けしました。ラー油のピリッとした味付けと香りは、そのままでもどんな料理方法にもあいますので手軽にお使いいただけます。

商品情報	
荷姿	1,000g×10袋
規格	内容量 1,000g
単品サイズ	D295mm×W245mm×H25mm
単品重量	1,025g
JANコード	4977113448813
ケースサイズ	D320mm×W520mm×H145mm
ケース重量	11.0kg
GTINコード	14977113448810
賞味期間	製造日より2年



■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	287	炭水化物 (g)	2.3
たんぱく質 (g)	17.4	食塩相当量 (g)	1.8
脂 質 (g)	23.1		

原材料名	鶏ささみ、大豆油、ラー油、食塩、かつお節エキス、砂糖、香辛料ノ酢酸Na、グリシン、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部にごま・鶏肉を含む)
アレルギー 28 品目	ごま、鶏肉



盛り付け例

アレンジ
レシピ

脂がとけだしてとってもジューシー
コンビーフフライ!!

<材 料>

コンビーフ 適量
小麦粉 適量
卵 1個
パン粉 適量
揚げ油 適量

<作り方>

- ①コンビーフを厚さ1cmくらいの大きさ(厚さは好み)に成型する。
②コンビーフに小麦粉を軽くまがし、卵にくぐらせてパン粉をつける。
③油できつね色になるまで揚げる。

コンビーフ

蒸煮しほぐした牛肉を手作業で丁寧に選別して作りました。しっかりとした、コンビーフ本来の味をお楽しみください。使いきりやすい500gになっています。

商品情報

荷姿	500g × 12袋
規格	内容量 500g
単品サイズ	D198mm × W247mm × H15mm
単品重量	520g
JANコード	4977113235000
ケースサイズ	D259mm × W378mm × H125mm
ケース重量	6.5kg
GTINコード	14977113235007
賞味期間	製造日より2年



■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	169	炭 水 化 物 (g)	1.4
たんぱく質 (g)	20.3	食塩相当量 (g)	1.8
脂 質 (g)	9.1		

原材料名	牛肉、牛脂、食塩、砂糖、香辛料／カゼインNa、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、グリシン、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・牛肉を含む)
アレルギー 28 品目	乳、牛肉



盛り付け例

アレンジ
レシピ

とても簡単!コンビーフをほぐし味付
をして野菜をあえる美味しいサラダ

<材 料>

越後魚沼脂肪低減 適量
コンビーフ 適量
グリーンリーフ 2~3枚
きゅうり 1/3
中玉トマト 1/2
玉ねぎ 1/8
マヨネーズ 小さじ2
しょうゆ 少々
ワインビネガー 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
ブラックペッパー 少々

<作り方>

- ①玉ねぎは薄くスライスして水にさらす。ほぐしたコンビーフに水にさらした玉ねぎとマヨネーズ、しょうゆ、ワインビネガー、オリーブオイル、ブラックペッパーを加えてよく混ぜる。
②グリーンリーフは食べやすい大きさにする。きゅうりは小口切りで、トマトくし切りにする。
③トマト以外の野菜の水気をよく切り①で作った物と和えて盛り付け、最後にトマトを添える。

越後魚沼 脂肪低減コンビーフ

蒸煮しほぐした牛肉を手作業で選別し、牛脂を使わずに野菜エキ스로味を調えたヘルシーなコンビーフです。たまねぎやマヨネーズと一緒にしてホットサンド、しょうゆとの相性も抜群で、牛肉料理のバリエーションを広げる一品です。

商品情報

荷姿	80g × 12個
規格	内容量 80g
単品サイズ	D80mm × W64mm × H47mm
単品重量	94g
JANコード	45116056
ケースサイズ	D205mm × W340mm × H60mm
ケース重量	1.3kg
GTINコード	20000045116050
賞味期間	製造日より3年



■栄養成分表示 1個(80g)当たり 推定値

エネルギー (kcal)	99	炭 水 化 物 (g)	0.1~1.9
たんぱく質 (g)	17.6	食塩相当量 (g)	1.3
脂 質 (g)	1.6~3.8		

原材料名	牛肉、ゼラチン、食塩、野菜エキス、砂糖、香辛料／増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
アレルギー 28 品目	牛肉、ゼラチン



