

FORICA

なめらかな 食品シリーズ

素材を生かしたおいしさ



野菜うらごし



ぬくもりミキサー



なめらか定食

フルーツすりおろし、うらごし

写真は盛り付けイメージです。

FORICA

ホリカフーズ株式会社

フルーツすりおろし (350g/1,000g)



パイナップルすりおろし



イエローピーチすりおろし

- 繊維をきめ細かくすりおろし状にし、なめらかな食感に加工しました。
- そのままでも、料理の素材としてもご使用いただけます。
- 無菌充填製法により加熱殺菌のダメージを最小限に抑えたフレッシュ感のある製品です。
- 原材料の収穫時期による糖度のバラツキを調整するため、砂糖を少量添加しております。



アップルすりおろし



ホワイトピーチすりおろし

■りんご製品中の炭水化物量(100g中)

りんご皮むき(生)※	15.5g
りんご缶詰※	20.1g
FORICA アップルすりおろし	15.5g
FORICA りんごうらごし	15.6g

※りんご皮むき(生)・りんご缶詰は、「日本食品標準成分表2015年版(七訂)/果実類/りんご皮むき(生) 食品番号07148 /りんご缶詰 食品番号07153」の数値を引用

国産 りんごうらごし・ピーチクラッシュ (350g/1,000g)



りんごうらごし

- 国産りんご(品種:ふじ)100%使用。
- 果肉の風味を出来るだけ残し、うらごし状に加工しました。
- そのままでも、料理の素材としてもご使用いただけます。
- 無菌充填製法により加熱殺菌のダメージを最小限に抑えたフレッシュ感のある製品です。
- 原材料の収穫時期による糖度のバラツキを調整するため、砂糖を少量添加しております。



ピーチクラッシュ

- 国産白桃(品種:大久保)100%使用。
- 果肉の食感を出来るだけ生かすため、クラッシュ状(多少、形が残る程度)に加工しました。
- そのままでも、料理の素材としてもご使用いただけます。
- 原材料の収穫時期による糖度のバラツキを調整するため、砂糖を少量添加しております。

フルーツ角切り



りんご角切り
1,000g [固形量760g]



パイナップル角切り
500g [固形量360g]



りんご角切り実物大



パイナップル角切り実物大

- りんご角切りは国産りんご(品種:ふじ)100%使用。
- 5~7mm程度にダイスカットしました。

りんごのコンポート



りんごのコンポート
4号缶425g [固形量270g]



りんごのコンポート実物大

- 国産りんご(品種:ふじ)100%使用。
- 16分割(三日月状)に加工しました。
- 柔らかな食感に仕上げました。

FORICA フルーツすりおろし・うらごし共通特長

開封して盛り付けるだけ、手軽でおいしい!

- 1 開けてすぐ使える「フルーツすりおろし・うらごし」を使用することで、調理や後片付けの手間が省けます。

例えば、フルーツをミキサーにかける時は、こんな工程が必要ですが……



この4つの工程が省けます!

- 2 開封後も変色しにくいので鮮やかな色が続きます。

◆アップルすりおろし



■栄養成分値(100g当たり)

商品名	パイナップルすりおろし	イエローピーチすりおろし	アップルすりおろし	ホワイトピーチすりおろし	りんごうらごし	ピーチクラッシュ	りんごのコンポート	りんご角切り	パイナップル角切り
エネルギー	67 kcal	69 kcal	62 kcal	56 kcal	62 kcal	52 kcal	70 kcal	65 kcal	67 kcal
水分	83.0 g	82.6 g	84.4 g	85.8 g	84.3 g	86.9 g	82.5 g	83.5 g	83.1 g
たんぱく質	0.4 g	0.4 g	0 g	0.4 g	0 g	0.5 g	0 g	0.1 g	0 g
脂質	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
炭水化物	16.4 g	16.9 g	15.5 g	13.7 g	15.6 g	12.4 g	17.5 g	16.2 g	16.8 g
灰分	0.2 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.2 g	0 g	0.2 g	0.1 g
ナトリウム	10 mg	11 mg	13 mg	10 mg	13 mg	5 mg	5 mg	27 mg	2 mg
ビタミンC	48 mg	64 mg	46 mg	42 mg	120 mg	280 mg	300 mg	260 mg	230 mg
食塩相当量	0.03 g	0.03 g	0.03 g	0.03 g	0.03 g	0.01 g	0.01 g	0.1 g	0 g
備考							液汁含む	液汁含む	液汁含む

