

学給 シルバ 産給

NKR信田煮(タレ入)50F・C / 70F・C

NEW!!



(50) 約60～70×60
～70×7～10(mm)
(70) 約65～75×65
～75×17～20(mm)

調理方法 (ボイルの場合) 冷凍で袋のまま沸騰したお湯で(50)は約15分、(70)は約20分ボイルしてください。
(スチームの場合) 冷凍で袋のままスチコン(スチームモード100℃)で(50)は約20分、(70)は約25分スチームしてください。

【ご注意】
※一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
※加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください、お召し上がりください。
※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。
※沸騰した湯中で袋のまま長時間温めると、袋が破れる恐れがありますのでご注意ください。

油揚げに具材を入れ食べやすい甘めのタレで味付けをしました。袋ごとボイルするだけの簡単調理です。商品100g中(50)は鉄分が3.5mg、カルシウムが291mg、(70)は鉄分が3.3mg、カルシウムが279mg含まれます。(計算値)

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	(50) 500g (10個入) × 10袋 × 2合 (70) 700g (10個入) × 15袋 × 1合
JANコード	(50) 4947920045000 (70) 4947920045017
ITFコード	(50) 14947920045007 (70) 14947920045014
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	油揚げ(日本)、鶏肉(日本他)、たまねぎ(日本他)
アレルゲン	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
メーカー	株式会社 大冷
工場所在地	石川県

学給 シルバ 産給

NKRイカたっぷり小判



約80×55×10(mm)

調理方法 揚げる: 170℃の油で約2分30秒。
焼く: 240℃のオーブン又はスチームコンベクションオープンで約6分。
蒸す: 蒸し器で約10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。

イカや玉ねぎを入れ、小判型に仕上げました。揚げ物、焼き物など幅広いメニューにご使用いただけます。

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	30g × 20個 × 10袋 × 2合
JANコード	4947920447187
ITFコード	14947920447184
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	アメリカオオアカイカ(ペルー)、真イカ(中国)
アレルゲン	いか、大豆
メーカー	株式会社 大冷
工場所在地	中国

学給 シルバ 産給

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。

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	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
アレルゲン	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



株式会社 中冷



〒104-0045
東京都中央区築地 6-19-20 ニチレイ東銀座ビル14階
電話番号: 03-3524-1039
<https://chuurei.co.jp>