盛り付け例

アレンジ
レシピ

絶品!カリフラワーとブロッコリーの
クリームソースかけ

<材 料>

ソフトニューコンミート ... 20g
ホワイトソース 50g
牛乳 1個
塩・胡椒 適量
カリフラワー 1/2個
ブロッコリー 1/2個
ローズマリ・ピメント

<作り方>

- ①ホワイトソースは牛乳でのばし、ソフトニューコンミートを加え塩・胡椒で味を整える。
②カリフラワー・ブロッコリーは、茹で房ごとに分ける。
③皿に②を盛り付け、①をかけてローズマリ・ピメントを飾る。

ソフトニューコンミート

ニューコンミート(缶)より作業し易くソフトに仕上げ、添加油脂を牛脂からサラダ油に替え低温域でも扱い易くしました。ポテトサラダに混ぜたり、様々な用途にお使いいただけます。使いきりやすい500gになっています。

商品情報

荷姿	500g × 12袋
規格	内容量 500g
単品サイズ	D198mm × W247mm × H15mm
単品重量	520g
JANコード	4977113429201
ケースサイズ	D259mm × W378mm × H125mm
ケース重量	6.5kg
GTINコード	14977113429208
賞味期間	製造日より2年



■栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー (kcal)	219	炭 水 化 物 (g)	1.6
たんぱく質 (g)	22.3	食塩相当量 (g)	2.1
脂 質 (g)	13.7		

原材料名	食肉(馬肉、牛肉)、コーン油、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料／酢酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、グリシン、発色剤(亜硝酸Na)
アレルギー 28 品目	牛肉、大豆



盛り付け例

アレンジ
レシピ

大和煮の汁まで残さずに使う!
牛肉大和煮の肉豆腐

<材 料>

越後魚沼牛肉大和煮 100g
焼き豆腐 適量
糸こんにゃく 適量
白ねぎ 適量
生姜 適量
きざみねぎ 少々
一味唐辛子 適量
サラダ油 大さじ1
粉末和風だし 5g
酒 大さじ1

<作り方>

- ①長ねぎは斜め切りにし、生姜は千切りにする。
②熱したサラダ油で、白ねぎ・生姜を炒め、白ねぎががしんなりとしたら牛肉大和煮、四角く切った焼き豆腐と糸こんにゃくを加えて炒め煮にし、和風だし、酒を加えて更に良く火を通す。
③全体にタレがなじんだら盛り付け、きざみねぎと一味唐辛子を適量かける。

越後魚沼 牛肉大和煮

柵取りした牛肉をボイル、スライスし手作業で缶に詰め、昔ながらのタレで味付けした懐かしい一品です。そのままでも、器に移して少し温めていただいても、おいしくお召し上がりいただけます。

商品情報

荷姿	160g × 24缶
規格	固形量 105g 内容総量 160g
単品サイズ	D76mm × W76mm × H50mm
単品重量	210g
JANコード	4977113002626
ケースサイズ	D240mm × W315mm × H110mm
ケース重量	5.3kg
GTINコード	14977113036000
賞味期間	製造日より3年



■栄養成分表示 1缶(160g)当たり 推定値

エネルギー (kcal)	225	炭 水 化 物 (g)	16.4
たんぱく質 (g)	26.7	食塩相当量 (g)	2.9
脂 質 (g)	5.8		

原材料名	牛肉(豪州産)、しょうゆ、砂糖、寒天／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
アレルギー 28 品目	小麦、牛肉、大豆



盛り付け例

アレンジ
レシピ

カリッとしたワントンの皮と
プチッとしたウインナーの歯ざわりが
最高です。

<材 料>

粗挽きウインナー …… 6本
ワントンの皮 …… 6枚
青じそ …… 適量
塩 …… 適量
揚げ油

<作り方>

- ①粗挽きウインナーをワントンの皮で包み端に水をしっかりとつけます。
- ②170℃程度に温めた油で皮がパリッとなるよう揚げます。
- ③皿に青じそを飾り盛り付けます。