推定値

ぬくもりミキサー

食事をうまく摂れない方にも、
お召し上がりいただけるなめらかさ。
素材の味を大切に主菜・副菜・箸休め・
デザートを取り揃えました。

- 素材そのものの風味を大切にしました。
- ピューレ状に仕上げるため、ゲル化剤で調整しました。
- お惣菜(主菜・副菜・箸休め)はなめらかなクリーム状にミキシングしました。
- 主菜、副菜、箸休め、デザートを取り揃えておりますので
食事の度に組み合わせを変えることができます。

デザート (500g)



洋梨

香り高い果肉とほのかな甘みが
特長のフルーツです。



みかん

甘み・酸味のバランスが良い
果物の定番です。



ぶどう

香りと程よい酸味が
さわやかな味です。



マンゴー

トロピカルフルーツの
なめらかな味わいです。



りんご

さっぱりとした味わいとりんご
特有の香りを生かしました。



白桃

白桃特有の甘みとほんのりした
香りを楽しめます。



バナナ

甘くてひと味違う、おいしい
バナナを使用しました。



キウイフルーツ

甘味と酸味のバランスが良く
さわやかな風味が魅力です。



いちご

いちご特有のみずみずしい
味わいが特長です。



パイナップル

パイナップルの風味を生かしたすっきり
上品な甘さに仕上げました。

主菜 (500g)



いわし梅煮

青魚の鰯を程よい
酸味の梅肉で和えました。



照焼チキン

醤油と砂糖のタレをつけ
香ばしく焼き上げました。



副菜 (500g)



筍おかか煮

たけのこの香りとかつおの風味を
そのまま煮付けました。



うぐいす豆煮

うぐいす豆をやわらかく煮て、
コクのある風味に仕上げました。



お召し上がり方

- そのままおいしくお召し上がりいただけます。
- 湯せんで温める場合…袋のまま熱湯に入れ、温めます。
主菜・副菜・箸休め……2分(照焼チキンのみ10分)
- 電子レンジで温める場合…別の容器に移し替え、
ラップをかけて温めます。
主菜・副菜・箸休め……500W 30秒～40秒

開封後の保存方法

- 開封後の使い残りを保存する場合は、別の容器に移し替え、ラップを
かけて冷蔵庫で保存し、一両日中にお召し上がりください。

■栄養成分値(100g当たり)

商 品 名	洋梨	みかん	ぶどう	マンゴー	りんご	白桃	バナナ	キウイ フルーツ	いちご	パイナップル	いわし 梅煮	照焼 チキン	筍 おかか煮	うぐいす 豆煮
エネルギー	73 kcal	75 kcal	74 kcal	69 kcal	78 kcal	75 kcal	86 kcal	77 kcal	68 kcal	68 kcal	80 kcal	130 kcal	51 kcal	138 kcal
水分	81.8 g	81.1 g	81.3 g	82.6 g	80.6 g	81.1 g	78.2 g	80.3 g	83.0 g	82.7 g	82.4 g	72.2 g	86.4 g	65.6 g
たんぱく質	0.1 g	0.2 g	0.2 g	0.2 g	0.1 g	0.2 g	0.3 g	0.2 g	0.1 g	0.2 g	7.2 g	9.1 g	1.6 g	3.3 g
脂 質	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.3 g	0.2 g	0.2 g	0.1 g	0.2 g	0.4 g	0 g	3.2 g	5.1 g	0.3 g	0.6 g
炭 水 化 物	17.8 g	18.2 g	18.0 g	16.4 g	18.9 g	18.2 g	21.0 g	18.7 g	16.1 g	16.8 g	5.6 g	11.8 g	10.4 g	29.9 g
灰 分	0.2 g	0.4 g	0.4 g	0.5 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.6 g	0.4 g	0.3 g	1.6 g	1.8 g	1.3 g	0.6 g
ナトリウム	18 mg	39 mg	82 mg	65 mg	24 mg	24 mg	37 mg	100 mg	64 mg	38 mg	350 mg	610 mg	340 mg	79 mg
ビタミンC	38 mg	43 mg	34 mg	63 mg	33 mg	31 mg	230 mg	88 mg	44 mg	46 mg	—	—	—	—
食塩相当量	0.05 g	0.1 g	0.2 g	0.2 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.3 g	0.2 g	0.1 g	0.9 g	1.5 g	0.9 g	0.2 g

