

学給 シルバ 産給 **NKRかつおフライ40/60**



国内で水揚げされたかつおを国内でフライに加工しました。やわらかく食べやすい食感が特徴です。

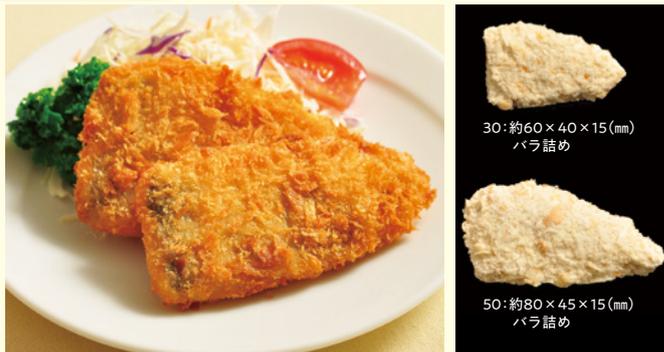
**調理方法** 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で油調して下さい。  
(40: 約4分 / 60: 約5分)

**【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	[40] 1000g(25個入) × 4袋 × 2合 [60] 3000g(50個入) × 3合		
JANコード	[40] 4947920036312 [60] -	ITFコード	[40] 14947920036319 [60] 14947920036326
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	かつお(日本)		
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あじフィーレフライ30/50**



あじのフィーレを食べやすいフライに仕上げました。

**調理方法** 凍ったまま170℃の油で油調して下さい。  
(30: 約3分 / 50: 約4分)

**【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	[30] 3000g(100個入) × 2合 [50] 5000g(100個入) × 2合		
JANコード	[30] - [50] -	ITFコード	[30] 14947920036258 [50] 14947920036265
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	あじ(オランダ、ドイツ他) ※ 原料事情により産地変更あります。		
アレルギー	小麦		
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国産真いわしフライ**



国産の真いわしを開きにしてフライに仕上げました。

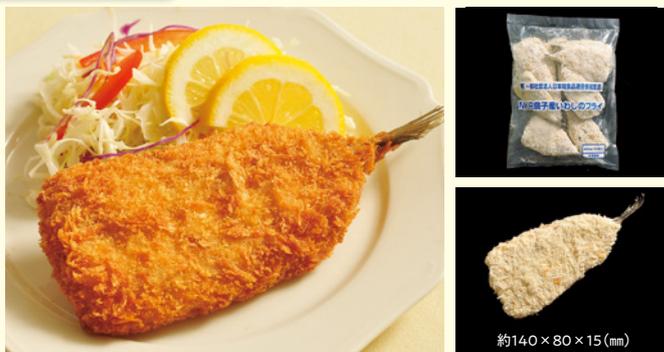
**調理方法** 凍ったまま170℃の油で約3分油調して下さい。

**【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	5000g(100個入) × 2合		
JANコード	-	ITFコード	14947920036272
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし(日本)		
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銚子産いわしのフライ**



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(千葉県)		
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