粗挽きウインナー

天然羊腸を使用していますので食べたときのプリッとした食感とジューシーさが特徴です。オールポークの粗挽き肉がぎゅっと詰まったウインナーです。

商品情報

荷姿	1kg × 10袋／ケース
規格	内容量 1,000g／袋
単品サイズ	D300mm × W175mm × H40mm
長さ	5.0～8.0cm
太さ	13～16mm
単品重量	11g～15g
JANコード	4977113628819
ケースサイズ	D345mm × W430mm × H190mm
ケース重量	10.5kg
賞味期間	製造日より9ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	289	炭 水 化 物 (g)	4.7
たんぱく質 (g)	12.9	食塩相当量 (g)	2.2
脂 質 (g)	24.3		

原材料名	豚肉、豚脂肪、結着材料（でん粉、大豆たん白）、食塩、香辛料、砂糖／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
アレルギー 28品目	小麦、大豆、豚肉



盛り付け例

アレンジ
レシピ

チョリソーソーセージと
焦がしマヨネーズの香ばしさが
楽しめます。

<材 料>

チョリソー …… 3/4本
ブロッコリー …… 30g
カリフラワー …… 30g
マヨネーズ …… 30g

<作り方>

- ①チョリソーは、1本を斜めに8当分にスライスします。
- ②ブロッコリー・カリフラワーは、茹でて小房に分けます。
- ③器にブロッコリー・カリフラワー・チョリソーを入れてマヨネーズをかけ、180℃のオーブンで薄く焦げ目がつくまで焼きます。

チョリソー

少し辛い粗挽きタイプの長めのソーセージです。香辛料の風味豊かですので、おつまみに最適です。

商品情報

荷姿	1kg × 10袋／ケース
規格	内容量 1,000g／袋
単品サイズ	D230mm × W180mm × H55mm
長さ	15.0～18.0cm
太さ	16～18mm
単品重量	40g程度
JANコード	4977113628857
ケースサイズ	D345mm × W430mm × H190mm
ケース重量	10.5kg
賞味期間	製造日より9ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	205	炭 水 化 物 (g)	4.9
たんぱく質 (g)	14.8	食塩相当量 (g)	2.2
脂 質 (g)	14.0		

原材料名	豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、大豆たん白、砂糖、チキンエキス／加工デンプン、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、保存料（ソルビン酸）、発色剤（亜硝酸Na）、パプリカ色素、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）
アレルギー 28品目	小麦、乳、牛肉 ^(※) 、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

(※) 可食ケーシングに牛肉含む



盛り付け例

アレンジ
レシピ

あらびきロングソーセージでとろける
チーズを挟んで焼く。簡単で美味しい！

<材 料>

あらびきロングソーセージ …… 6本
とろけるチーズ 6本(5mm厚)
ベーコン …… 1.5枚
野菜(盛り付用に好みのもの)

<作り方>

- ①あらびきロングソーセージは、真中に包丁目を入れます。
- ②①に5mm厚にスライスしたチーズをはさみ、3本にはベーコンを巻きつま楊枝で止め、160℃に温めたオーブンでチーズが柔らかくなるまで焼きます。
- ③ベーコンを巻いたものは楊枝を抜き、盛り付けます。



盛り付け例

アレンジ
レシピ

粗挽きチキンをボイルするだけ！
素材の美味がわかるベーシックな一品。

<材 料>

粗挽きチキン …… 7本
フライドポテト（冷凍）
塩・胡椒・揚げ塩
ブロッコリー
フランスパン
粒マスタード

<作り方>

- ①粗挽きチキンは、沸騰したお湯の中でボイルします。
- ②冷凍フライドポテトは、180℃程度に温めた油で3～5分カリッとなるまで揚げ塩・胡椒をします。
- ③ブロッコリーは、色よく茹でて小房に分けます。
- ④フランスパンは、1cm程度に切りトーストします。
- ⑤皿に粗挽きチキンを盛り付け、フライドポテト・ブロッコリー・フランスパンを盛りつけます。

