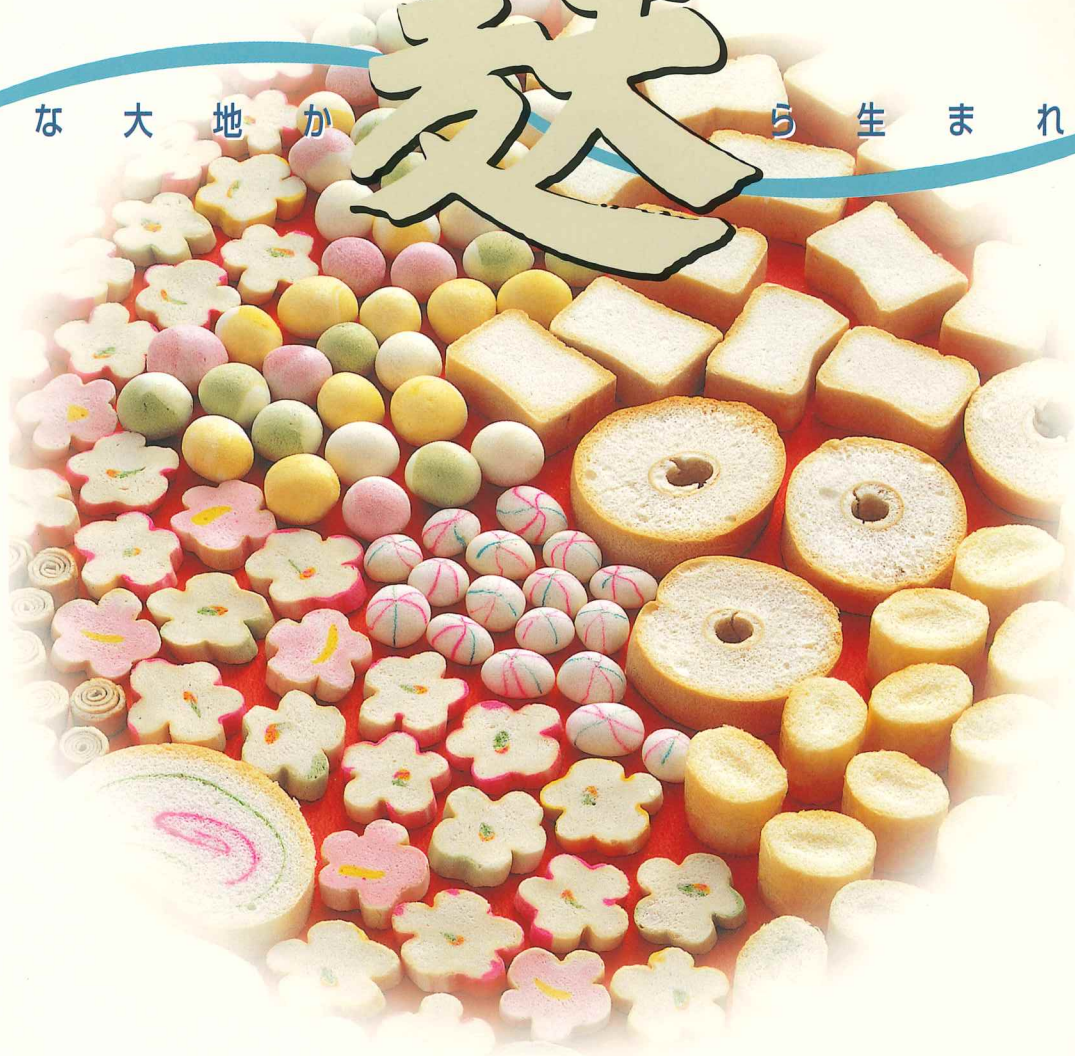


豊かな大地から生まれる

礎



業務用カタログ

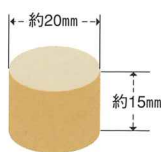


隆光商事株式会社

おつゆふ



なめらかで上品な口当たり。
料理の味になじみやすく、様々
な料理に使える万能タイプです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	382kcal
たんぱく質	26.7g
炭水化物	61.8g
脂質	3.1g
ナトリウム	31.0mg

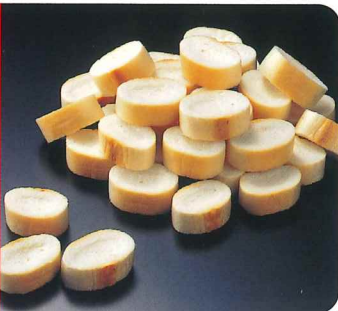
規格 500g 入数 8入×2



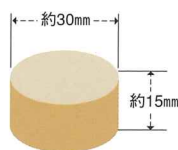
規格 200g 入数 20入×2



お焼ふ



京やきふ、おつゆふより一回り
大きいやきふ。食べごたえが
あり、なめらかで上品な口当たり。
料理の味になじみやすく、様々
な料理に使える万能タイプです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく、重曹
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	383kcal
たんぱく質	27.1g
炭水化物	59.9g
脂質	3.9g
ナトリウム	50.0mg

