

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



2023.05.1000

FORICA

ホリカフーズ株式会社

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



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



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(国内製造)、オニオンソテー、牛肉、牛脂、ルー、おろしにんにく、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	牛肉、野菜(じゃがいも、にんじん)、オニオンソテー、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

原材料の牛肉の産地はオーストラリアまたはニュージーランドです。



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

原材料の牛肉の産地はオーストラリアまたはニュージーランドです。

1号缶

2号缶

パウチ・越後魚沼シリーズ



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

<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、おろししょうが／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

原材料の馬肉の産地はブラジルまたはアルゼンチンまたはメキシコ他です。

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／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

原材料の牛肉の産地はオーストラリアまたはニュージーランドです。

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中央を少しくばませて、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

<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。

■たれ

ごま油 …… 小さじ1/2
酢小さじ1/2 ラー油 …… お好み
塩…少々 胡椒 …… 少々

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。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/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

原材料の馬肉の産地はブラジルまたはアルゼンチンまたはメキシコ他です。

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(国産)、大豆油、ラー油、食塩、かつお節エキス、砂糖、香辛料/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、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／ガゼイン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

原材料の牛肉の産地はオーストラリアまたはニュージーランドです。



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

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

原材料の牛肉の産地はオーストラリアまたはニュージーランドです。



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

原材料の馬肉の産地はブラジルまたはアルゼンチンまたはメキシコ他です。



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、白ねぎがしんなりしたら牛肉大和煮、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