推定値

「—」表記は未分析です。

野菜うらごし (100g)



にんじんうらごし



ほうれん草うらごし



グリーンピースうらごし



かぼちゃうらごし



焼きいもうらごし

- 野菜をそのままうらごし状に加工しました。
 - 野菜ゼリーやポタージュスープ、離乳食の素材として幅広くご使用いただけます。
 - 原材料に食品添加物は不使用です。
- ※「焼きいもうらごし」のみ変色防止と糖度調整のため、ビタミンCと砂糖を添加しています。

■栄養成分値【1袋(100g)当たり】

商 品 名	にんじんうらごし	ほうれん草うらごし	グリーンピースうらごし	かぼちゃうらごし	焼きいもうらごし
エネルギー	24 kcal	23 kcal	49 kcal	62 kcal	75 kcal
水 分	93.9 g	94.0 g	87.9 g	84.4 g	81.0 g
たんぱく質	0.5 g	1.7 g	2.7 g	1.4 g	0.6 g
脂 質	0.2 g	0.4 g	0.5 g	0.5 g	0.2 g
炭 水 化 物	5.1 g	3.1 g	8.5 g	12.9 g	17.7 g
灰 分	0.3 g	0.8 g	0.4 g	0.8 g	0.5 g
ナトリウム	6 mg	27 mg	1 mg	1 mg	47 mg
カ リ ウ ム	160 mg	302 mg	122 mg	340 mg	187 mg
食塩相当量	0.02 g	0.1 g	0 g	0 g	0.1 g

推定値

鶏肉うらごし (95g)



鶏肉うらごし

- ササミ肉をなめらかなうらごし状に加工しました。
- そのままでお召し上がりいただけますが、料理の素材としても幅広くご使用いただけます。

■栄養成分値【1缶(95g)当たり】

商 品 名	鶏肉うらごし
エネルギー	189 kcal
水 分	62.9 g
たんぱく質	16.5 g
脂 質	13.4 g
炭 水 化 物	0.5 g
灰 分	1.7 g
ナトリウム	228 mg
カ リ ウ ム	105 mg
カルシウム	532 mg
リ ン	105 mg
食塩相当量	0.6 g

推定値

なめらか定食 (225g)



主食と主菜をこれ1パックで
キメ細やかなしっとりペースト。 1パック 200kcal



牛肉すきやき

牛肉の旨味と醤油の甘じょっぱい味わい



八宝菜

野菜たっぷり中華の味わい



チキンのトマトソース煮

鶏肉の旨味とトマトソースがベストマッチ



デミグラスハンバーグ

コク深いデミグラスソースの洋風仕立て



さばの味噌煮

ほっとする味噌のやさしい味わい

お召し上がり方

そのままでも、温めてもおいしくお召し上がりいただけます。



開封後の保存方法

1袋全部使い切れない場合は、別の容器に移し替え、ラップをかけて冷蔵庫に入れてください。開封後は、12時間以内にお召し上がりください。

保存上の注意

本品は常温で保存できますが、直射日光のあたる場所を避け、なるべく冷暗所で保存してください。

ご使用上の注意

- 湯せん後は内容物が熱くなっておりますので、開封時の火傷にご注意ください。
- 電子レンジをご使用の場合は、必ず別の容器に移し替え、ラップをかけて温めてください。
- 電子レンジで温めた後は皿などが熱くなっておりますので、取り出し時の火傷にご注意ください。
- 温めた場合は、1回で使い切ってください。