規格 500g 入数 8入×2



規格 200g 入数 20入×2



京やきふ



なめらかで上品な口当たり。料
理の味になじみやすく、様々
な料理に使える万能タイプです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	373kcal
たんぱく質	27.2g
炭水化物	58.5g
脂質	3.4g
ナトリウム	44.0mg

規格 500g 入数 10入×2



規格 200g 入数 20入×2



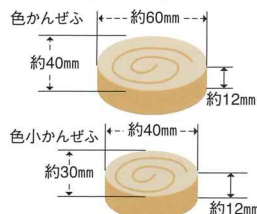
色かんぜふ



色小かんぜふ



赤と緑の渦の入ったやきふ。
煮崩れしにくく、なめらかで弾
力のある食感です。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく、重曹
酸化防止剤(ビタミンE)
着色料(赤106、黄4、青1)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	367kcal
たんぱく質	28.9g
炭水化物	56.7g
脂質	2.7g
ナトリウム	35.5mg

規格 500g 入数 8入×2



規格 200g 入数 20入×2



※のりかんぜふもございます。

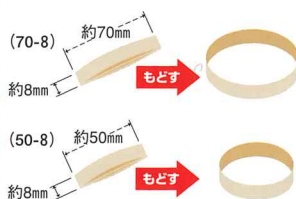
きざみ庄内ふ
(70-8)



きざみ庄内ふ
(50-8)



庄内板ふのカットタイプ。コシのある
生地と香ばしい香りが特徴です。水
戻し不要で煮崩れしにくく、汁物等
にそのまま入れてお使い頂けます。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく、重曹
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	370kcal
たんぱく質	25.3g
炭水化物	60.5g
脂質	3.0g
ナトリウム	156.0mg

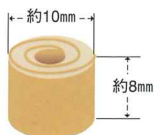
規格 500g 入数 10入×2



うず巻庄内ふ



うず巻き状の板ふ。コシのある
生地と香ばしい香りが特徴で
す。水戻し不要で煮崩れしに
くく、汁物等にそのまま入れて
お使い頂けます。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく、重曹
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	370kcal
たんぱく質	25.3g
炭水化物	60.5g
脂質	3.0g
ナトリウム	156.0mg

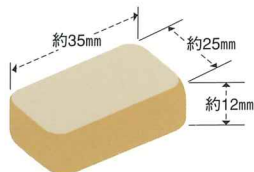
規格 500g 入数 10入×2



すき焼ふ



すき焼きやその他、鍋物・煮物に適したやきふ。キメが細かく、煮崩れせず、煮込めば煮込むほど美味しくなります。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	369kcal
たんぱく質	25.7g
炭水化物	60.1g
脂質	2.9g
ナトリウム	65.0mg

規格 500g 入数 10入×2



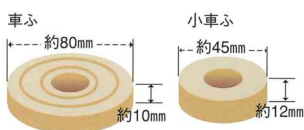
規格 200g 入数 20入×2



車ふ



「車ふ」は弾力と歯ごたえのある食感。「小車ふ」はキメが細かく、弾力のある食感です。どちらも煮崩れしにくく、煮物や鍋物に最適です。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

車ふ	小車ふ
エネルギー 377kcal	エネルギー 380kcal
たんぱく質 26.9g	たんぱく質 32.4g
脂質 0.2g	脂質 1.4g
炭水化物 61.8g	炭水化物 54.3g
ナトリウム 75.0mg	ナトリウム 30.0mg

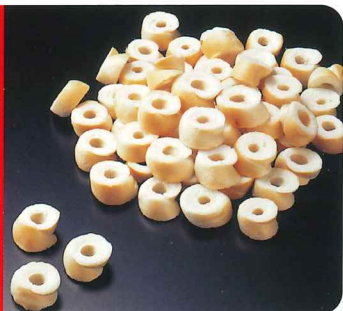
規格 500g 入数 10入×2



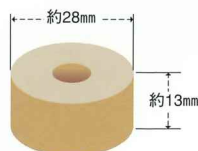
規格 200g 入数 20入×2



ちくわふ



竹輪の形をしたやきふ。真ん中に穴が開いているため、味がしみ込みやすく、歯ごたえのある食感です。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	386kcal
たんぱく質	28.8g
炭水化物	58.3g
脂質	2.0g
ナトリウム	140.0mg

