

学給

シルバ

産給

NKR子持ちししゃもフライ




子持ちのカラフトシシャモにパン粉を付け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。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	1000g(50個入)×5袋×2合		
JANコード	4947920036299	ITFコード	14947920036296
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	カラフトシシャモ(アイランド他) ※原料事情により産地変更あります。		
アレルギー	小麦、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給

シルバ

産給

NKRわかさぎ天ぷら




わかさぎ特有の香りを生かし、香辛料を入れた衣で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3分油調して下さい。

【ご注意】
※ 本品製造工場では卵、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。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

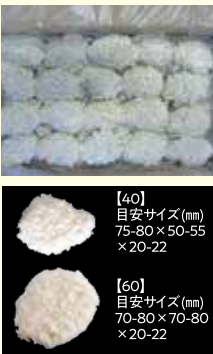
規格・荷姿	1000g(100個入)×5袋×2合		
JANコード	4947920036367	ITFコード	14947920036364
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	わかさぎ(中国)		
アレルギー	小麦、乳成分、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給

シルバ

産給

NKR Newえびカツ40/60

魚のすり身を使用せず仕上げた、えびたっぷりのえびカツです。国内で加工しています。

調理方法 凍ったまま170～175℃の油で油温を調整しながら(40)は5分～6分、(60)は6～7分揚げてください。

【ご注意】
※ 商品に霜・氷が付着している場合は油がハネルことがありますので充分取り除いてください。
※ 一度にたくさん入れたり油の量が少ないと、油の温度が下がり衣が破れることがありますのでお気をつけください。
※ 調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。充分に加熱してからお召しあがりください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	(40)2.4kg(60個入)/2合 (60)3.6kg(60個入)/2合		
JANコード	[40]4901520126750 [60]4901520126767	ITFコード	[40]04901520126750 [60]04901520126767
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	※原料配合比ご参照下さい		
アレルギー	えび、小麦、卵、乳成分、大豆		
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地	香川県

学給

シルバ

産給

NKRエビカツ40SL/60SL




ムキエビをすり身でまとめたエビカツです。卵・乳成分原材料不使用。一次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。

調理方法 凍ったままの製品を170℃～180℃の油で40SLの場合は5分程度、60SLの場合は6分程度揚げてください。

※一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり衣がやぶれたりしますのでご注意ください。

【ご注意】
※ 本品製造工場では、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
※ -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。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	(40SL)800g(20個入)×6袋×2合 (60SL)600g(10個入)×8袋×2合		
JANコード	[40SL]4979515421470 [60SL]4979515421463	ITFコード	[40SL]14979515421477 [60SL]14979515421460
保管方法	冷凍保管		
主原料	むきえび(ベトナム) 魚肉すり身(国内製造) たまねぎ(国産) ※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。		
アレルギー	えび、小麦、大豆、魚肉すり身(魚介類)		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	福岡県