

学給 シルバ 産給 **NKRカットほうれん草IQF(自然解凍)**



自然解凍でそのまま食べられるカットほうれん草IQFです。様々な料理に活用できます。

調理方法 自然解凍の目安：室温20℃で約70分
流水解凍の目安：袋のままです約60分
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約15時間
加熱調理も可能です。



【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	500g / 10×2		
JANコード	4901901282693	ITFコード	14901901282690
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	ほうれん草		
アレルギー	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国

学給 シルバ 産給 **NKRきざみオクラIQF(自然解凍)**



自然解凍でそのまま食べられるきざみオクラIQFです。様々な料理に活用できます。

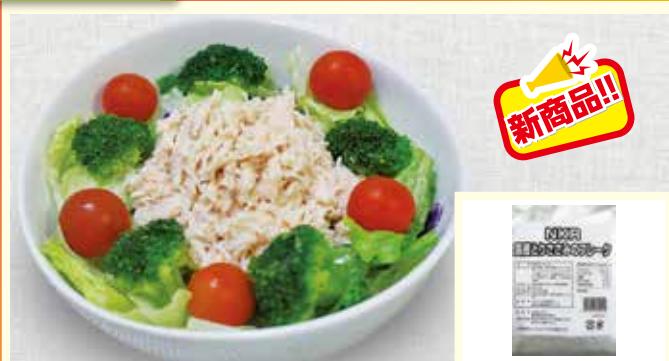
調理方法 自然解凍の目安：室温20℃で約70分
流水解凍の目安：袋のままです約60分
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約15時間
加熱調理も可能です。



【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	500g / 10×2		
JANコード	4901901041399	ITFコード	14901901041396
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	オクラ		
アレルギー	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国

学給 シルバ 産給 **NKR国産とりささみのフレーク**



国内工場で製造した国産の鶏ささみフレークを使いやすい少量パックにしました。サラダや和え物、サンドイッチ、茶わん蒸しなど、様々なメニューにご使用いただけます。

調理方法
開封後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。



【ご注意】
※開封後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。

規格・荷姿	500g / 20		
JAN	4901901624950	ITF	14901901624957
保管方法	直射日光を避け、常温で保存してください。		
主原料	鶏肉(国産)	アレルギー	鶏肉
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	静岡県

学給 シルバ 産給 **NKR皮むきひよこ豆1kg**



ひよこ豆を茹で、皮をむいてパックしました。皮がないので食べやすく、カレーやスパゲティの具材に最適です。



規格・荷姿	1kgフィルムパック / 6入り		
JANコード	4901306053041	ITFコード	14901306053048
保管方法	常温		
主原料	ひよこ豆		
アレルギー	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	愛知県