■栄養成分値【1袋(225g)当たり】

商 品 名	なめらか定食 牛肉すきやき	なめらか定食 八宝菜	なめらか定食 チキンのトマトソース煮	なめらか定食 デミグラスハンバーグ	なめらか定食 さばの味噌煮
エネルギー	200 kcal	200 kcal	200 kcal	200 kcal	200 kcal
水 分	178.2 g	180.1 g	180.2 g	180.5 g	179.1 g
たんぱく質	10.1 g	10.6 g	10.1 g	10.8 g	9.9 g
脂 質	4.7 g	5.9 g	6.5 g	6.8 g	5.9 g
炭 水 化 物	29.3 g	26.1 g	25.3 g	24.0 g	26.9 g
灰 分	2.7 g	2.3 g	2.9 g	2.9 g	3.2 g
ナトリウム	960 mg	660 mg	940 mg	934 mg	925 mg
カ リ ウ ム	190 mg	210 mg	250 mg	342 mg	277 mg
カルシウム	38 mg	29 mg	32 mg	34 mg	110 mg
マグネシウム	25 mg	20 mg	23 mg	29 mg	23 mg
リ ン	86 mg	110 mg	88 mg	115 mg	144 mg
鉄	1.6 mg	0.9 mg	0.9 mg	1.4 mg	1.1 mg
亜 鉛	2.3 mg	1.4 mg	1.4 mg	2.3 mg	0.9 mg
銅	0.16 mg	0.23 mg	0.18 mg	0.14 mg	0.14 mg
マンガン	0.34 mg	0.38 mg	0.27 mg	0.23 mg	0.43 mg
食物繊維	2.3 g	2.3 g	2.7 g	2.7 g	2.7 g
食塩相当量	2.4 g	1.7 g	2.4 g	2.4 g	2.3 g

推定値

■物性値(品温20℃)

商 品 名	なめらか定食 牛肉すきやき	なめらか定食 八宝菜	なめらか定食 チキンのトマトソース煮	なめらか定食 デミグラスハンバーグ	なめらか定食 さばの味噌煮
か た さ	3,200 N/m ²	3,300 N/m ²	1,900 N/m ²	4,400 N/m ²	4,700 N/m ²
凝 集 性	0.48	0.44	0.54	0.44	0.43
付 着 性	313 J/m ³	263 J/m ³	331 J/m ³	331 J/m ³	212 J/m ³
粘 度	21,600 mPa·s	21,200 mPa·s	22,300 mPa·s	35,000 mPa·s	32,100 mPa·s

フルーツシリーズ 簡単レシピ集

フルーツシリーズを使ったレシピ集です。簡単に作れるおすすめレシピをお試しください。

本格的なラッシーをお手軽に！ フルーツすりおろしのラッシー



材 料 3～4人分

ホワイトピーチすりおろし …… 200g
牛乳 …… 200g
ヨーグルト …… 200g
レモン …… 適量

作り方

- 1 ホワイトピーチすりおろしと牛乳・ヨーグルト・レモンをミキサーに入れる。
- 2 滑らかになるまでミキサーにかける。

ホームパーティーにピッタリ！ ひとくちフルーツタルト



材 料 2人分 4個

パインアップルすりおろし …… 50g
生クリーム …… 20g
タルトカップ …… 4個

作り方

- 1 生クリームをタルトカップに入れる。
 - 2 ①の上からパインアップルすりおろしを飾りつける。
- ※写真はパイン角切りを使用したものも掲載しています。

野菜うらごし、鶏肉うらごし 簡単レシピ集

野菜うらごし・鶏肉うらごしを使ったレシピ集です。簡単に作れるおすすめレシピをお試しください。

心もhot 栄養たっぷり！ グリーンポタージュスープ



材 料 2人分

グリンピースうらごし … 200g
ほうれん草うらごし … 50g
牛乳 … 200g
バター … 30g
コンソメ(顆粒) … 小さじ2
酒 … 小さじ1
みりん … 小さじ1
クルトン … 適量

作り方

- 1 グリンピースうらごし、ほうれん草うらごし、牛乳、バターを鍋に入れ、弱火～中火で火にかける。
- 2 沸騰しないように気を付け、コンソメ、酒、みりんを加え、とろみがつくまで煮詰める。
- 3 スープカップに移し、最後にクルトンを飾る。

混ぜるだけで簡単おいしい！ なめらかさつまいものプリン



材 料 3～4人分

焼きいもうらごし … 100g
牛乳 … 150ml
生クリーム … 150ml
砂糖 … 30g
粉ゼラチン … 3.5g
水 … 大さじ1

作り方

- 1 粉ゼラチンは水でふやかしておく。
- 2 鍋に牛乳、生クリーム、砂糖を入れ沸騰直前まで熱する。
※生クリームを使用している為、火加減に注意！
- 3 ふやかしておいた粉ゼラチンを入れて、混ぜる。
※粉ゼラチンが固まっているので、鍋に入れよく溶かす。
- 4 焼きいもうらごしを入れて、よくかき混ぜる。
- 5 容器に入れて、冷蔵庫で冷やし固める。