あらびきロングソーセージ

低カロリーな鶏肉を使い、粗挽きにしあげたちょっと辛いソーセージです。ホットドッグ等の製パン用にぴったりです。

商品情報

荷姿	1kg × 10袋／ケース
規格	内容量 1,000g／袋
単品サイズ	D230mm × W180mm × H55mm
長さ	15.0～18.0cm
太さ	16～18mm
単品重量	約40g
JANコード	4977113628833
ケースサイズ	D345mm × W430mm × H190mm
ケース重量	10.5kg
賞味期間	製造日より9ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	292	炭 水 化 物 (g)	5.0
たんぱく質 (g)	15.2	食塩相当量 (g)	2.2
脂 質 (g)	23.5		

原材料名	鶏肉、豚脂肪、食塩、大豆たん白、香辛料、砂糖／加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
アレルギー 28品目	小麦、牛肉 ^(※) 、大豆、鶏肉、豚肉

(※) 可食ケーシングに牛肉含む

粗挽きチキン

低カロリーな鶏肉を使い、粗挽きにしあげたちょっと辛いソーセージです。パーティーやバイキングのお料理にぴったりです。

商品情報

荷姿	25本 × 8袋／ケース
規格	内容量 28g × 25本／袋
単品サイズ	D160mm × W230mm × H45mm
長さ	13.5～15.5cm
太さ	16～18mm
単品重量	28g
JANコード	4977113627263
ケースサイズ	D310mm × W380mm × H145mm
ケース重量	6.1kg
賞味期間	製造日より9ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	292	炭 水 化 物 (g)	5.0
たんぱく質 (g)	15.2	食塩相当量 (g)	2.2
脂 質 (g)	23.5		

原材料名	鶏肉、豚脂肪、食塩、大豆たん白、香辛料、砂糖／加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
アレルギー 28品目	小麦、牛肉 ^(※) 、大豆、鶏肉、豚肉

(※) 可食ケーシングに牛肉含む



盛り付け例

アレンジ
レシピ

卵とチーズでコクを出した
屋台風のフランク

<材 料>

串さしジャンボフランク …2本
卵 ……2個
とろけるチーズ ……20g
マヨネーズ ……適量

<作り方>

- ①卵を溶きほぐし、しょうゆ、チーズを加えて混ぜ合わせる。
- ②中火で熱したフライパンに①を半分入れ、端に串さしジャンボフランクを乗せて巻く。
- ③ケチャップとマヨネーズを細い線を描くようにかけて出来上がり。



盛り付け例

アレンジ
レシピ

パン粉を付けて揚げるだけの
簡単フランクカツ

<材 料>

串フランクスペシャル …5本
小麦粉
卵
パン粉
揚げ油

<作り方>

- ①串フランクスペシャルは、解凍後小麦粉を薄く付け、溶いた卵・パン粉を付けます。
- ②170℃程度の油できつね色になるまで揚げます。
- ③好みでマスタードやケチャップをつけてお召し上がりください。

串さしジャンボフランク

行楽地でおなじみのフランクフルトソーセージです。ボリューム、味ともジャンボですのでバーベキュー等にぴったりです。

商品情報

荷姿	25本×4袋／ケース
規格	内容量 90g × 25本／袋
単品サイズ	D230mm × W400mm × H50mm
長さ	15.0～16.0cm
太さ	27mm
単品重量	90g
JANコード	4977113620936
ケースサイズ	D410mm × W470mm × H130mm
ケース重量	9.5kg
賞味期間	製造日より12ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	262	炭水化物 (g)	9.7
たんぱく質 (g)	14.3	食塩相当量 (g)	2.0
脂 質 (g)	18.4		

原材料名	鶏肉、豚脂肪、食塩、卵たん白、砂糖、香辛料、エキスパウダー、カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(フラボノイド、アナト)、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
アレルギー 28品目	小麦、卵、乳、牛肉 ^(※) 、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

(※) 可食ケーシングに牛肉含む

串フランクスペシャル

串さしジャンボフランクをよりグレードアップし食べやすい大きさに仕上げました。

商品情報

荷姿	25本×4袋／ケース
規格	内容量 80g × 25本／袋
単品サイズ	D230mm × W400mm × H50mm
長さ	15cm
太さ	27mm
単品重量	80g
JANコード	4977113620929
ケースサイズ	D410mm × W470mm × H130mm
ケース重量	8.5kg
賞味期間	製造日より12ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	262	炭水化物 (g)	4.4
たんぱく質 (g)	14.2	食塩相当量 (g)	1.8
脂 質 (g)	20.8		

