



水産品

切身

この写真はイメージです。



NKR骨なしさば60





中国鯖を使用した魚本来のおいしさがお楽しみいただける骨なしさばです。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
 スチコン(コンビネーションモード): 蒸気40% 庫内温度260℃ 時間約8分30秒
 オープン: 庫内温度 260℃ 時間約8分30秒

【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。
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合
JANコード	4901901221937
ITFコード	14901901221934
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	さば
アレルゲン	さば
メーカー	マルハニチロ株式会社
工場所在地	中国



NKR骨なし切身ホキ60





ニュージーランド海域で漁獲したホキを、食べやすいように丁寧に骨を取り除いた切身です。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
 スチコン(コンビネーションモード): 蒸気40% 庫内温度260℃ 時間約9分30秒
 オープン: 庫内温度 260℃ 時間約9分30秒

【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。
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合
JANコード	4901901004349
ITFコード	14901901004346
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	ホキ
アレルゲン	ー
メーカー	マルハニチロ株式会社
工場所在地	中国



NKR骨なし切身秋鮭60/80





国産の秋鮭を使用し、アクを抑え、ふっくらと仕上げた骨めきの切身です。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
 スチコン(コンビネーションモード): 蒸気40% 庫内温度260℃ 時間(60)約8分30秒 (80)約9分30秒
 オープン: 庫内温度 260℃ 時間(60)約8分30秒 (80)約9分30秒

【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。
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	[60] 300g(5枚)/10袋 × 3合 [80] 400g(5枚)/10袋 × 3合
JANコード	[60] 4901901004950 [80] 4901901004967
ITFコード	[60] 14901901004957 [80] 14901901004964
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	あきさけ
アレルゲン	さけ
メーカー	マルハニチロ株式会社
工場所在地	中国