おうちで簡単カフェ気分！ りんごのフルーツサンド



材 料 1人分

りんごのコンポート …… 3片
生クリーム …… 50g
サンドイッチ用食パン …… 2枚

作り方

- 1 サンドイッチ用食パンに生クリームを適量塗る。(2枚)
- 2 ①の1枚にりんごのコンポートをのせ、残りの生クリームをのせる。
- 3 ②に残りのパンを重ね合わせて食べやすい大きさにカットする。

のせるだけで見た目が華やかに！ のせるだけフルーツケーキ



材 料 1人分

りんご角切り …… 40g
生クリーム …… 20g
ロールケーキ …… 約2cm幅カット
アラザン・ミント …… 適量

作り方

- 1 切ったロールケーキの上に生クリームで円をかく。
- 2 真ん中にりんご角切りをのせる。
- 3 アラザンやミントを飾る。

みんな大好き 見た目も鮮やか！ にんじんごはん



材 料 3～4人分

にんじんうらごし … 100g
薄口醤油 … 大さじ1
みりん … 大さじ1
だし昆布 … 10cm位
お米 … 2合
塩 … 少々
水 … 適量

作り方

- 1 お米を洗って、炊飯器に入れる。
- 2 炊飯器に水(「にんじんうらごし」の水分を考慮して、通常の水加減よりも少し少なくする)、薄口醤油、みりん、塩を加えてよく混ぜる。
にんじんうらごし、だし昆布を上に乗せて、炊飯する。
- 3 炊き上がったら、だし昆布を取り出し、しゃもじでかき混ぜる。

鶏肉うらごしを使って簡単！ 鶏肉の味噌焼き



材 料 2個分

鶏肉うらごし … 1缶(95g)
豆腐 … 45g
小麦粉 … 10g
サラダ油 … 適量
味噌だれ
味噌 … 12g
砂糖 … 5g
酒 … 6g
出し汁 … 74g
片栗粉 … 2.5g(水2.5g)

作り方

- 1 豆腐はペーパータオルに包んで1時間程おき、水気を切って裏ごす。
- 2 鶏肉うらごし・小麦粉・①の豆腐を入れてよく混ぜ、形を作る。
- 3 フライパンにサラダ油を熱して②を入れ、焼く。
- 4 鍋に味噌・酒・砂糖・出し汁を入れて加熱し、水溶性片栗粉を加えて練る。
- 5 ③の上に④を塗る。

■荷姿／規格

商 品 名	パインアップルすりおろし		イエローピーチすりおろし		アップルすりおろし		ホワイトピーチすりおろし	
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月							
J A N コード	4977113692001	4977113692100	4977113692056	4977113692155	4977113692209	4977113692254	4977113692308	4977113692353
G T I Nコード	14977113692008	14977113692107	14977113692053	14977113692152	14977113692206	14977113692251	14977113692305	14977113692350
荷 姿	350g×20袋	1,000g×12袋	350g×20袋	1,000g×12袋	350g×20袋	1,000g×12袋	350g×20袋	1,000g×12袋
内 容 量	350g	1,000g	350g	1,000g	350g	1,000g	350g	1,000g
単 品 寸 法	W140×D60×H190mm	W160×D75×H290mm	W140×D60×H190mm	W160×D75×H290mm	W140×D60×H190mm	W160×D75×H290mm	W140×D60×H190mm	W160×D75×H290mm
単 品 重 量	365g	1,020g	365g	1,020g	365g	1,020g	365g	1,020g
ケ ー ス 寸 法	L385×W280×H140mm	L435×W305×H160mm	L385×W280×H140mm	L435×W305×H160mm	L385×W280×H140mm	L435×W305×H160mm	L385×W280×H140mm	L435×W305×H160mm
ケ ー ス 重 量	7.7kg	13.0kg	7.7kg	13.0kg	7.7kg	13.0kg	7.7kg	13.0kg
原 材 料 名	パインアップル(中国産)、砂糖／酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料		黄桃(中国産)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、香料		りんご(中国産)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、香料		白桃(中国産)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、香料	
アレルギー・28品目	無		もも		りんご		もも	

