

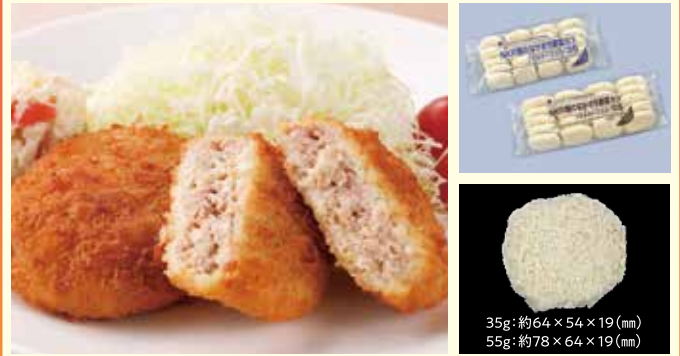


# 水産品

## 揚げ物

この写真はイメージです。

学給 産給 NKR 鮭のなかおち野菜カツ (マヨネーズ入り) 35/55



35g: 約64×54×19(mm)  
55g: 約78×64×19(mm)

北海道産「鮭のなかおち」と国産野菜(たまねぎ、キャベツ)にマヨネーズを合わせたカツです。

**調理方法** 凍ったままの「鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)」を170~180°Cの油温で約4分30秒揚げてください。

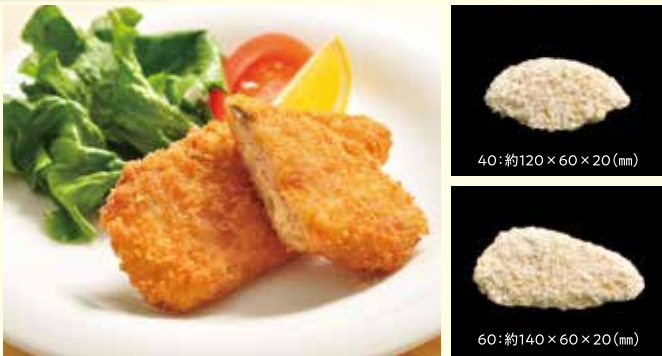
**【ご注意】**

※一度に揚げる分量は、フライヤーの大きさ等に応じ、油温が急に下がらないようにご注意ください。  
※調理の際、2~3回返していただく均一に揚がります。  
※油跳ね等に十分ご注意ください。  
※本商品はマヨネーズを使用しておりますので、調理時に表面からマヨネーズがしみでることがあります。



規格・荷姿	(35g) [700g袋(20個入)] × 6 × 2合 *約 35g/個 (55g) [1100g袋(20個入)] × 4 × 2合 *約 55g/個	ITFコード	(35g)14901001826848 (55g)14901001885558
JANコード	(35g)4901001826841 (55g)4901001885558	ITFコード	(35g)14901001826848 (55g)14901001885558
保管方法	-18°C以下で保存		
主原料	さけ、野菜(たまねぎ、キャベツ)、油脂加工品、パン粉、植物油脂、マヨネーズ		
アレルギー	小麦、卵、さけ、大豆、ゼラチン		
メーカー	味の素冷凍食品株式会社	工場所在地	北海道

学給 産給 NKR 骨なし鮭チーズフライ40/60



40: 約120×60×20(mm)

60: 約140×60×20(mm)

国内工場にて丁寧に骨を取り除いた北海道産の秋さけにチーズをあわせ、パン粉付けしました。さけとチーズの相性が絶品です。

**調理方法** 凍ったまま 170°Cの油で油調して下さい。  
(40: 約4分/60: 約5分)

**【ご注意】**

※ 油調時の油はねにご注意下さい。  
※ 調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。



規格・荷姿	(40) 4000g(100個入) × 2合 (60) 3000g(50個入) × 2合	ITFコード	(40)14947920036333 (60)14947920036340
JANコード	(40)- (60)-	ITFコード	(40)14947920036333 (60)14947920036340
保管方法	冷凍(-18°C以下)		
主原料	秋鮭(日本)		
アレルギー	小麦、乳、さけ、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給 産給 NKR 白身魚フライ (ホキ) 25g/50g



(25g) 長さ80~100mm  
幅 35~45mm

(50g) 長さ115~135mm  
幅 50~60mm

船上で急速凍結されたホキを原料としてサクサクの白身魚フライに仕上げました。

**調理方法** (25g) 凍ったまま170~180°Cに熱した油で約4分間揚げてください。  
(50g) 凍ったまま170~180°Cに熱した油で約5分間揚げてください。

**【ご注意】**

※十分に加熱してからお召し上がりください。



規格・荷姿	(25g)100枚(2500g)3合 (50g)100枚(5000g)2合	ITFコード	(25g)14902150745530 (50g)14902150745547
JANコード	(25g)4902150745533 (50g)4902150745540	ITFコード	(25g)14902150745530 (50g)14902150745547
保管方法	冷凍庫(-18°C以下)で保存してください。		
主原料	ホキ(ニュージーランド・チリ・アルゼンチン)		
アレルギー	小麦、大豆		
メーカー	日本水産株式会社	工場所在地	中国