

NKRコロッケ(牛肉入り)55



砂糖・塩・こしょうで炒めた牛肉と玉ねぎを、じゃがいもと混ぜ合わせて仕上げた汎用性が高いサイズのコロッケです。

〈ご注意〉

★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので再凍結はお止めください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
2015270	(55g×10個)×12袋/2合	480×350×130

＜メーカー＞株式会社味のちぬや



主原料：ばれいしょ(国産)、牛肉(オーストラリア、ニュージーランド、その他)
工場所在地：香川県

調理方法：

凍ったままの商品を175℃～180℃の油で4分30秒間揚げてください。

NKRコロッケ(野菜)55



甘さを抑え、素材の味を生かした4種類の野菜入りコロッケです。幅広い食シーンで利用できるサイズに仕上げております。

〈ご注意〉

★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので再凍結はお止めください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
2015280	(55g×10個)×12袋/2合	480×350×130

＜メーカー＞株式会社味のちぬや



主原料：ばれいしょ(国産)、にんじん(中国、国産)、たまねぎ(中国、国産、その他)、とうもろこし(タイ)、グリーンピース(ニュージーランド)
工場所在地：香川県

調理方法：

凍ったままの商品を175℃～180℃の油で4分間揚げてください。

NKR海鮮エビギョーザ(焼調理済)



プリプリしたえびが入った焼き目付の海鮮系餃子です。えびと野菜の食感が十分に楽しめる、ごま油の風味が食欲をそそります。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	4kg箱(10個入トレイ×16)×2合	411×329×144

＜メーカー＞味の素冷凍食品株式会社



主原料：野菜(キャベツ、たまねぎ、たけのこ、にんじん)、魚肉すり身、えび、つなぎ(でん粉、卵白、卵黄)、豚脂、ごま油、砂糖、オースターソース、食塩、チキンエキス調味料、えびパウダー、皮(小麦粉、なたね油、食塩、もち米粉、でん粉、しょうゆ、大豆粉、卵白粉)、調味料(アミノ酸等)、キシロース、カゼインNa、リンチン、グリシン。(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
工場所在地：香川県
※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。

調理方法：

●蒸し：蒸し器(またはセイロ)に湯気が立ってから、凍ったままの「NKR海鮮エビギョーザ(焼調理済)」をトレイごと入れ、強火で約8分蒸してください。(このとき布巾をかけるとさらにおいしく蒸しあがります。)
●焼き：熱したフライパンに油をひき、凍ったままの「NKR海鮮エビギョーザ(焼調理済)」を平らな面を下にして並べ、水を入れフタをして弱火で約6分焼き蒸しします。フタを取り、水がなくなるまで加熱してください。(水の量の目安は、餃子10個に対し約50mlです。)

NKR鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)35/55



北海道産「鮭のなかおち」と国産野菜(玉ねぎ、キャベツ)にマヨネーズを合わせたカツです。

〈ご注意〉

★いったん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。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	20個入袋×6×2合 添約35g/個	350×265×125
-	20個入袋×4×2合 添約55g/個	325×235×155

＜メーカー＞味の素冷凍食品株式会社



主原料：さけ(北海道)、たまねぎ(日本)※非限定、パン粉(日本(小麦・アメリカ、カナダ))※非限定
工場所在地：北海道
※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。

調理方法：

凍ったままの鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)35を170～180℃の油温で約4分30秒揚げてください。※一度に揚げる分量は、フライヤーの大きさに応じ、油温が急に下がらないようにご注意ください。※調理の際、2～3回返していただくことで均一に揚げられます。※油熱な等に十分ご注意ください。※本商品はマヨネーズを使用しておりますので、調理時に裏面からマヨネーズがしみることがあります。凍ったままの鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)55を170～180℃の油温で約4分30秒揚げてください。※一度に揚げる分量は、フライヤーの大きさに応じ、油温が急に下がらないようにご注意ください。※調理の際、2～3回返していただくことで均一に揚げられます。※油熱な等に十分ご注意ください。※本商品はマヨネーズを使用しておりますので、調理時に裏面からマヨネーズがしみることがあります。