

# 福助 楽部

2020年秋号  
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)

## SORABEN 空弁

コンパクトだけど贅沢 空港特選ご当地 人気メニュー

- 石狩鮭(新千歳空港)**  
スワイガニのほぐし身と、北海道産秋鮭できれいに色分けされた、二色の押鮭です。  
新角桶9H 小町 (198×198×33mm)
- タラバ押し鮭(新千歳空港)**  
タラバのみをふんだんに使った豪華な押し鮭です。見た目よりボリュームがあり、食べ応えがあります。  
新富久折D-551H黒うるし (221×88×22mm)  
2019-2020食品容器カタログP.40参照
- 肉むすび(新千歳空港)**  
食べやすい一口サイズのすき焼き味の肉むすびは、十勝産牛と、上富良野産地産豚(ラベンダーポーク)、北海道米ふっくらんこを使って北海道の素材がふんだんに使われた一品です。  
FKパックP-901竹 (134×93×27(35)mm)  
2019-2020食品容器カタログP.128参照
- 牛タン塩弁当(仙台国際空港)**  
部位ごとに違う牛タンの食感をご堪能頂ける仙台ならではのお弁当です。仙台ラー油をかければなお良し。  
箱膳23-16-4H白金 (225×154×26mm)
- 三陸豪華重(仙台国際空港)**  
気仙沼のサンマ、南三陸の鮭、石巻の穴子、女川の笹かまぼこが入った豪華な海鮮のお弁当です。  
盛飯160H流花 (160×440mm)  
2019-2020食品容器カタログP.96参照
- ます寿司(富山空港)**  
鮭の腹身を贅沢に厚切りされ、お米と共にぎっしり詰まっています。脂がのって食べ応えのある鮭ずしです。  
舞台桶9H 天守 (200×200×33mm)
- 焼き鯖寿司(羽田空港)**  
こんがり焼けた鯖を押し寿司にし、色味豊かに仕上げられています。鯖とシャリの間には大葉とがりをはさみ、爽やかな香りで食欲をそそります。  
旬海皿1-5H月光紫 (278×107×30mm)  
2019-2020食品容器カタログP.12参照
- あなご押し寿司(羽田空港)**  
煮穴子を香ばしく焼き上げて、甘辛のタレを絡めることにより絶品の一品になる押し寿司です。  
和皿6H市松黒 (252×107×21mm)  
2019-2020食品容器カタログP.18参照
- たこ飯(神戸空港)**  
蛸と穴子と季節の野菜を独自に焼き上げた。磯の香りが漂うたこ飯です。  
味咲丼180H元禄 (172×172×45mm)  
2019-2020食品容器カタログP.98参照
- 骨付き鶏弁当(高松空港)**  
香川県丸亀市発祥の骨付き鶏を豪快に1本丸ごと使用した弁当です。  
FK-21-13しぶき (210×122×26(21)mm)  
2019-2020食品容器カタログP.127参照
- 吉野鶏めし(大分空港)**  
大分の吉野に伝わる郷土料理で、使う材料は鶏とゴボウとお米だけの素朴な一品です。  
SP-510HR/B (164×114×35mm)  
2019-2020食品容器カタログP.107参照
- 明太子焼き鯖寿司(福岡空港)**  
焼き鯖とご飯が織り成す絶妙な一体感。身は程よく脂がのって、しっとり肉厚です。アクセントとして明太子の辛味が口いっぱいに広がります。  
新丸桶8H うるし (210×36mm)  
2019-2020食品容器カタログP.32参照
- ポーク卵むすび(沖縄空港)**  
ごはんをポークランチョンミートと玉子焼きでサンドした沖縄ならではのむすび。  
スクエア27黒淵赤 (184×140×25(23)mm)  
2019-2020食品容器カタログP.130参照
- 天むす(中部国際空港)**  
一口サイズの天むすが5個入っています。しっかり味付けされた、えびのてんぷらが味の決め手です。機食べ易いので女性にも人気の一品です。  
FKパックP-907 (190×95×30(30)mm)  
2019-2020食品容器カタログP.128参照
- 但馬牛めし弁当(神戸空港)**  
「但馬牛(たじまうし)」をすきやき風に炊き込んだ味付けに仕上げました。  
【本体】M-12SBHR/B (209×114×36mm)  
【中仕切】M-124SB中仕切黒E

※写真はイメージです。

## 秋 いろいろ TAKE OUT

- 秋彩弁当(ごはん約170g)**  
箱膳23-18-4H 白金 (230×180×26mm)
- 秋の寿司御膳**  
箱膳23-20-1H 白金 (230×195×26mm)
- うな重(ごはん約160g)**  
【本体】M-14SHR/B (178×128×45mm)  
【中仕切】M-142S中仕切 黒E
- 秋のお寿司弁当**  
舞台桶12H天守 (228×200×33mm)
- 秋のお寿司弁当**  
箱膳25-13-1小町 (250×130×26mm)
- 秋のお寿司弁当**  
新角桶10H鳳凰(紺) (212×212×33mm)
- 秋彩弁当**  
箱膳26-16-1H 白金 (260×160×26mm)
- 松花堂弁当(ごはん約120g)**  
【本体】M-17H錦新 (163×163×33mm)  
【中仕切】M-176中仕切 赤  
2019-2020食品容器カタログP.84参照
- 松茸ご飯弁当(ごはん約190g)**  
箱膳23-20-2H 小町 (230×195×26mm)

### 2020年 催事カレンダー

販売計画にお役立てください。

9月	10月	11月
<ul style="list-style-type: none"> <li>防災の日 (1日)</li> <li>白露 (7日)</li> <li>重陽 (菊)の節句 (9日)</li> <li>秋彼岸入り (19日)</li> <li>敬老の日 (21日)</li> <li>秋分の日 (22日)</li> <li>秋彼岸明け (25日)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>十五夜 (1日)</li> <li>衣替え (1日)</li> <li>寒露 (8日)</li> <li>ポツ入用 (20日)</li> <li>十三夜 (29日)</li> <li>ハロウィン (31日)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>文化の日 (3日)</li> <li>立冬 (7日)</li> <li>七五三 (15日)</li> <li>ボジョレーヌーボー解禁 (19日)</li> <li>小雪 (22日)</li> <li>勤労感謝の日 (23日)</li> </ul>

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

◆10月の旬  
マッシュルーム ●新米 ●しそ ●ブロッコリー ●みつば ●しいたけ ●ほうれんそう ●しめじ ●大根 ●さといも ●やまいも ●なめこ ●柿 ●ぎんなん ●栗 ●くるみ ●わかさぎ ●いわし ●さけ

◆11月の旬  
えのきたけ ●カリフラワー ●みかん ●さんま ●あさり ●ふぐ ●あおやぎ ●真鯛

毎月の記念日 独自の催しを企画しよう!

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 = ハンの日、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 = 食育の日、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 = コワトリの日  
29日 = 肉の日  
30日 = みその日  
末日 = そばの日