



NKR新蓮根と挽肉の照焼



調理方法 ふっとうしたたっぷりのお湯に凍ったままの製品を袋ごと入れ、15分程度あたためてください。*加熱直後は熱いので、お湯から取り出すとき、開封するときはご注意ください。

蓮根たっぷりの鶏肉ベースに、醤油ベースのタレを付けて焼き上げました。簡単調理のポイルインバッグ商品です。

*製品が重なりますと加熱不足になることがあります。重ならないようにご注意ください。*必要以上に加熱しますとシール部が破れることがありますのでご注意ください。*袋の破れ、ピンホール等を防ぐため調理器等への投げ入れ、無理な取り出し等には充分ご注意ください。

【ご注意】

※ -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。



規格・荷姿	600g(20個入)×6袋×2合	
JANコード	4979515156860	ITFコード 14979515156867
保管方法	冷凍保管	
主原料	鶏肉、塩蔵れんこん	
アレルゲン	小麦、ごま、大豆、鶏肉	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 中国

やっぺし!気仙沼工場。

皆さまのあたたかいご支援と励ましをいただきながら

気仙沼新工場も稼働開始から早1年が過ぎました。

引き続き、安全安心を最優先とし

商品づくりに励んでまいりますので

これからも宜しくお願い致します。



株式会社ヤヨイサンフーズ 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11
 TEL (03)5400-1500 <https://www.yayoi-sunfoods.co.jp>



水産品

加工品

この写真はイメージです。



NKRさんま・おかか煮(減塩醤油使用)



北海道産のさんまを国内自社工場(釧路)で加工し骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用、化学調味料不使用です。自然解凍でも召し上がれます。

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15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。(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。

【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。



規格・荷姿	400g / 12	
JAN	4901901613558	ITF 14901901613555
保管方法	冷凍(-18℃以下)	
主原料	さんま	アレルゲン 大豆、小麦
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 北海道