規格 500g 入数 8入×2



もちふ



もち粉入りの球状のやきふ。もちのように柔らかくソフトな口当たりです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
もち粉、重曹
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	380kcal
たんぱく質	34.7g
炭水化物	51.2g
脂質	4.0g
ナトリウム	30.0mg

規格 500g 入数 8入×2



規格 200g 入数 20入×2



白玉ふ



白玉粉入りの小さな粒状のやきふ。小粒でのどごしが良く、とてもなめらかな食感です。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
白玉粉、重曹
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	390kcal
たんぱく質	35.4g
炭水化物	53.0g
脂質	4.0g
ナトリウム	83.0mg

規格 500g 入数 8入×2



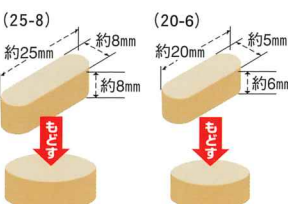
規格 200g 入数 20入×2



(25-8) お汁の麩



やきふを圧縮・カットし、よりお手軽にしました。水戻し不要で汁物などにそのまま入れてお使い頂けます。なめらかで上品な口当たりです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分(100g当り)

エネルギー	373kcal
たんぱく質	27.2g
炭水化物	58.5g
脂質	3.4g
ナトリウム	44.0mg

規格 500g 入数 10入×2



松茸ふ



松茸を型どった香料入りのやきふ。香りが加わり、贅沢な風味をお召し上がり頂けます。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
植物炭末色素
酸化防止剤(ビタミンE)、香料

栄養成分 (100g当り)

エネルギー	366kcal
たんばく質	24.9g
炭水化物	62.2g
脂質	2.0g
ナトリウム	100.0mg

規格 500g 入数 10入×2



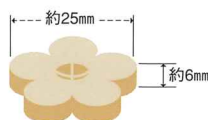
規格 200g 入数 20入×3



京花ふ



花を型どったやきふ。その美しい形と鮮やかな色は、料理の彩りとして食欲をそそります。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
着色料(京花ふ/赤106、黄4、青1
天着京花ふ/クチナシ、パプリカ、紅麹)
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分 (100g当り)

エネルギー	367kcal
たんばく質	25.3g
炭水化物	61.8g
脂質	2.1g
ナトリウム	41.0mg

規格 500g 入数 10入×2

京花ふ



規格 200g 入数 20入×3

京花ふ



天着京花ふ



京ふ

終売



手鞠を見立て上品な色で細工したやきふ。その可愛い形と鮮やかな色は、料理の彩りとして食欲をそそります。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
着色料(赤106、青1)
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分 (100g当り)

エネルギー	385kcal
たんばく質	28.1g
炭水化物	57.6g
脂質	2.6g
ナトリウム	20.2mg

規格 500g 入数 10入×2



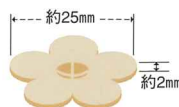
規格 200g 入数 20入×3



トレー入 桜の花魁



花を模ったやきふで、薄くスライスしてあるので、汁物に入れるだけで簡単に使っていただけます。トレー入りなので大変使いやすいです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
着色料(赤106、黄4)
酸化防止剤(ビタミンE)

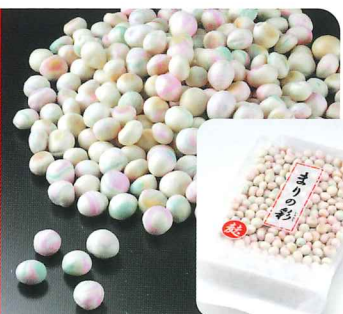
栄養成分 (100g当り)

エネルギー	366kcal
たんばく質	24.4g
炭水化物	61.5g
脂質	2.5g
ナトリウム	13mg

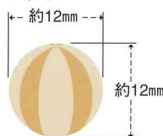
規格 250g 入数 20入×2



トレー入 まりの彩



華やかな色模様の入った小さな粒状のやきふ。椀物などの彩りに最適です。トレー入りなので大変使いやすいです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
重曹、酸化防止剤(ビタミンE)
着色料(赤106、青1)

栄養成分 (100g当り)

エネルギー	376kcal
たんばく質	32.5g
炭水化物	54.8g
脂質	3.0g
ナトリウム	28mg

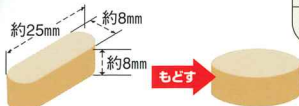
規格 300g 入数 16入×2



トレー入 お汁の麩



やきふを圧縮・カットし、よりお手軽にしました。水戻し不要で汁物などにそのまま入れてお使い頂けます。トレー入りなので大変使いやすいです。



原材料

小麦粉、小麦たんぱく
酸化防止剤(ビタミンE)

