

おにぎらず特集

おにぎらずの作り方

- ①ご飯は少なめにし、食材を入れます。
- ②のりを合わせた目を下にしながら、手で握り、切るのがコツです。(断面がきれいです)

福助工業株式会社



きのこ牛肉のおにぎらず
牛肉ときのこを挟んで、和風の味付けでさっぱりいただけます!!
DF-131E
(130×120×25(26)mm)
15食品容器カタログP.128参照



玉子とキュウリのおにぎらず
玉子とキュウリのぬか漬けがサンドイッチのようで楽しい!!
スクエア30 プロパンス (231×117×25(23)mm)
15食品容器カタログP.131参照



NEW おかかチーズのおにぎらず
ホウレン草入りでチーズとおかかの組み合わせが絶妙!!
FKJパックBK-115 (117×119×41(28)mm)
15食品容器カタログP.127参照



焼きそば入りおにぎらず
子供に大人気の焼きそばをおにぎらず!!
スクエア27 黒淵朱
(184×140×25(23)mm)
15食品容器カタログP.131参照



チャーシューと大葉のおにぎらず
スライしたチャーシューに、大葉がアクセントとなりおもしろい!!
豊皿150-120H 志野茶
(150×120×21mm)
15食品容器カタログP.22参照



ハムと玉子のおにぎりサンド
まさしくたまごハムサンド!!
新電久折D-101H 大和
(170×115×22mm)
15食品容器カタログP.39参照



海鮮おにぎらず
四角い海鮮の巻風のおにぎらず!!
FKJパックP-911 桜
(122×177×24(22)mm)
15食品容器カタログP.129参照



おにぎらずセット
(ツナとアスパラ、ミニとんかつ、豚みそ混ぜご飯、カレー、きんぴら、オムライス)
子供に大人気のメニューをおにぎらずセット!!
福皿18H 黒
(180×180×21mm)
15食品容器カタログP.55参照



NEW おにぎらずセット
(ごまみそとじょん、きんぴら、おかしらずのおにぎらず、行楽などのお供にもピッタリ!!)
花舞臺3-3H 花かすみ (182×182×22mm)
15食品容器カタログP.13参照

夏野菜のトマト専用容器も取り揃えています!!



ミニトマト
FKJパックP-8 有穴(4穴)
(114×115×39(25)mm)
15食品容器カタログP.129参照



ミニトマト
FKJパックP-815 有穴(4穴)
(105×105×43(18)mm)
15食品容器カタログP.129参照



ミニトマト
PT-200 有穴(4穴)
(125×125×42(15)mm)
15食品容器カタログP.129参照



ミニトマト6個
PT-300
(190×127×31(24)mm)
15食品容器カタログP.129参照

※掲載商品のサンプルは、弊社営業員にお気兼ねなくご用命ください。

7月

土用丑の日(24日)
海の日(25日)
夏休み(20日)
小暑(23日)
大暑(26日)
半夏生(27日)
海開き(山開き)(1日)

7月の旬
とうもろこし ● かぼちゃ ● 枝豆
マッシュルーム
桃 ● すいか ● メロン
あびる ● すめいか

8月

立秋(23日)
長秋(24日)
処暑(23日)
白露(25日)
秋分(23日)
秋分(24日)
秋分(25日)
秋分(26日)
秋分(27日)
秋分(28日)
秋分(29日)
秋分(30日)

8月の旬
ごぼう ● 冬瓜
なし ● ぶどう
はぜ

9月

防犯の日(1日)
重陽(9日)
重陽(10日)
重陽(11日)
重陽(12日)
重陽(13日)
重陽(14日)
重陽(15日)
重陽(16日)
重陽(17日)
重陽(18日)
重陽(19日)
重陽(20日)
重陽(21日)
重陽(22日)
重陽(23日)
重陽(24日)
重陽(25日)
重陽(26日)
重陽(27日)
重陽(28日)
重陽(29日)
重陽(30日)

9月の旬
白菜 ● 松茸 ● さつまいも ● にんじん
りんご
このしろ ● ほうろ ● かます ● さば

毎月の記念日

毎日曜日=バスタの日
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=食育の日、シェイクリームの日
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=エトワリの日
29日=肉の日
30日=みその日
末日=そばの日

夏のスタミナメニュー



うなぎ弁当
きわみ膳23-15-1H 御所黄緑
(225×145×28mm)
15食品容器カタログP.67参照

夏のスタミナメニューの定番!



うなぎ
本体 M-12SH みかげ
(209×114×45mm)
中仕切 M-122S 中仕切 赤
15食品容器カタログP.105参照



うなぎづくし寿司
藤舞台2-4H 黒
(216×145×28mm)
15食品容器カタログP.15参照



マーボー丼(ごはん約240g)
SP-514H 内黒外木目
(174×134×45mm)
15食品容器カタログP.101参照



牛カルビ丼(ごはん約180g)
福角丼20-15H 光彩赤
(195×145×31mm)
15食品容器カタログP.99参照



中華弁当(ごはん約150g)
FA-503H 黒内赤
(230×180×25mm)
15食品容器カタログP.73参照



NEW 焼肉弁当(ごはん約200g)
巧膳23-20-2H ひとえ赤
(230×195×25mm)
15食品容器カタログP.69参照



さっぱり梅酢豚
福皿15-12UH 黒L
(150×120×25mm)
15食品容器カタログP.53参照



カレーちらし寿司
和皿8H 大和
(212×147×21mm)
15食品容器カタログP.17参照



ざるそば
ざる820本体 黒 (233×173×30mm)
15食品容器カタログP.106参照
※カップMC-96-40赤(S)使用

そば&にぎり寿司
きわみ膳23-20-3H ひとえ青 (230×195×28mm)
15食品容器カタログP.67参照

3色そうめん
ざる8H-8 黒 (227×227×33mm)
15食品容器カタログP.106参照
※カップMC-96-40赤(S)使用

うどん&にぎり寿司
寿司ランチ6H 流華青 (203×185×23mm)
15食品容器カタログP.109参照



夏野菜カレー(ごはん約230g)
SP-315H R/B
(273×152×27mm)
15食品容器カタログP.72参照

トルコライスプレート
プレミアム25-21-1H 木目
(250×210×25mm)
15食品容器カタログP.77参照

肉

夏の元氣は
ジューシーなお肉で補充!

カレー

辛いカレーで
暑さを吹き飛ばせ!

旬の素材の種類 ● 野菜 ● 果物 ● 魚介類を表わしています。

※ごはんはおおよその量で一例です。