



練り物

この写真はイメージです。

NKR野菜入りつみれ10(鉄・Ca)

※個体によりばらつきが
ございます。

製品サイズ 28×25×22(mm)程度

調理方法 《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で4分30秒程度揚げてください。
《ボイルの場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で6分程度あたためてください。
《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、6分30秒程度蒸してください。

【ご注意】
《揚げる場合》
※一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり仕上がりが悪くなりますのでご注意ください。
※油はねによる火傷にお気をつけください。
《ボイルの場合》
※加熱後は熱いので、お湯から取り出すときはご注意ください。
《蒸す場合》
※加熱後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
※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お避けください。
※冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大いなので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。

すり身とたまねぎ・えだまめ・にんじんを合わせた、ふわっとした食感の素材系商品です。鉄・Ca添加。一次原料に中国産原料、中国製造の加工品不使用です。
【1000g中/100個入(最低保証個数)】

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オープン

自然解凍

規格・荷姿	1000 g × 8袋 × 単箱	
JANコード	4979515352156	ITFコード 14979515352153
保管方法	-18℃以下に保存してください。	
主原料	魚肉すり身(すけとうだら)(国内製造)、たまねぎ(国産)、えだまめ(インドネシア他)、にんじん(国産)。*産地は原料事情により変更することがあります。	
アレルギー	大豆 *本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。 *本品で使用している「すけとうだら」は、えび、かにを食べています。	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 福岡県

NKRえびボール10(鉄)

※個体によりばらつきが
ございます。

製品サイズ 25×23×29(mm)程度

調理方法 《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃の油で4分程度揚げてください。
《ボイルの場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で5分程度あたためてください。
《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、5分30秒程度蒸してください。

【ご注意】
《揚げる場合》
※一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり仕上がりが悪くなりますのでご注意ください。
※油はねによる火傷にお気をつけください。
《ボイルの場合》
※加熱後は熱いので、お湯から取り出すときはご注意ください。
《蒸す場合》
※加熱後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
※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お避けください。
※冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大いなので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。

ムキエビを使いすり身でボールにまとめました。スープの具材はもちろん、様々なメニューにアレンジ可能です。鉄添加。一次原料に中国産原料、中国製造の加工品不使用です。
【1000g 中 /100個入(最低保証個数)】

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オープン

自然解凍

規格・荷姿	1000g × 8袋 × 単箱	
JANコード	4979515410351	ITFコード 14979515410358
保管方法	-18℃以下に保存してください。	
主原料	むきえび(ベトナム)、魚肉すり身(国内製造)、たまねぎ(国産他)	
アレルギー	えび、魚肉すり身(魚介類) *本品製造工場では、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 福岡県

ヤヨイサンフーズ

まごころ込めて、 おいしさへ、まっすぐ。

わたしたちヤヨイサンフーズは、
これまでの豊かな経験と知識・知恵、
そして多くのパートナーの力を結集させ、
感動ふくらむ味づくりへ
一途に邁進してまいります。

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11
TEL 03-5400-1500 (代表)
<https://www.yayoi-sunfoods.co.jp>