

## NKRイカたっぷり小判



真いかと赤いかをたっぷり入れたいかすり身を小判型に仕上げました。揚げ物、焼き物など幅広いメニューにご使用頂けます。

〈ご注意〉

- ★保管は-18℃以下をお願いします。
- ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
- ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください上、お召し上がり下さい。
- ★油調時の油はねにご注意下さい。
- ★調理個数によって加熱時間が異なる場合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)
44781	30g×20個×10袋×2合	355×295×170

＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：

- 揚げる：凍ったまま170℃の油で約2分30秒油調理して下さい。
- 焼く：凍ったまま240℃のオーブン又はスチームコンベクションオーブンで約6分加熱して下さい。
- 蒸す：凍ったまま蒸気のあがった蒸し器で約10分蒸して下さい。

主原料：アメリカオアカイカ(ペルー)、真いか(中国)  
工場所在地：中国

## NKRイカ下足メンチカツ



真いかの下足と赤いかのすり身を使用し、メンチカツに仕上げました。

〈ご注意〉

- ★保管は-18℃以下をお願いします。
- ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
- ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください上、お召し上がり下さい。
- ★油調時の油はねにご注意下さい。
- ★調理個数によって加熱時間が異なる場合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)
44719	80g×10個×6袋×2合	280×250×200

＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：

- 揚げる：凍ったまま170℃の油で約7分油調理して下さい。

主原料：アメリカオアカイカ(ペルー)、真いか(中国)  
工場所在地：中国

## NKRいわしつみれ(小粒)



DHA等の栄養素が多い、カタクチイワシ、マイワシを使用し、約5gの小さなつみれに仕立てました。小粒タイプですので椀種、煮物など様々なメニューにご活用いただけます。乳、卵不使用です。

〈ご注意〉

- ★保管は-18℃以下をお願いします。
- ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
- ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください上、お召し上がり下さい。
- ★加熱調理後、長時間放置しますと品質が劣化しますのでなるべく早く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)
5855	1kg×10袋×1合	350×255×280

＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：

- 凍ったまま袋から取り出し、沸騰しただし汁等に投入して煮て下さい。

主原料：いわしすり身(ペルー)、いわし(日本)、たらすり身(アメリカ、日本)  
※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。  
工場所在地：山口県

## NKRいわしハンバーグ40/60



DHA等の栄養素が多い、カタクチイワシ、マイワシを使用したハンバーグです。臭みが少なく、肉粒感が出るように仕上げました。乳、卵は使用していません。

〈ご注意〉

- ★保管は-18℃以下をお願いします。
- ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
- ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください上、お召し上がり下さい。
- ★加熱調理後、長時間放置しますと品質が劣化しますのでなるべく早く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)
44871	40g×25個×10袋×1合	350×255×280
44872	60g×20個×8袋×1合	350×255×280

＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：

- 凍ったまま袋から取り出し、220℃のオーブン又はスチームコンベクションで約8~9分加熱して下さい。

主原料：いわしすり身(ペルー)、いわし(日本)、たらすり身(アメリカ、日本)  
※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。  
工場所在地：山口県