

# NKRしそ巻き棒餃子



色鮮やかなしその葉を具に巻きつけた、風味豊かな棒餃子です。にんにく不使用ですので幅広いメニューに御利用いただけます。

**〈ご注意〉**

- ★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わる事がありますのでご注意ください。
- ★霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。
- ★揚げ調理の場合、一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良やパンクの恐れがあります。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
30015832	23g×10個/20トレイ×2合	464×360×106

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ



**調理方法：**  
 ●焼く…熱したフライパンに油をひき、餃子をのせ、水を入れ蒸し焼きにした後、水分を飛ばし焼き目を付けてください。  
 ●揚げる…凍ったまま、約170～180℃の油で約4分揚げてください。  
 ●蒸す…凍ったままの餃子を蒸し器で約10分蒸してください。

主原料：キャベツ(国内産)、豚肉(国内産)、たまねぎ(国内産)、豚脂(国内産)、鶏肉(国内産)  
 工場所在地：新潟県

# NKR水餃子



野菜と肉をバランスよく配合し、喉越しの良いつるつとした皮で仕上げました。

**〈ご注意〉**

- ★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わる事がありますのでご注意ください。
- ★加熱したあと商品を取り出す際は、熱いのでやけど等にご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
30015882	15g×60個/6袋×2合	414×264×125

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ



主原料：キャベツ(国内産)、ねぎ(国内産)、しょうが(国内産)、豚肉(国内産)、鶏肉(国内産)  
 工場所在地：新潟県

**使用方法：**

茹でる…凍ったままの水餃子を沸騰したお湯に入れて、約5分茹でてください。  
 煮込み…スープの中にお好みの野菜等を入れ、凍ったままの水餃子を入れ煮込んでください。

# NKRハンバーグ



鶏肉ベースで冷めてもやわらかい、シンプルな味付けのハンバーグです。

**〈ご注意〉**

- ★-18℃以下に保存してください。
- ★いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。
- ★冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
30014651	60g×20個/5袋×2合	370×294×138

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ



**使用方法：**  
 ●オープン…あらかじめ180℃に加熱したオーブンに凍ったままのハンバーグをならべ、約12分焼いてください。  
 ●煮込み…お好みのソース等に凍ったままのハンバーグを入れ煮込んでください。  
 ●蒸す…凍ったままのハンバーグを約95℃で約10分蒸してください。  
 ●揚げる…凍ったままのハンバーグを170℃の油で約4分30秒揚げてください。  
 ※加熱したあと商品を取り出す際は、熱いのでやけど等にご注意ください。  
 ※機種により調理時間が異なりますのでご注意ください。  
 主原料：鶏肉(国内産)、たまねぎ(国内産)、つなぎ(国内産)、パン粉(国内製造)、粒状植物性たん白(国内製造)、豚脂(国内産)  
 工場所在地：新潟県

# NKR新玉子と豆腐のしんじょ



鶏卵と豆腐をすり身でつなぎ合わせて、人参グリーンピースで色鮮やかに仕上げました。

**〈ご注意〉**

- ★-18℃以下に保存してください。
- ★いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。
- ★冷凍庫扉付近での保存はお避けください。
- ★だんごが重なった状態で調理いたしますと変形することがございます。
- ★だんごの表面が人参のβ-カロテンにより赤色が増す場合がございますが品質には問題ございません。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
30066829	(35g×20)×5袋×2合	340×235×110

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ



主原料：鶏卵(国内産)、魚肉すり身(国内製造)、豆腐(国内製造)【大豆：アメリカ、カナダ】  
 工場所在地：福岡県

**調理方法：**

凍ったままの製品を袋より取り出し、10分程度蒸してください。袋のまま調理する場合は、袋を背開きにして23分程度蒸してください。