

NKR冷凍細切り白蒲鉾(IQF)



IQF(バラ凍結)になっていますので解凍が楽に出来て必要量を必要な分だけご使用いただけます。シンプルな白蒲鉾の細切りタイプ(卵白抜き)

(ご注意)

★まれに魚の皮が入っており、小さい黒い斑点状に見えることがあります。魚の皮は食べられますので、安心して召し上がってください。

★いったん解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。

★-15℃以下の冷凍庫で保存してください。

★たらずりに含まれるたらは、えび・かにを食べています。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
4302600	500g/8袋×2合	456×256×358(2合)

<メーカー>株式会社 中冷



調理方法:

冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)

主原料: 魚肉(たら)(アメリカ他)
工場所在地: 山口県下関市



揚げる

主原料: えび(中国・タイ)
工場所在地: 香川県

NKR鶏唐揚げ(ムネ肉)



ほのかにんにくとしょうがが香るしょうゆ味の唐揚げです。薄衣に仕上げた、肉の味と食感が楽しめる一品です。

(ご注意)

★-18℃以下の冷凍庫で保存してください。

★一度解凍したものは再び凍結しないでください。

★加熱調理直後は熱いので火傷にご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
7125927	1kg×6袋入り(6kg)/2合わせ	385×300×150

<メーカー>テーブルマーク株式会社



揚げる



概寸(単位mm)

調理方法:

凍ったまま約170℃の油で5分~5分30秒揚げてください。

主原料: 鶏肉(中国)
工場所在地: 中国

NKR Newえびカツ 40g 60g



40g

魚のすり身を使用せず仕上げた、えびたっぷりのえびカツです。国内で加工しています。

使用方法: 凍ったまま170~175℃の油で約5分揚げてください。



60g

魚のすり身を使用せず仕上げた、えびたっぷりのえびカツです。国内で加工しています。

使用方法: 凍ったまま170~175℃の油で約7分揚げてください。



(ご注意)

★-18℃以下の冷凍庫で保存してください。

★一度解凍したものは再び凍結しないでください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
7124421	40g×60個入り(2.4kg)/2合わせ	406×256×218
7124442	60g×60個入り(3.6kg)/2合わせ	406×256×218

※下線は2合わせのサイズ

<メーカー>テーブルマーク株式会社



揚げる

主原料: えび(中国・タイ)
工場所在地: 香川県

NKR多菜包子



キャベツ、たまねぎ、ひじきなどの具を、豚肉と鶏肉の生地に混ぜ込み、薄皮で包みました。皮は独自の配合で破れにくく、茹で調理ができます。ほかに揚げても蒸してもおいしく召し上がれます。

(ご注意)

★-18℃以下の冷凍庫で保存してください。

★一度解凍したものは再び凍結しないでください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
7A13010	1.5kg(50個)×4袋入り(6kg)	332×282×163

<メーカー>テーブルマーク株式会社



揚げる



茹でる



蒸す

主原料: キャベツ(日本・韓国)、たまねぎ(日本・アメリカ・ニュージーランド)、豚肉(日本)、鶏肉(日本)
工場所在地: 福岡県

※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。