

## NKRローストンカツ (120g・150g)



120g使用盛付例



120g 概寸 (単位mm)

柔らかな豚ロース肉とサクサクとした衣のバランスを大切にしました。

- 〈調理上の注意〉  
 ★霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。  
 ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、パンクや調理不良のおそれがありますのでご注意ください。  
 〈保存上の注意〉  
 ★-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)
-	120g×50ヶ	500×310×135
-	150g×40ヶ	500×330×115

＜メーカー＞日東ベスト株式会社



主原料：豚ロース肉(アメリカ、デンマーク)、パン粉：加工地(岩手県)  
 原料：小麦(アメリカ、カナダ)  
 工場所在地：山形県

## NKR豚ヒレカツ (30g・60g)



60g使用盛付例



60g 93×71×21.5 概寸 (単位mm)

柔らかな豚ヒレ肉を手切りに近い自然な楕円形の形態でヒレカツにしました。

- 〈調理上のご注意〉  
 ★霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。  
 ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、パンクや調理不良のおそれがありますのでご注意ください。  
 〈保存上のご注意〉  
 ★-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)
-	30g×50ヶ/2合せ	30g: 330×190×105
-	60g×30ヶ/2合せ	60g: 385×210×85

＜メーカー＞日東ベスト株式会社



主原料：豚ヒレ肉(アメリカ)、パン粉：加工地(岩手県) 原料：小麦(アメリカ、カナダ)  
 工場所在地：山形県

使用方法：  
 凍ったまま約175℃に熱した油で、30g：約3分30秒～4分間、60g：約7分30秒～8分間程、揚げてください。

## NKR白身魚フライ(メルルーサ) (25g・50g)



25g



50g



魚らしい美味しさとしっとりした身質のメルルーサを原料としてサクサクの白身魚フライに仕上げました。

- 〈ご注意〉  
 ★冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。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、再凍結はさけてください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
1048547	100枚(2500g)/3合	335×230×120
1048548	100枚(5000g)/2合	440×300×120

＜メーカー＞日本水産株式会社



主原料：メルルーサ(アルゼンチン)  
 ※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：中国(山東省)

調理方法：  
 凍ったまま170～180℃に熱した油で約4分間揚げて下さい。

## NKRいか天ぷら(亜鉛・鉄分・カルシウム入り)40/50



50g タテ87～101  
 40g タテ77～91



50g ヨコ39～49  
 40g ヨコ38～48 概寸(単位mm)

亜鉛、鉄分、カルシウムを簡単に摂取できます。国内工場で生産しています。お子様にも食べやすい商品で、化学調味料は使用していません。

- 〈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、再凍結はさけてください。★油で揚げる際、油はねにご注意ください。  
 ★商品に霜が付いている場合は、油はねの原因となりますので取り除いてください。  
 ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良となる恐れがありますので、ご注意ください。★調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。★十分に加熱してから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)
1038054	40g×100枚(4000g)/2合	406×325×92
1038055	50g×100枚(5000g)/2合	456×325×103

＜メーカー＞日本水産株式会社



主原料：アメリカオオアカイカ(チリ・ペルー)  
 工場所在地：香川県

使用方法：  
 凍ったまま170～180℃に熱した油で4分～4分30秒間揚げてください。