

ご当地サンド&ハンバーガー特集

福助工業株式会社

ファーストフード対応の
オススメ包材ラインアップ!

行方バーガー(茨城県)
ナマズ、鶏肉、豚肉のメンチカツ、鯉などの地元食材を具材にしたハンバーガー。
タートルバックJAA20-16 黒無地T (200×160×55/25mm)
総合カタログPart.20 P.163参照



八戸サバーガー(青森県)
八戸前沖サバの照り焼きが具材のハンバーガー。
デリカパックEA23-20 無地D (230(160+70)×200mm)
総合カタログPart.20 P.161参照



別海ジャンボホタテバーガー(北海道)
ミルクたっぷりふりのパンズに、ジャンボホタテを丸ごと使った春巻きをサンドしたハンバーガー。
スクエア25 クリア (155×155×25(23)mm)
14食品容器カタログP.143参照

鯨ドッグ(千葉県)
鯨のしぐれ煮をオムレツにして挟んだ鯨オムドッグの他に、鯨タツタドッグと鯨カツドッグがある。
FKバックP-907(95×190×30(30)mm)
14食品容器カタログP.141参照



片山津バーガー(石川県)
片山津温泉の源泉で作った温泉玉子をのせたバーガー。
福皿15UH 白(150×150×25mm)
14食品容器カタログP.59参照
※フタ 福皿15F使用



味噌チキンカツバーガー(愛知県)
トンカツではなくチキンカツに八丁味噌ペースのソースをかけた、サンドしたバーガー。
カトラバーガーNo.19 無地 (190×190mm)
総合カタログPart.20 P.157参照



静岡まぐろバーガー(静岡県)
駿河湾のマグロのハテを無添胚身パンで挟んだバーガー。
デリカパックNo.16 晒無地 (160×(110+50)×210mm)
総合カタログPart.20 P.161参照

NEW 海老カツサンド(愛知県)
プレーンオムレツとキャベツと海老フライのサンド。
F/WLW-85 ブラウン(131×161×15mm)

NEW 紀州梅バーガー(和歌山県)
八穀パンのパンズに、はちみつ南高梅や紀州うめどりのチキンカツをはさんだバーガー。
FKバックBK-145 (149×147×46(33)mm)

鶴橋カルピバーガー(大阪府)
カルピの下コレックス、チキチキムチをサンドしたバーガー。
カトラバーガーNo.23 無地(230×230mm)
総合カタログPart.20 P.157参照

九条ネギバーガー(京都府)
丹波牛100%のパンに九条ネギをのせたバーガー。
福皿15H 黒(150×150×21mm)
14食品容器カタログP.61参照



牛すじビタハンサンド(滋賀県)
甘辛く炊いた牛すじ肉やこんにゃくとレタス、キャベツをビタパンに挟んだサンド。
そに見えるバックNo.18-18 アーティクル (180×180×35mm)
総合カタログPart.20 P.166参照

カラコロバーガー(熊本県)
辛子連根のコロッケとキャベツを挟んだバーガー。
デリカパックEA23-20 アーティクルD (230×(160+70)×200mm)
総合カタログPart.20 P.161参照

Burger with a lot (オーストラリア)
焼きパインアップル、レタス、トマト等を挟んだオーストラリアの典型的なハンバーガー。
FKバックBK-145 (149×147×46(33)mm)

牛すじビタハンサンド(滋賀県)
甘辛く炊いた牛すじ肉やこんにゃくとレタス、キャベツをビタパンに挟んだサンド。
そに見えるバックNo.18-18 アーティクル (180×180×35mm)
総合カタログPart.20 P.166参照

龍馬バーガー(高知県)
高知県産の野菜と、鷹のツナをサンドしたバーガー。
バーガー袋No.22 無地(220×222mm)
総合カタログPart.20 P.155参照

Patty Melt Burger(アメリカ)
オニオンリングとスイスチーズ、パンをライ麦パンズではさんだハンバーガー。
バーガー袋No.18 アーティクル (180×182mm)
総合カタログPart.20 P.155参照

3月 販売計画にお役立てください。
催事カレンダー

4月
●3月の旬
あさつき●ふき●京菜
●伊予柑
●白魚●しん

5月
●4月の旬
うど●たけのこ●さやえんどう●たまねぎ
しゅうがいかいも
いちご
●あじ●さより●びうお●太刀魚●真鯛

6月
●5月の旬
グリーンピース●そらまめ●キャベツ
アスパラガス●トマト
いさぎ●かつお●さず

毎月の記念日
毎日曜日=パスタの日
8日=果物の日、米の日
11日=麺の日
12日=パンの日、豆腐の日
15日=お菓子の日、中華の日
17日=いなりの日、なすの日
19日=食肉の日、シュークリームの日
20日=ワインの日
21日=漬物の日
22日=夫婦の日
27日=ツナの日
28日=ニワトリの日
29日=肉の日
30日=みその日
末日=そばの日

にぎり寿司 寿司のグレード感を明確にして訴求力アップ!

旬のおいしさと豊かな食文化を提案する情報紙
FUKUSUKE CLUB
福助部
福倶楽部
2015年春号
福助工業株式会社
営業本部 / 東京都北区田端1-21-8
TEL(03)5685-1300(代)



NEW
にぎり寿司1人前
新角桶110H 宴舞紫 (143×253×33mm)

NEW
にぎり寿司1人前
夢舞台2-5H 輪彩赤 (255×145×28mm)

ちらし寿司 春の訪れを感じさせる華やかさを演出します!



雛ちらし
折膳180H 大和 (173×173×33mm)
14食品容器カタログP.91参照

NEW 鮭といくらの菜の花ちらし
花舞喜3-3H 彩月紫 (182×182×22mm)

NEW 雛ちらし
清盛10H 平安 (150×238×25mm)
14食品容器カタログP.123参照

手まり寿司 高級感の中に可愛らしさを演出します!

巻き寿司 こだわり感を演出します!



NEW
雛てまり寿司11個
花舞喜2-4H 輪彩赤 (140×207×22mm)

雛てまり寿司9個
福皿21H-9 黒 (210×210×24mm)
14食品容器カタログP.61参照

雛てまり寿司18個
夢舞台2-6H 宴 (294×145×28mm)
14食品容器カタログP.119参照

焼鯖巻
和皿6H 市松黒 (107×252×21mm)
14食品容器カタログP.121参照

NEW 海鮮太巻き
花舞喜1-5.5H 金雲 (102×256×22mm)

天船巻き寿司
新富久折D-551H 黒うるし (88×221×22mm)
14食品容器カタログP.93参照

刺身にもどうぞ!

NEW
刺身4点盛
花舞喜3-3H 輪彩赤 (182×182×22mm)

NEW
刺身3点盛
花舞喜1-5.5H 金雲 (102×256×22mm)

刺身2点盛
夢舞台1-4H 黒 (217×107×28mm)
14食品容器カタログP.119参照

刺身1点盛
和皿4H 黒天朱 (107×177×21mm)
14食品容器カタログP.121参照