

大阪グルメ

嚥下調整食分類
コード4相当

大阪の“うまいもん”大集合！

食べやすさ×美味しさ×楽しみ

常食～やわらか食まで共通メニューで提供が実現します

大阪人のソウルフード
ふわとろたこ焼き



やわらかたこ焼き君

たこをミンチ上にして中に配合。
歯茎でつぶせるやわらかさながら、
見た目も味も本格的！

規格：約20g×50個
寸法：約37.5×37.5×31mm



つるつとしたのど越し
冷やしあんぺい



白あんぺい君

白身魚にだし汁を抱かせた、
関西風のしんじょう。
大阪では夏に冷やしてわさび醤油
で食べる風習があります。

規格：約30g×12個
寸法：約45×45×20mm



ぶんでやねん



出汁を利かせた
ほっとする一品



(豆腐白玉入り)
肉吸い

やわらか豆腐白玉

豆腐を配合して付着性を抑えた白玉。
豆腐変わりに肉吸いに入ると
驚きの新食感!?

規格：500g (1個約8g)
寸法：約30×30×20mm



やわらかまぼこ紅

かまぼこの常識を超えたやわらかさ
とのど越し。スライスして入ると
旨味も彩りもUPします。

規格：約200g×5本
寸法：約155×40×35mm



いうても



暑い夏を吹き飛ばせ！

喫茶・居酒屋 イベントメニュー



ジュースにもお酒にも合うメニューをご用意しました。
納涼祭や行事食にもオススメです♪

おさかなボール

油で揚げると更に旨味がUP。ふわふわ新食感！

ふわふわ



しっとり

NEW

いか入りだんご

いかの旨味たっぷり
真っ白な見た目が美しい

かに入りだんご

かにの風味が豊か
上品な一品

規格：500 g (1個約14g)
寸法：約30×30×30mm

いろどりだんご

3種(枝豆・人参・玉ねぎ)の
野菜入り

えび入りだんご

ピンク色が華やか
和洋中どんな料理にも

いわしだんご

国産いわしをたっぷり使用
ごぼうがアクセント

個性豊かな5種のだんごシリーズ
盛り合わせで色んな味が楽しめます♪

フルーツポンチ

冷やしてもふんわりやわらか



やわらか豆腐白玉

豆腐を配合して付着性を抑えた
一口サイズの白玉です。
冷やしても固くならないため、
フルーツポンチやパフェ等の
喫茶メニューにオススメです。

規格：500 g (1個約8 g)
寸法：約30×30×20mm

ずんだ餅風

やさしい甘みと枝豆の風味が豊か



おとうふ白玉ちゃん

ずんだ

ずんだ餅をイメージした、枝豆の
風味と緑色がさわやかな一品です。
湯煎調理後、冷やしてお召し
上がりください。

規格：440 g (30個入)
寸法：約30×30×20mm

ふわふわ唐揚げ

おろしポン酢や甘酢あんをかけても



やわらからあげ

鶏肉に大豆を配合し、ふんわりやわ
らかジュシーなからあげ。
油調済みなので、スチコンで蒸すだ
けで簡単に調理できます。

規格：600 g (1個約15 g)
寸法：約35×30×25mm

かまぼこサンド

アレンジは無限大！



やわらかまぼこ 白

かまぼこの常識を超えたやわらかさ
とのど越し。
わさびと醤油で板わさだけでなく、
いくらやオクラ等お好みの具材を
挟んでサンドにする事も。

規格：約200 g × 5本
寸法：約155×40×35mm

株式会社ふくなお

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



↑カタログダウンロードはこちら



@fukunaomedhical

ふくなお製品は

日本摂食嚥下リハビリテーション学会
『嚥下調整食分類コード4』相当です。