

## NKR骨なし切身 秋鮭60・80 ※



凍ったまま調理できます！  
アクを抑え、ふっくら仕上がります！  
(ご注意)

- ★冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
- ★一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。
- ★加熱調理時は、噴きこぼれ、油はね等によるやけどにご注意ください。
- ★一度に調理する量によって、加熱時間が異なる場合がございますので、ご注意ください。
- ★この商品は一つ一つ丁寧に骨を除去しておりますが、手作業のため骨が混入している場合もありますので、ご了承ください。



使用方法：(300g(5枚))  
天板にクッキングシートを敷いて、調理してください。  
・スチームコンベクション(コンビネーションモード)  
蒸気:40% 庫内温度:260℃ 時間:約8分30秒  
・オープン 庫内温度:260℃ 時間:約8分30秒

\*冷凍状態での加熱条件です。  
\*調理加熱時間はおよその目安です。  
主原料：日本  
工場所在地：タイ

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
09455	300g(5枚)/10袋×3合	355×260×110
04909	400g(5枚)/10袋×3合	390×290×165

ステコン <メーカー>マルハニチロ株式会社

## NKR骨なし切身 さわら60・80 ※



凍ったまま調理できます！  
アクを抑え、ふっくら仕上がります！  
(ご注意)

- ★冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
- ★一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。
- ★加熱調理時は、噴きこぼれ、油はね等によるやけどにご注意ください。
- ★一度に調理する量によって、加熱時間が異なる場合がございますので、ご注意ください。
- ★この商品は一つ一つ丁寧に骨を除去しておりますが、手作業のため骨が混入している場合もありますので、ご了承ください。



使用方法：(300g(5枚))  
天板にクッキングシートを敷いて、調理してください。  
・スチームコンベクション(コンビネーションモード)  
蒸気:40% 庫内温度:260℃ 時間:約8分30秒  
・オープン 庫内温度:260℃ 時間:約8分30秒

\*冷凍状態での加熱条件です。  
\*調理加熱時間はおよその目安です。  
主原料：中国・韓国など  
工場所在地：中国・タイ

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
04607	300g(5枚)/10袋×3合	350×240×125
04908	400g(5枚)/10袋×3合	330×230×135

ステコン <メーカー>マルハニチロ株式会社

## NKR骨なし切身 カラスカレイ60 ※



凍ったまま調理できます！  
アクを抑え、ふっくら仕上がります！  
(ご注意)

- ★冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
- ★一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。
- ★加熱調理時は、噴きこぼれ、油はね等によるやけどにご注意ください。
- ★一度に調理する量によって、加熱時間が異なる場合がございますので、ご注意ください。
- ★この商品は一つ一つ丁寧に骨を除去しておりますが、手作業のため骨が混入している場合もありますので、ご了承ください。



使用方法：(300g(5枚))  
・スチームコンベクション ホテルパンにクッキングシートを敷き、お好みの調理ダレを入れ、フタをして調理してください。蒸気:100℃ 時間:約10分  
・鍋 お好みの調理ダレを入れ、沸騰後、フタをして中火で加熱してください。時間:沸騰後約10分

\*冷凍状態での加熱条件です。  
\*調理加熱時間はおよその目安です。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
09456	300g(5枚)/10袋×3合	326×316×107

<メーカー>マルハニチロ株式会社

ステコン 主原料：カナダなど  
工場所在地：タイ

## NKR骨なし切身 さんま60・80 ※



凍ったまま調理できます！  
アクを抑え、ふっくら仕上がります！  
(ご注意)

- ★冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
- ★一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。
- ★加熱調理時は、噴きこぼれ、油はね等によるやけどにご注意ください。
- ★一度に調理する量によって、加熱時間が異なる場合がございますので、ご注意ください。
- ★この商品は一つ一つ丁寧に骨を除去しておりますが、手作業のため骨が混入している場合もありますので、ご了承ください。



使用方法：(300g(5枚))  
天板にクッキングシートを敷いて、調理してください。  
・スチームコンベクション(コンビネーションモード)  
蒸気:40% 庫内温度:260℃ 時間:約8分30秒  
・オープン 庫内温度:260℃ 時間:約8分30秒

\*冷凍状態での加熱条件です。  
\*調理加熱時間はおよその目安です。  
主原料：日本・中国  
工場所在地：中国・タイ

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
04606	300g(5枚)/10袋×3合	500×225×80
04904	400g(5枚)/10袋×3合	330×230×135

ステコン <メーカー>マルハニチロ株式会社

※商品ジャンル表示がPB商品から選定品に変更となります。当面のPB表示になっている商品の包装資材は順次『選定品』に変更して行く事になります。