栄養成分 (100g当り)

エネルギー	377kcal
たんばく質	28.3g
炭水化物	58.9g
脂質	3.1g
ナトリウム	14mg

規格 250g 入数 16入×2



幅広い料理方法で、朝、昼、夕と食卓を彩る
 シンプルな素材だからこそ広がる美味しさのレパートリー
 「麩」は、和洋中のさまざまなメニューで
 他の食材を引き立てます

焼麩の特長

① たんぱく質を大変多く含んでいます。

焼麩は良質な小麦粉から取り出されたグルテン（小麦たんぱく）を主原料として焼き上げられているため、植物性たんぱく質を大変豊富に含んでいます。

② 消化吸収に大変優れています。

たんぱく質の消化率が98.2%というおなかに優しい食品です。

③ スポンジ効果に優れています。

焼麩はスポンジ状になっているので、食材の栄養とうま味を吸収し、おいしさを逃がさず調理することができます。

④ ミネラル「亜鉛」を多く含んでいます。

「亜鉛」は糖尿病・皮膚炎などの予防となり味覚の低下・食欲不振を助ける働きに深く関与し、体をスムーズに活動させるためには欠かせないものでもあります。一般的には、お肉や魚介類に大変多く含まれているものですが、穀物加工食品の中では焼麩が最も多く含まれています。

⑤ 焼麩は健脳食です。

焼麩には脳の働きを活発にするグルタミン酸や精神障害の予防・治療に効果があるナイアシンも含まれています。

ふの種類	お料理例	ふの特徴を生かしたその他の料理例
●おつゆふ ●京やきふ ●お焼ふ ●白玉ふ ●ちくわふ ●お汁の麩	〈和 風〉味噌汁、お吸い物、茶碗蒸し、雑炊の具 麺類（ラーメン、きしめん、そば、うどん等）の具 酢の物、ごまあえ、その他和え物 玉子とじ、どんぶり物の具 〈洋 風〉スープ、シチュー、カレー、グラタン、サラダ 〈中華風〉マーボーふ、あんかけ料理、炒め物	●すりおろして、大根おろし等のドリップ防止に ●すりおろして、ハンバーグやお好み焼きのつなぎとして ●離乳食（牛乳・果汁などにすりおろして、浮かせて） ●オムレツ、餃子、コロッケの具 ●詰め物をして煮物や天ぷら ●そのままマヨネーズをつけておやつ代わりに ●フライの衣
●かんぜふ ●もちふ	〈和 風〉すき焼き、寄せ鍋、その他鍋物全般 玉子とじ、肉や野菜の添え煮 味噌汁、お吸い物、雑炊 〈洋 風〉スープ、シチュー、カレー、グラタン、フレンチトースト 〈中華風〉マーボーふ、あんかけ料理、酢豚	
●すき焼ふ ●車ふ ●小車ふ	〈和 風〉すき焼き、寄せ鍋、おでん、その他鍋物全般 玉子とじ、筑前煮、治部煮、その他煮物 豚汁、けんちん汁等の煮込み汁 〈洋 風〉スープ、シチュー、カレー、グラタン 〈中華風〉マーボーふ、あんかけ料理、酢豚	●肉やすり身のはさみ揚げ ●そのまま揚げてドーナツ、クルトン風に ●ピザやラスクの台の代わりに
●京花ふ ●松茸ふ ●梔の花麩 ●まりの彩	〈和 風〉お吸い物、茶碗蒸し、土瓶蒸しの具 酢の物、ごまあえ、その他和え物 麺類（うどん、そば、ラーメン、鍋焼きうどん）の具 ちらしずし、お茶漬け、炊き込み御飯の具	
●きざみ庄内ふ ●うす巻庄内ふ	〈和 風〉味噌汁、お吸い物、スープの具 鍋焼きうどん、うどん、そばの具 すき焼き、寄せ鍋、その他鍋物全般 玉子とじ、肉や野菜の添え煮 ふいチャンブルー、季節の野菜の油炒め	●甘く煮込んで巻きずし、ちらしずしの具 ●そのまま揚げ、塩や砂糖で味付して、おつまみやおやつに



販売元



発売元 **隆光商事株式会社**

本社 岐阜県本巣市上保1261-1 〒501-0401
TEL.(058)324-8155(代) FAX.(058)324-5055

製造元 **敷島産業株式会社**

本社 岐阜県本巣市見延1399-2 〒501-0413
TEL.(058)324-5131(代) FAX.(058)324-5055