



NKRいわし天ぷら



長さ：約80mm～120mm
幅：約15mm～25mm

頭内臓を除去した新鮮ないわしに香ばしく揚がる衣をつけて天ぷらにしました。
80尾定数入で学校や事業所給食向けに最適です。
1尾当たり11g±3g

調理方法 凍ったまま170～180℃に熱した油で2分～3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。

※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、再凍結はさけてください。



規格・荷姿	80尾(800g)×5袋/2合		
JANコード	4902150741429	ITFコード	14902150741426
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	いわし(日本)		
アレルゲン	小麦 ※この商品は特定原材料のうち「えび」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。		
メーカー	日本水産株式会社	工場所在地	千葉県



NKR銚子産いわしのフライ



約140×80×15(mm)

銚子港で水揚げされた脂乗りの良いいわしを開きにしてフライに仕上げました。

調理方法 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約4分30秒～5分油調して下さい。

【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	800g(10個入)×6袋×2合		
JANコード	4947920037517	ITFコード	14947920037514
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし(日本)		
アレルゲン	小麦、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県



NKR銚子産いわしの竜田



約150×65×8(mm)

銚子港で水揚げされた脂乗りの良いいわしをタレに漬け込み粉をまぶしました。

調理方法 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約4分油調して下さい。

【ご注意】

※本品製造工場では卵、乳成分を含む製品を生産しています。

※保管は-18℃以下でお願いします。

※一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。

※油調時の油はねにご注意下さい。

※加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください、お召し上がり下さい。

※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	500g(10個入)×10袋×2合		
JANコード	4947920036350	ITFコード	14947920036357
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし(日本)		
アレルゲン	小麦、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県



NKR子持ちししゃも天ぷら



約110～160×25～30×20(mm)

子持ちのカラフトシシャモを使用し天ぷらに仕上げました。

調理方法 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約4分油調して下さい。

【ご注意】

※本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。

※保管は-18℃以下でお願いします。

※一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。

※油調時の油はねにご注意下さい。

※加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください、お召し上がり下さい。

※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	1000g(50個入)×5袋×2合		
JANコード	4947920036374	ITFコード	14947920036371
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	カラフトシシャモ干(タイ製造)		
アレルゲン	小麦		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県