

## NKRきざみオクラIQF (自然解凍)



自然解凍でそのままお召し上がりいただけます。カットサイズは厚さ約6mmで使いやすい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)
04139	500g/10×2	350×240×560

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：オクラ(中国) 工場所在地：中国



### 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。  
 ・解凍したきざみオクラを和え物、おひたし、サラダなどにご利用ください。  
 ・その他、味噌汁、吸い物などにご利用いただけます。  
 ・加熱調理の場合は、ゆで過ぎないようにご注意ください。

## NKR国産いわしの味噌煮



DHAやEPAが豊富な脂ののった国産いわし原料と信州みそを使用し、骨まで柔らかく子供たちにも食べやすい、甘めのいわし味噌煮に仕上げました。味噌と相性の良い酒粕風味の醸造調味料を加えることで、塩味と酸味を丸め、旨味の強い熟成感のある仕上がりになっています。

〈ご注意〉  
 加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしないでください。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)
18403	1kg(20個)×10袋	300×450×140

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：いわし(日本) 工場所在地：北海道

### 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パックずつ棚に並べてください。  
 (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。

## NKR骨なし焼きサーモン



463.4%

北海道産からふとますを使用し、絶妙な塩加減でしっとり焼き上げました。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。  
 160g(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)
23909	160g(10枚)/15×2	280×470×105

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：からふとます(国産) 工場所在地：中国



241.2%

### 調理方法：

(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。  
 ※袋は重ねずに1パックずつ棚に並べてください。  
 (流水解凍の場合)  
 袋のまま流水(約15℃)にて約15分解凍して使用してください。  
 (ポイリング解凍の場合)  
 凍ったまま袋ごと熱湯にて約5分温めてから使用してください。

## NKR骨なし切身 ホキ60

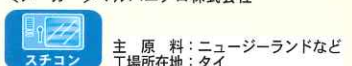


凍ったまま調理できます！  
 アクを抑え、ふっくら仕上がります！

- 〈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。  
 ★加熱調理時は、噴きこぼれ、油はね等によるやけどにご注意ください。  
 ★一度に調理する量によって、加熱時間が異なる場合がございますので、ご注意ください。  
 ★この商品は一つ一つ丁寧に骨を除去しておりますが、手作業のため骨が混入している場合もありますので、ご了承ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
11280	300g(5枚)/10袋×3合	330×230×130

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：ニュージーランドなど 工場所在地：タイ

### 使用方法：(300g(5枚))

- 焼き物・スチームコンベクション 蒸気：40% 庫内温度：260℃ 時間：約9分30秒・オープン庫内温度：260℃ 時間：約9分30秒  
 ●煮物・スチームコンベクション ホテルパンにクッキングシートを敷き、お好みの調理ダレを入れ、フタをして調理してください。蒸気：100% 時間：約10分・鍋 お好みの調理ダレを入れ、沸騰後、フタをして中火で加熱してください。時間：沸騰後約10分  
 ※冷凍状態での加熱条件です。  
 ※調理加熱時間はおおよその目安です。

※商品ジャンル表示がPB商品から選定品に変更となります。当面のPB表示になっている商品の包装資材は順次『選定品』に変更して行く事になります。