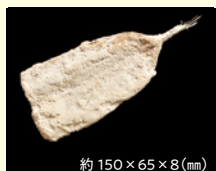




NKR鮎子産いわしの竜田



約 150 × 65 × 8 (mm)

鮎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】

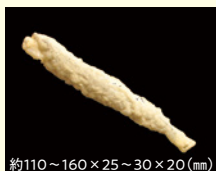
※油調時の油はねにご注意下さい。
※調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。



規格・荷姿	500 g (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 (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



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】

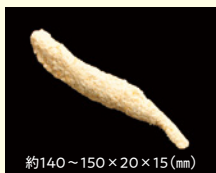
※油調時の油はねにご注意下さい。
※調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。



規格・荷姿	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)		
アレルギー	小麦		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県



NKR子持ちししゃもフライ



約 140 ~ 150 × 20 × 15 (mm)

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。



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	カラフトシシャモ干 (タイ製造) ※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

私たちは、安全と安心をお届けいたします。

骨なし魚は、主に病院や老健施設などの医療・福祉施設、介護弁当で使われています。骨があると安心して美味しく食べられない利用者様がたくさんいらっしゃいます。だからこそ、私たちは「骨が1本も残っていない魚」にこだわり続けているのです。



株式会社 大冷

本社 〒104-0052 東京都中央区月島2丁目3番1号
TEL.03(3536)1551 FAX.03(3533)2402