



練り物

この写真はイメージです。



NKRいわしつみれ(小粒)



約22×22×14mm

いわしを小さなつみれにしました。いわし本来のおいしさを引き立てます。

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。



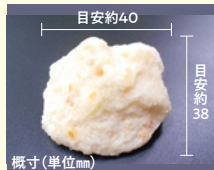
規格・荷姿	1kg×10 袋 ×1 合		
JANコード	4947920058550	ITFコード	14947920058557
保管方法	冷凍 (-18℃以下)		
主原料	いわしすり身(ペルー)、いわし(日本) ※原料事情により産地変更あります。		
アレルギー	大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	山口県



NKRころっと薩摩揚げ



260mm×370mm×30mm



目安約40

目安約38

概寸(単位mm)

スケソウダラのすり身をベースにいかと「玉葱、人参、蓮根、大黒くわい、たけのこ」の5種類の野菜を具材にして練りこんだ一口サイズで彩りもきれいな商品です。

調理方法 凍ったままの商品を約170度の油で4分揚げてください。

【ご注意】

※ 油がハネル恐れがありますので、霜は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調理不良の原因になります。
※ 加熱しすぎは調理不良の原因になります。



規格・荷姿	1kg(40個入)/10袋		
JANコード	4902130333699	ITFコード	14902130333696
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	たらすり身		
アレルギー	小麦、いか、大豆、ゼラチン		
メーカー	株式会社ニチレイフーズ	工場所在地	山口県



NKRおさかなとひじきの豆腐よせ



約45～約50mm

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