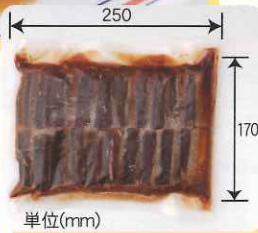


## NKRさんま・おほか煮(減塩醤油使用)



北海道産のさんまを国内自社工場で加工し、骨まで食べられるおほか煮にしました。減塩醤油使用。化学調味料不使用。

〈ご注意〉

- ★一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わる事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)
58962	800g(20個)×10	450×300×165

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：さんま(北海道)  
工場所在地：北海道

使用方法：  
凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約15分加熱してください。

## 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、品質が変わる事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



主原料：さんま(北海道)  
工場所在地：北海道

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。

## 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れます。

〈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こと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

主原料：まぐろ(日本・台湾等)  
工場所在地：栃木県

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。  
●空気に触れたから約30分で鮪の赤い色に戻ります。

## NKR骨なしさば塩焼き



国産のさばを使用し、しっとりとしゅーしゅーに仕上げました。凍ったままでも盛り付けができ、自然解凍でお召し上がり頂けます。

〈ご注意〉

- ★骨は手作業で取り除いておりますが、稀に小骨が残る場合もございますのでご注意ください。
- ★保存上のご注意  
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。  
200g(10枚)で管理しております。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
18748	200g(10枚)/15×2	275×400×130

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：さば(国産)  
工場所在地：中国

使用方法：  
(自然解凍の場合)  
袋のまま冷蔵庫(約8℃)にて約15時間もしくは室温(約20℃)にて約1時間解凍してから使用してください。  
(流水解凍の場合)  
※袋は重ねず、1パックずつ棚に並べてください。  
袋のまま流水(約15℃)にて約20分解凍してから使用してください。  
(ポイル解凍の場合)  
凍ったまま袋ごと熱湯にて約7分温めてから使用してください。