

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

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



使用方法：
半解凍(指で押してみても、表面がややへこむ程度)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。

NKR国産いわしのトマト煮



国産のいわしを国内工場で作ったトマトソースで味付けし、骨まで食べられるよう加工しました。アレルギーフリー。

〈ご注意〉

- ★加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしなくてください。また、加熱しすぎると袋が破れる恐れがありますので、加熱時間にはご注意ください。
- ★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。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
38224	1kg(20個)×10袋	300×450×140

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



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16分加熱してください。
(自然解凍の場合)冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。*袋は重ねずに1パックずつ縦に並べてください。(流水解凍の場合)袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

主原料：いわし(日本)
工場所在地：北海道

NKRカットほうれん草IQF(自然解凍)



自然解凍でそのまま召し上がりがいただけます。カットサイズ約50mm。使いやすいIQF凍結です。

〈保存上の注意〉

- ★冷凍庫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。
- ★解凍後は1回で使い切ってください。(解凍後に冷蔵庫で保存しますと変色する恐れがあります)

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
28269	500g/10×2	270×400×170

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



調理方法：
自然解凍の目安：室温20℃で約60分
流水解凍の目安：袋のまま約30分
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約12時間
召し上がり方 もちろん加熱調理可能です。
●おひたし、和え物の場合は、凍ったまま袋から取り出し、塩を加えた熱湯で軽くゆでてからお使いください。
●炒める場合は、凍ったまま袋から取り出し、熱したフライパンにサラダ油をひき、炒めてください。
●塩、こしょうで味を調えてお召し上がりください。
●その他、みそ汁、吸い物などにご利用いただけます。
主原料：中国 工場所在地：中国

NKR国産いわしの生姜煮



国産のいわしを国内工場で作った生姜煮で骨まで食べられるよう加工しました。

〈ご注意〉

- ★加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしなくてください。また、加熱しすぎると袋が破れる恐れがありますので、加熱時間にはご注意ください。
- ★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。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
58961	1kg(20)/10	300×450×140

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



調理方法：
凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約16分加熱してください。
(自然解凍の場合)冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。*袋は重ねずに1パックずつ縦に並べてください。(流水解凍の場合)袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

主原料：いわし(日本) 工場所在地：北海道