



水産品

加工品

この写真はイメージです。



NKR 国産さんまのおかか煮300g



調理方法 凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約16分加熱してください。

北海道産のさんまを国内自社工場(釧路)で加工し骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用、化学調味料不使用です。自然解凍でも召し上がれます。

(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。※袋は重ねずに1パックずつ棚に並べてください。(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

【ご注意】

- ・加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしないでください。また、加熱しすぎると袋が破れる恐れがありますので、加熱時にはご注意ください。
- ・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のでご注意ください。



規格・荷姿	300g / 12		
JAN	4901901001423	ITF	14901901001420
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さんま	アレルギー	大豆、小麦
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産さんまの梅煮300g



調理方法 凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約16分加熱してください。

北海道産のさんまを使用し梅の風味の豊かな梅煮に仕上げました。国内加工で骨まで召し上がれるように調理しています。自然解凍でも召し上がれます。

(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。※袋は重ねずに1パックずつ棚に並べてください。(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

【ご注意】

- ・加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしないでください。また、加熱しすぎると袋が破れる恐れがありますので、加熱時にはご注意ください。
- ・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のでご注意ください。



規格・荷姿	300g / 12		
JAN	4901901001690	ITF	14901901001697
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さんま	アレルギー	大豆、小麦
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産いわしのトマト煮



調理方法 凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約15分加熱してください。

国産のいわしを国内自社工場で骨まで食べられるトマト煮にしました。アレルギーフリーです。自然解凍でも食べられます。

(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

【ご注意】

- ※一度解けたものを再び凍らせると品質が変わる事があります。



規格・荷姿	500g / 12		
JAN	4901901486879	ITF	14901901486876
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし	アレルギー	-
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道