NKRしそ巻き棒餃子

色鮮やかなしその葉を具に巻きつけた、風味豊かな棒餃子です。にんにく不使用ですので幅広いメニューに御利用いただけます。

〈ご注意〉
＊加熱直後は熱いので、製品を取り出すときはお気をつけください。
＊油はねによる火傷にお気をつけください。
＊一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。また、油の量が少なかったり、揚げすぎは調理不良になる恐れがあります。
★－18℃以下に保存してください。
★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お避けください。
★冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

商品コード	荷　姿	段ボールサイズ(mm)
30015832	23g×10個×20トレー×2合	464×360×106

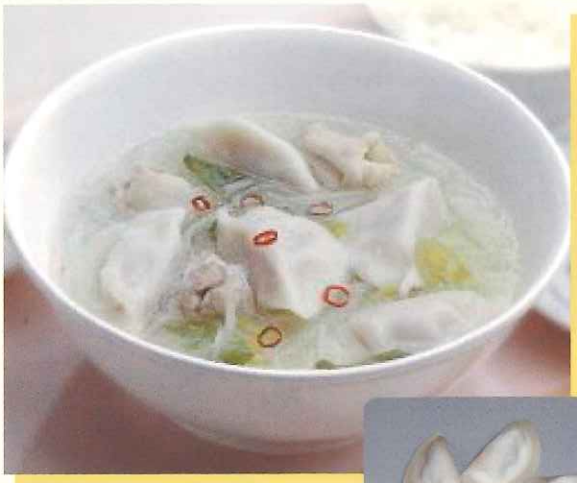
＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ

焼く　揚げる　蒸す

調理方法：
《焼く場合》フライパン等を熱し油をひき、凍ったままの製品を並べ水を加え、フタをして蒸し焼きにした後、フタをとって、水気を飛ばしながら焼いてください。《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で4分程度揚げてください。《蒸す場合》蒸気の上がった蒸し器に凍ったままの製品を入れ10分程度蒸してください。

主　原　料：キャベツ(国産)豚肉(国産)たまねぎ(国産)豚脂(国産)鶏肉(国産)しその葉(国産)にら(中国産)
※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：新潟県

NKR(新)水餃子R



卵・乳成分・ごま原材料不使用。アレルゲンに配慮しました。

〈ご注意〉
＊ガスの火力、ボイルする個数により調理時間は多少異なります。
＊加熱直後は熱いので、製品を取り出すときはご注意ください。
★－18℃以下に保存してください。
★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お避けください。
★冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。
★冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

商品コード	荷　姿	段ボールサイズ(mm)
30015989	15g×60個×5袋×2合	350×215×130

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ

茹でる

調理方法：
凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で5分程度あたためてください。

主　原　料：キャベツ(国産)豚肉(アメリカ産)鶏肉(国産)豚脂(国産)ねぎ(国産)※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：新潟県

NKRハンバーグ

鶏肉ベースで冷めてもやわらかい、シンプルな味付けのハンバーグです。

〈ご注意〉
＊加熱直後は熱いので、製品を取り出すときはご注意ください。＊長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。＊加熱したあと製品を取り出す際は、熱いのでやけど等にご注意ください。＊表面に霜・氷が付着している場合は、充分落としてください。油はねの原因になります。＊一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。また、油の量が少なかったり、揚げすぎは調理不良になる恐れがあります。★－18℃以下に保存してください。★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お避けください。★冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。★冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

商品コード	荷　姿	段ボールサイズ(mm)
30014651	60g×20個×5袋×2合	370×294×148

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ

オーブン　煮る　蒸す　揚げる

調理方法：
《オーブン調理の場合》あらかじめ180℃に熱したオーブンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。《煮込む場合》お好みの調味液で煮込んでください。《蒸す場合》蒸気の上がった蒸し器に凍ったままの製品を入れて10分程度蒸してください。《揚げる場合》凍ったままの製品を約170℃の油で4分30秒程度揚げてください。

主　原　料：鶏肉(国産)たまねぎ(国産)豚脂(国産)
※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：新潟県

NKR新玉子と豆腐のしんじょ

たまごと豆腐をすり身でつなぎ合わせて、人参、グリーンピースで色鮮やかに仕上げました。

〈ご注意〉
★本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。
★－18℃以下に保存してください。
★いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。
★冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

商品コード	荷　姿	段ボールサイズ(mm)
30066829	35g×20個×5袋×2合	340×235×110／箱

＜メーカー＞株式会社ヤヨイサンフーズ

蒸す

調理方法：
凍ったままの製品を袋より取り出し、10分程度蒸してください。袋のまま調理する場合は、袋を背開きにして23分程度蒸してください。＊だんごが重なった状態で調理いたしますと変形することがございます。＊だんごの表面がにんじんのβ－カロテンにより赤色が増すことがございますが品質には問題ございません。

主　原　料：魚肉すり身(国内製造)、液卵白(国内製造)、液卵(国内製造)、豆腐(国内製造)【大豆：アメリカ、カナダ、日本他】、にんじん(国内産)、グリーンピース(ニュージーランド)※産地は原料事情により変更することがあります
工場所在地：福岡県