商 品 名	りんごうらごし		ピーチクラッシュ		りんごのコンポート	りんご角切り	パイン角切り
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月		製造日より1年6ヵ月		製造日より2年	製造日より1年10ヵ月	製造日より1年6ヵ月
J A N コード	4977113692407	4977113692452	4977113607203	4977113607104	4977113603007	4977113605001	4977113606008
G T I Nコード	14977113692404	14977113692459	14977113607200	14977113607002	14977113603004	14977113605008	14977113606005
荷 姿	350g×20袋	1,000g×12袋	350g×20袋	1,000g×12袋	425g×12缶	1,000g×6袋	500g×10袋
内 容 量	350g	1,000g	350g	1,000g	425g	1,000g	500g
単 品 寸 法	W140×D60×H190mm	W160×D75×H290mm	W140×D60×H190mm	W160×D75×H290mm	W75×D75×H113mm	W220×D15×H300mm	W180×D20×H260mm
単 品 重 量	365g	1,020g	365g	1,020g	495g	1,020g	520g
ケース寸法	L385×W280×H140mm	L435×W305×H160mm	L385×W280×H140mm	L435×W305×H160mm	L315×W240×H125mm	L300×W240×H180mm	L280×W220×H190mm
ケース重量	7.7kg	13.0kg	7.7kg	13.0kg	6.4kg	6.9kg	5.8kg
原 材 料 名	りんご(国産)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、香料、酸味料		白桃(国産)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、香料		りんご(国産)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)／酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご(国産)、砂糖／酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	パイン(フィリピン産)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、香料
アレルギー28品目	りんご		もも		りんご	りんご	無

商 品 名	ぬくもりミキサー 洋梨	ぬくもりミキサー みかん	ぬくもりミキサー ぶどう	ぬくもりミキサー マンゴー	ぬくもりミキサー りんご
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月				
J A N コード	4977113693008	4977113693107	4977113693206	4977113660406	4977113693305
G T I Nコード	14977113693005	14977113693104	14977113693203	14977113660458	14977113693302
荷 姿	500g×12袋				
内 容 量	500g				
単 品 寸 法	W140×D65×H230mm				
単 品 重 量	515g				
ケース寸法	L280×W210×H240mm				
ケース重量	6.5kg				
原 材 料 名	洋梨ピューレ(国内製造)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、香料	みかんピューレ(国内製造)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)	ぶどう果汁(国内製造)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)	マンゴーピューレ(インド製造)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料	りんご(中国産)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤
アレルギー28品目	無	無	無	無	りんご

商 品 名	ぬくもりミキサー 白桃	ぬくもりミキサー バナナ	ぬくもりミキサー キウイフルーツ	ぬくもりミキサー いちご	ぬくもりミキサー パイン
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月				
J A N コード	4977113693404	4977113693503	4977113693602	4977113693701	4977113693909
G T I Nコード	14977113693401	14977113693500	14977113693609	14977113693708	14977113693906
荷 姿	500g×12袋				
内 容 量	500g				
単 品 寸 法	W140×D65×H230mm				
単 品 重 量	515g				
ケース寸法	L280×W210×H240mm				
ケース重量	6.5kg				
原 材 料 名	白桃(中国産)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、香料	バナナピューレ(フィリピン製造)、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、香料	キウイフルーツピューレ(ニュージーランド製造)、砂糖、難消化性デキストリン、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、V.E	いちごピューレ(国内製造)、砂糖、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、コチニール色素	パインアップル(中国産)、砂糖、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料、酸化防止剤(ビタミンC)
アレルギー28品目	もも	バナナ	キウイフルーツ	無	無

商 品 名	ぬくもりミキサー いわし梅煮	ぬくもりミキサー 照焼チキン	ぬくもりミキサー 筍おかか煮	ぬくもりミキサー うぐいす豆煮
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月			
J A N コード	4977113660000	4977113660505	4977113660024	4977113660604
G T I Nコード	14977113660007	24977113660509	14977113660021	24977113660608
荷 姿	500g×12袋			
内 容 量	500g			
単 品 寸 法	W140×D65×H230mm			
単 品 重 量	515g			
ケース寸法	L280×W210×H240mm			
ケース重量	6.5kg			
原 材 料 名	いわし味付(いわし、しょうゆ、砂糖、梅肉、みりん)(国内製造)／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、カラメル色素、香料、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆を含む)	鶏肉(ブラジル産)、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、かつお節エキス、ジンジャーエキス／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	たけのこ(中国産)、砂糖、かつお節エキス、しょうゆ／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	煮豆(えんどう、砂糖、還元水あめ、食塩)(国内製造)、還元水あめ／加工デンプン
アレルギー28品目	小麦、大豆	小麦、大豆、鶏肉	小麦、大豆	無

