



## NKRシーフードミックス



**調理方法** 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。

むきえび、いか、あさりをバランス良くバラ凍結しました。様々な料理に活用でき、とても便利な商品です。

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。



**【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	1kg / 10	
JANコード	4901901449348	ITFコード 14901901449345
保管方法	冷凍 (-18℃以下)	
主原料	えび、いか、あさり	
アレルギー	えび、いか	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 山口県

### 海といのちの未来をつくる

MARUHA NICHIRO

海は母だ。いのちの源だ。  
 大切にしよう。心から愛された。  
 140年以上もの間、海と共に生きてきた  
 マルハニチロだからこを知っている。  
 自然の恵かきがある。  
 食べることは、生きること。  
 生きることは、つなぐこと。  
 今日も自然の恵みも、人の恵みへ、  
 生きる自然の恵みも、生きる人のためへ。  
 食を通じて、これからずっと続けていきます。

マルハニチロ株式会社 東京都目黒区豊島3-2-20 www.maruha-nichiro.co.jp

# 水産品

## 切身

この写真はイメージです。

学給 シルバ 産給

## NKR骨なしさば切身60g





中国鯖を使用した魚本来のおいしさがお楽しみいただける骨なしさばです。  
凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。  
 スチコン(コンビネーションモード) 蒸気: 40% 庫内温度 260℃ 時間約8分30秒  
 オープン: 庫内温度 260℃ 時間約8分30秒

**【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。  
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。

規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合	
JANコード	4901901221937	ITFコード 14901901221934
保管方法	冷凍 (-18℃以下)	
主原料	さば	
アレルギー	さば	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 中国