原材料名	鶏肉、豚脂肪、食塩、香辛料、砂糖、大豆たん白／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
アレルギー 28品目	小麦、大豆、鶏肉、豚肉



盛り付け例

アレンジ
レシピ

サンドイッチ用食パンを巻きつけて
焼く簡単ホットドック

<材 料>

ホリカボー 35 …… 5本
サンドイッチ用食パン 5枚
卵黄
ケチャップ
マスタード

<作り方>

- ①サンドイッチ用食パンに卵黄をぬり、ホリカボー 35に巻きつけ最後にフォークで押さえつけて止めます。
- ②パンの周りに卵黄を塗ります。
- ③オーブントースター等で、パンに焼き目がつくまで中温程度で焼きます。



盛り付け例

アレンジ
レシピ

好き嫌いなく楽しめる
ボイルドフランク。

<材 料>

ホリカボー C35(串なし) … 5本
フライドポテト(冷凍)
塩・胡椒・揚げ塩
ブロッコリー
プチトマト
粒マスタード

<作り方>

- ①ホリカボー C35(串なし) は、沸騰したお湯の中でボイルします。
- ②冷凍フライドポテトは、180℃程度に温めた油で3～5分カリッとなるまで揚げ塩・胡椒をします。
- ③ブロッコリーは、色よく茹で小房に分けます。
- ④皿にホリカボー C35(串なし) を盛り付け、フライドポテト・ブロッコリー・プチトマトを盛り付けます。

ホリカボー 35

ヘルシーな鶏肉を原料とし、くせがなく口当たりがまるやかなのでどなたにも好まれる味です。串刺しなので、アメリカンドッグなどに便利です。

商品情報

荷姿	25本×4袋／ケース
規格	内容量 35g × 25本／袋
単品サイズ	D200mm × W315mm × H45mm
長さ	11.0cm
太さ	22mm
単品重量	35g
JANコード	4977113627713
ケースサイズ	D410mm × W470mm × H130mm
ケース重量	4kg
賞味期間	製造日より12ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	270	炭水化物 (g)	4.3
たんぱく質 (g)	13.1	食塩相当量 (g)	1.8
脂 質 (g)	22.3		

原材料名	鶏肉、豚脂肪、食塩、香辛料、砂糖、大豆たん白／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
アレルギー 28品目	小麦、大豆、鶏肉、豚肉

ホリカボー C35(串なし)

ホリカボー 35の串なしタイプですので製パンや調理用素材として最適です。

商品情報

荷姿	26本×8袋／ケース
規格	内容量 35g × 26本／袋
単品サイズ	D110mm × W315mm × H45mm
長さ	11.0cm
太さ	22mm
単品重量	35g
JANコード	4977113627720
ケースサイズ	D345mm × W430mm × H190mm
ケース重量	7.8kg
賞味期間	製造日より12ヵ月
保存方法	-18℃以下



■栄養成分表示(100gあたり) この表示値は、目安です。

エネルギー (kcal)	270	炭水化物 (g)	4.3
たんぱく質 (g)	13.1	食塩相当量 (g)	1.8
脂 質 (g)	22.3		

原材料名	鶏肉、豚脂肪、食塩、香辛料、砂糖、大豆たん白／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
アレルギー 28品目	小麦、大豆、鶏肉、豚肉

FORICA

ホリカフーズ株式会社



本 社

〒949-7492 新潟県魚沼市堀之内 286 番地

本カタログに掲載商品の他、災害用食品、介護用食品もございます。お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ

営業部門・配送センター

〒949-7411 新潟県魚沼市大石 59 番地 1
TEL025-794-5331～5333 FAX025-794-2562

東京営業所

〒110-0016 東京都台東区台東 2 丁目 9 番地 4 号
TEL03-5846-5106 FAX03-5846-5095

<http://www.foricafoods.co.jp>

ホリカフーズ

検索

