

学給 シルバ 産給 **NKR海鮮ボール(えび35%入り)**



**調理方法** 1. 加熱後好みのソースを添えて召し上がってもよく、鍋物、和え物、煮込み等にご利用頂くと一層おいしく召し上がれます。

えびのうまみと食感を活かしてたべやすいボール状に仕上げました。

2. 揚げる場合は凍ったまま170～180℃で3～4分ほど、湯煮する場合は沸騰してから5～6分ほど、加熱してください。

**【ご注意】**

※一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。

※霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。



規格・荷姿	1kg × 6袋 × 2合	
JANコード	4972195725203	ITFコード 14972195725200
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	えび(東南アジア他)、すり身(アメリカ、アルゼンチン、チリ他) ※原料事情により変更の可能性があります。	
アレルギー	えび、豚肉、大豆	
メーカー	株式会社 極洋	工場所在地 愛媛県

学給 シルバ 産給 **NKRいわしつみれ(小粒)**



栄養素が豊富ないわしを使用し、約5gの小さなつみれに仕立てました。椀種、煮物など様々なメニューにご利用いただけます。乳・卵不使用です。

**調理方法** 凍ったまま袋から取り出し、沸騰しただし汁等に入れて煮て下さい。

**【ご注意】**

※加熱調理後、長時間放置しますと品質が劣化しますのでなるべく早くお召し上がり下さい。



規格・荷姿	1kg×10袋 × 1合	
JANコード	4947920058550	ITFコード 14947920058557
保管方法	冷凍(-18℃以下)	
主原料	いわしすり身(ペルー)、いわし(日本)、たらすり身(アメリカ、日本) *原料事情により産地変更あります。	
アレルギー	大豆	
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地 山口県

私たちが、**安全と安心**をお届けいたします。

骨なし魚は、主に病院や老健施設などの医療・福祉施設、介護弁当で使われています。骨があると安心して美味しく食べられない利用者様がたくさんいらっしゃいます。だからこそ、私たちは「骨が1本も残っていない魚」にこだわり続けているのです。

**株式会社 大冷**  
DAIREI

本社 〒104-0052 東京都中央区月島2丁目3番1号  
TEL.03(3536)1551 FAX.03(3533)2402

学給 シルバ 産給 **NKRおさかなとひじきの豆腐よせ**



具材に、ひじき・玉ねぎ・枝豆・にんじんを加え、魚肉(タラ)と豆乳で作った豆腐ハンバーグ風です。  
1個約30g(袋 30個入り)

**調理方法** ●蒸し(スチームコンベクション) 冷凍のまま 約100℃、約9分間  
●揚げ(フライヤー) 冷凍のまま 約170℃、約3分半  
●焼き(コンベクションオープン) 冷凍のまま 約220℃、約10分間

**【ご注意】** 要加熱品

※調理時間は機種により多少異なります。※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ご注意ください。  
※-18℃以下の冷凍庫で保存してください。



規格・荷姿	900g/4袋 × 2合	
JANコード	4974776432166	ITFコード 14974776432163
保管方法	-18℃以下	
主原料	野菜	
アレルギー	小麦、乳成分、大豆、豚肉	
メーカー	株式会社 中冷	工場所在地 山口県