商 品 名	にんじん うらごし	ほうれん草 うらごし	グリーンピース うらごし	かぼちゃ うらごし	焼きいも うらごし	鶏肉うらごし
賞 味 期 間	製造日より1年					製造日より3年
J A N コード	4977113640002	4977113642006	4977113644000	4977113646004	4977113647001	4977113611002
G T I Nコード	14977113640009	14977113642003	14977113644007	14977113646001	14977113647008	14977113611009
荷 姿	100g×40袋					95g×24缶
内 容 量	100g					95g
単 品 寸 法	W110×D15×H170mm					W80×D80×H35mm
単 品 重 量	110g					115g
ケース寸法	L355×W240×H130mm					L315×W240×H85mm
ケース重量	4.6kg					2.9kg
原 材 料 名	にんじん(国産)	ほうれん草(ベルギー産)	グリーンピース(ニュージーランド産)	かぼちゃ加工品	さつまいもペースト(インドネシア製造)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)	鶏ささみ肉(国産)、とうもろこし油、エキス調味料、乳たん白分解物、食塩／カゼインNa、卵殻Ca、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、V.D、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)
アレルギー28品目	無	無	無	無	無	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチン

※かぼちゃ加工品の製造地は、個装の枠外下部に記載。

商 品 名	なめらか定食 牛肉すきやき	なめらか定食 八宝菜	なめらか定食 チキンのトマトソース煮	なめらか定食 デミグラスハンバーグ	なめらか定食 さばの味噌煮
賞 味 期 間	製造日より1年3ヵ月				
J A N コード	4977113627706	4977113727710	4977113727727	4977113627744	4977113627737
G T I Nコード	14977113627703	14977113727717	14977113727724	14977113627741	14977113627734
荷 姿	225g×12袋				
内 容 量	225g				
単 品 寸 法	W110×D15×H175mm				
単 品 重 量	235g				
ケース寸法	L380×W194×H100mm				
ケース重量	2.8kg				
原 材 料 名	牛肉、野菜(大豆、ほうれん草、しいたけ、ごぼう、ねぎ)、米、しょうゆ、砂糖、じゃがいもペースト、ビーフオイル、ひじき、こんぶエキス、エキス調味料／トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)	豚肉、野菜(大豆、たけのこ、にんじん、しいたけ、ピーマン)、米、じゃがいもペースト、酵母エキス、ごま油、エキス調味料、しょうゆ、砂糖、おろしにんにく、香辛料、食塩／トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)	鶏肉、米、トマトケチャップ、野菜(大豆、にんじん、とうもろこし、ブロッコリー)、トマトピューレ、オニオンソテー、チキンブイヨン、じゃがいもペースト、オリーブオイル、おろしにんにく、食塩、香辛料／トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	牛肉、米、トマトピューレ、大豆水煮、野菜(にんじん、とうもろこし、ブロッコリー)、ビーフオイル、じゃがいもペースト、オニオンソテー、砂糖、ウスターソース、エキス調味料、トマトペースト、酵母エキス、食塩、香辛料／カラメル色素、ゲル化剤(増粘多糖類)、(一部に牛肉・大豆を含む)	さば味噌煮(国内製造)、米、砂糖、大豆水煮、野菜(にんじん、ごぼう、ほうれん草)、粉末みそ、しいたけ、ひじき、しょうゆ、エキス調味料、ジンジャーエキス、食塩／ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、トレハロース、(一部にかに・小麦・さば・大豆・鶏肉を含む)
アレルギー28品目	小麦、牛肉、大豆	小麦、ごま、大豆、豚肉	小麦、大豆、鶏肉	牛肉、大豆	かに、小麦、さば、大豆、鶏肉

※牛肉・豚肉・鶏肉の産地は、個装の枠外下部に記載。



なめらかな 食品シリーズ

素材を生かしたおいしさ

FORICA

ホリカフーズ株式会社

東京営業所

〒110-0016 東京都台東区台東2-9-4(明治安田生命秋葉原昭和通りビル9階)
TEL 03-5846-5096 FAX 03-5846-5095

西日本営業所

〒577-0012 大阪府東大阪市長田東3-2-43(SKパークビル7階)
TEL 06-6746-1616 FAX 06-6746-1818

東日本営業所

〒949-7411 新潟県魚沼市大石59-1
TEL 025-794-5536 FAX 025-794-4404

ホームページ：<https://www.foricafoods.co.jp>