

## NKR骨なし さば60



中国鯖を使用しました。  
魚本来のおいしさが  
お楽しみいただけます。

〈ご注意〉

★-18℃以下で保存してください。

調理方法：(冷凍状態での加熱条件です)

●焼き物 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(コンベクションモード)  
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

●煮物  
・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  
※調理加熱時間はおおよその目安です。使用調理器具、一度に調理する量により条件と異なる場合がございますのでご了承ください。  
※解凍した状態でも調理できます。

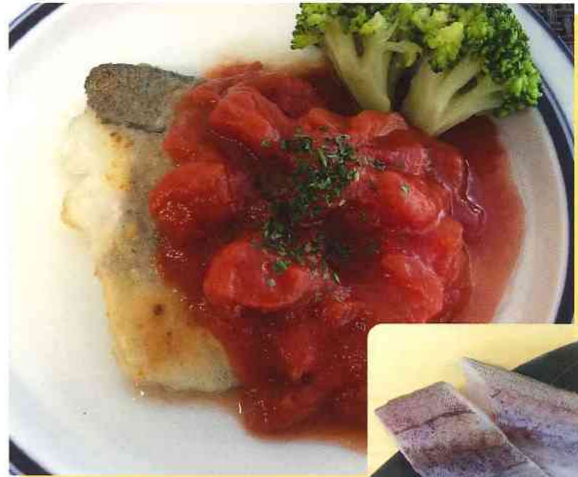
主原料：中国  
工場所在地：中国

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
22193	300g(5枚)/10×3	270×320×110

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



## NKR骨なし切身 すけそう鱈60



アメリカ産のすけそう鱈を、  
食べやすいように  
丁寧に骨を取り除いた切身です。

〈ご注意〉

★-18℃以下で保存してください。

調理方法：(冷凍状態での加熱条件です)

●焼き物 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(コンベクションモード)  
蒸気：40%庫内温度：260℃ 時間：約9分30秒  
・オープン 庫内温度：260℃ 時間：約9分30秒

●煮物  
・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  
※調理加熱時間はおおよその目安です。使用調理器具、一度に調理する量により条件と異なる場合がございますのでご了承ください。  
※解凍した状態でも調理できます。

主原料：アメリカ  
工場所在地：中国

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
17263	300g(5枚)/10×3	230×330×115

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



## NKR骨なし切身 アメリカ赤魚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、焼きこぼれ、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：(冷凍状態での加熱条件です)

●焼き物  
・スチームコンベクション  
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

●煮物  
・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  
※調理加熱時間はおおよその目安です。  
※解凍した状態でも調理できます。

主原料：アメリカ  
工場所在地：中国

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
38179	300g(5枚)/10袋×3合	330×230×115

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



## NKR新野菜シューマイ



すり身をベースにして  
色鮮やかな野菜を入れた  
シューマイです。

〈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。

調理方法：

●揚げる…凍ったまま175℃の油で

5分程度揚げてください。

※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。

※一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。

●蒸す…トレーのまま10分程度蒸して

ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
30013970	20g×250個×2合	389×194×156

〈メーカー〉株式会社ヤヨイサンフーズ



主原料：魚肉すり身(国内製造)、たまねぎ(国内産)、豚脂(国内産)、えだまめ(インドネシア産)、にんじん(国内産)、しいたけ水煮(中国製造)  
工場所在地：新潟県