

NKRさんま梅煮



さんまシリーズに新たな商品が追加になりました。北海道産のさんまを国内工場加工し、骨まで食べられる梅の風味豊かな梅煮にしました。

〈ご注意〉

- ★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わる場合がありますのでご注意ください。
- ★袋を開ける際は、内容物が熱くなっており、やけどをするおそれがありますのでご注意ください。
- ★箱を開ける際に、カッターを使用しますと袋を傷つけるおそれ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)
58965	800g(20個)×10	450×300×165

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社



使用方法：

凍ったままの「さんま梅煮」を袋のままたっぷりの熱湯で浮き上がらないように約16分加熱してください。

主原料：さんま(北海道)
工場所在地：北海道

NKRまぐろのたたき



特許技術により-18℃以下での流通・保存が可能で、開封後、空気(酸素)に触れると発色しまぐろ本来の色になります。色持ちは長続きし、チューブタイプの袋なので、巻物、丼もの等、幅広い業態で様々なメニューにご使用になります。

〈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場合がありますのでご注意ください。
- ★お湯で解凍すると品質が悪くなる場合がありますので避けてください。
- ★生ものですので、解凍後はお早めにお召し上がりください。
- ★ご使用された残りは再凍結しないでください。
- ★本品製造工場では小麦を含む製品を生産しています。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
15429	300g/20×2	270×420×140

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社

使用方法：

- 本品は真空パック包装になっております。
- 袋のまま完全解凍(自然解凍又は流水解凍)してから開封し、ご使用してください。
- 使用日の前日の夜から冷蔵庫で解凍するとより発色が良くなります。
- 空気に触れてから約30分で鮪の赤い色に戻ります。

主原料：まぐろ(日本・台湾等)
工場所在地：栃木県

NKR骨なしさば塩焼き



凍ったままでも盛り付けできる使い勝手の良い焼き魚シリーズです。

〈ご注意〉

- ★-18℃以下で保存してください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
22199	200g(10枚)/15×2	290×380×130

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社



使用方法：

(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約15時間入れ解凍してください。※袋は重ねずに1パックずつ棚に並べてください。室温で解凍する場合は、袋のまま又は凍ったまま袋から出して室温(約20℃)で約1時間を目安に解凍して使用してください。(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約10分を目安に解凍して使用してください。(ポイリング解凍の場合) 凍ったまま袋ごと熱湯に入れ約2分温めから使用してください。

主原料：中国
工場所在地：中国

NKRシーフードミックス



えび、いか、あさりをバラ凍結していますので様々なメニューにご使用いただけます。

〈ご注意〉

- ★この商品は冷凍食品ですので、-18℃以下に保持できる冷凍庫で保存してください。
- ★いったん解凍し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、再凍結は避けて早目にお召し上がりください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
44934	1kg/10袋	415×310×185

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社



使用方法：

半解凍(指で押してみても、表面がややこも程度)の状態にして調理するのがポイントです。
1. 調理2～3時間前に必要な量だけ冷凍庫から冷蔵庫へ移し、半解凍の状態にします。2. お急ぎの場合は、必要な量だけ、ポリ袋に入れて中の空気を抜き、口をしっかり閉じます。これを流水で解凍します。

主原料：えび(ミャンマー、インド)、いか(ペルー)、あさり(中国)
工場所在地：山口県