

NKR 宇和島のじゃこボール



宇和海で獲れたほたるじゃこ(はらんぼ)と白身魚のすり身・豆あじ・太刀魚を混ぜふんわり柔らかな食感のフィッシュボールに仕上げました。乳・卵抜き配合となっています。

〈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ご注意ください。
★霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
—	1kg×6袋×2合	395×280×175

〈メーカー〉株式会社 極洋



主原料：すり身(アメリカ、アルゼンチン他)、ほたるじゃこ(日本)
工場所在地：愛媛県



調理方法：

- ・湯煮する場合は、沸騰してから4～5分ほど加熱してください。
- ・揚げる場合は凍ったまま170～180℃で2分半～3分ほど、揚げてください。

NKR海鮮ボール(えび35%入り)



えびの旨みと食感を活かして食べやすいボール状に仕上げました。

〈ご注意〉

★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。
★霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
—	1kg×6袋×2合	340×290×175

〈メーカー〉株式会社 極洋



主原料：えび(東南アジア他)、すり身(アメリカ、アルゼンチン他)※原料事情により変更の可能性あります。
工場所在地：愛媛県



調理方法：

1. 加熱後好みのソースを添えて召し上がってもよく、鍋物、和え物、煮込み等にご利用頂くともおいしく召し上がれます。
2. 揚げる場合は凍ったまま170～180℃で3～4分ほど、湯煮する場合は沸騰してから5～6分ほど加熱してください。

NKRチヂミ30



ニラ、玉ねぎ、人参の入った食べやすいサイズのチヂミです。

〈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ご注意ください。
★霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。
★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良やパンクのおそれがあります。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
—	30g×60枚×6合	250×195×60

〈メーカー〉株式会社 極洋



主原料：野菜(ニラ、玉ねぎ、人参)(ベトナム)
工場所在地：ベトナム



調理方法：

- ・凍ったまま170～180℃に熱した油で1分半～2分間揚げてください。

NKRさば塩焼き(骨なし)40g



解凍してそのままお召し上がりください。

〈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ご注意ください。
★お湯で温める場合、開封の際は熱いので十分ご注意ください。
★この商品は魚の骨を丁寧に手作業で一本一本取り除いておりますが、骨が混入している場合があります。ご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
—	40g×10枚×10袋×4合	390×245×120

〈メーカー〉株式会社 極洋



主原料：さば(ノルウェー)
工場所在地：中国



調理方法：

- ・解凍してそのままお召し上がりください。お湯で温める場合は、袋のまま7～8分ほど加熱してください。