

フーちゃん食堂
商品ラインナップ

全品500円

①鶏の照り焼き

今日の主役はお任せください！
一枚肉をしっかり漬け込んだ
鶏の照り焼きは、やわらかく
ボリューム満点です!!



内容量：220g

原材料：鶏もも肉（ブラジル産）、醤油、みりん風調味料、砂糖/調味料（アミノ酸）、酸味料、（一部に大豆、小麦を含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	172kcal	水分	65.2g	たんぱく質	21.2g	脂質	7.9g
炭水化物	4.0g	灰分	1.7g	ナトリウム	470mg	食塩相当量	1.2g

②鶏の塩麴柚子胡椒焼き

塩麴でうま味倍増！
あっさりだけど、しっかり主張!!
ほのかに香る柚子胡椒が食欲を
そそります。



内容量：220g

原材料：鶏もも肉（ブラジル産）、塩麴（米、食塩）、柚子胡椒（ゆず、青唐辛子、食塩、発酵調味料）/酒精、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（キサンタン）、クチナシ色素

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	183kcal	水分	66.2g	たんぱく質	20.7g	脂質	10.6g
炭水化物	1.3g	灰分	1.2g	ナトリウム	250mg	食塩相当量	0.6g

③鶏のケイちゃん焼き

手軽に！気軽に！だけど本格的に!!
濃い目のみそ味でご飯ともお酒とも
相性抜群です。



内容量：220g

原材料：鶏もも肉（ブラジル産）、みそ、みりん風調味料、酒、醤油、しょうが、にんにく、豆板醤/酒精、調味料（アミノ酸）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、（一部に大豆、小麦粉含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	182kcal	水分	66.3g	たんぱく質	20.0g	脂質	10.8g
炭水化物	1.3g	灰分	1.6g	ナトリウム	330mg	食塩相当量	0.8g

④銀じゃけ

私たちの本気。直火の極意を！
直火で焼き上げた銀じゃけの
程よい塩気と甘味を口いっぱいにご堪能下さい。



内容量：一切れ

原材料：銀鮭（チリ産）、食塩/酸化防止剤（V.C）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	225kcal	水分	61.4g	たんぱく質	20.4g	脂質	15.9g
炭水化物	0.1g未満	灰分	2.9g	ナトリウム	910mg	食塩相当量	2.3g

⑤豆腐ハンバーグ野菜あんかけ

「ヘルシー」と「おいしい」は
共存できます！

ガッツリ食べても罪悪感ゼロ。

野菜も取れて一石二鳥！！



内容量：260g

原材料：鶏むね肉（国産）、豆腐、めんつゆ（醤油、食塩、節（そうだかつお、かつお、いわし、）、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、みりん、小麦発酵調味料、昆布）、料理酒、みりん風調味料、玉ねぎ、ひらたけ、人参、椎茸、馬鈴薯デンプン、砂糖、うま味調味料（食品添加物）/凝固剤（塩化マグネシウム）消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン（大豆由来）、シリコーン樹脂）、調味料（アミノ酸）、酸味料、L-グルタミン酸ナトリウム、酸化防止剤（ビタミンC）、（一部に大豆、小麦を含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	106kcal	水分	77.2g	たんぱく質	11.6g	脂質	3.9g
炭水化物	6.0g	灰分	1.3g	ナトリウム	310mg	食塩相当量	0.8g

⑥どて煮

国産モツが柔らかい！

じっくり煮込んだどて煮は、
あっさりした味わいを目指しました。

カツをつければどてカツの完成！！



内容量：210g

原材料：豚小腸（国産）、みそ、みりん風調味料、砂糖、しょうがペースト/酒精、調味料（アミノ酸）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、（一部に大豆、小麦粉含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	142kcal	水分	68.0g	たんぱく質	8.4g	脂質	4.5g
炭水化物	17.0g	灰分	2.1g	ナトリウム	710mg	食塩相当量	1.8g

⑦ボルシチ

栄養満点！スーパーフードの

具たくさんスープ!!

ウクライナの家庭料理で

ウクライナの日常を再現しました。



内容量：220g

原材料：牛肉（アメリカ産）、ビーツ、トマトジュースづけ（トマト、トマトジュース）、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、キャベツ、ブイヨン（デキストリン、砂糖、淡白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸酵母トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料）、食塩、コショウ、オリーブオイル、ローリエ/リン酸カルシウム

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	46kcal	水分	89.7g	たんぱく質	3.0g	脂質	1.7g
炭水化物	4.6g未満	灰分	1.0g	ナトリウム	260mg	食塩相当量	0.7g

※本場ウクライナでは冷たいままボルシチを食べることもあります。本商品は冷たいままでもおいしくいただけますので、冷製ボルシチもぜひお試しください。

⑧冷製ビーツポタージュスープ

無着色！素材の色で絶対映える!!

食べる輸血、ビーツで色づいた

ピンクのスープは、見た目鮮やか、

やさしい味わいです。



内容量：200g

原材料：牛乳（生乳100%、国産）、ビーツ、玉ねぎ、ジャガイモ、乳等を主原料とする食品（植物油脂、粉飴、乳製品）、ヨーグルト（生乳、乳製品、発酵乳）、ブイヨン（デキストリン、砂糖、淡白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸酵母トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料）、食塩、オリーブオイル、ローリエ/トレハロース、乳化剤、セルロース、メタリン酸Na、安定剤（カラギーナン）、香料、（一部に乳成分、大豆含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	106kcal	水分	77.2g	たんぱく質	11.6g	脂質	3.9g
炭水化物	6.0g	灰分	1.3g	ナトリウム	310mg	食塩相当量	0.8g

※冷製ビーツポタージュスープは温めてもおいしくお召し上がりいただけます。ほっと一息つきたいときは、湯煎でやさしく温めてお召し上がりください。（レンジや湯煎のかけすぎなど過度の熱を与えると、ビーツの色素が変化し黄色く変色することがあります。品質には問題ありませんが、加熱のし過ぎにはご注意ください。）