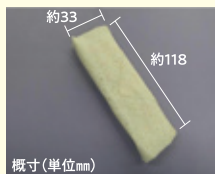




NKRパリパリのたっぷり野菜の春巻



主原料の玉葱、キャベツ、たけのこ、もやし、人参、鶏肉は、国内産を使用しています。その原材料を、なめらかな餡に絡めて加熱し、パリパリ感のある皮で包みました。

調理方法 【油であげる】
①油を170～180℃に温めます。

②凍ったままの商品を揚げてください。170～180℃ 約5分

【ご注意】

※油がハネル恐れがありますので、霜は取り除いてください。

※一度にたくさん入れたり油の量が少ないと調理不良の原因になります。

※加熱しすぎは皮が破れる原因になります。

※揚げムラをなくするため、ときどきえしなが揚げてください。

※皮がパリッとし歯切れの良い物性のため、商品に衝撃が強く加わると皮が割れる場合がありますので取り扱いにはご注意ください。



規格・荷姿	1kg(20 本入)/10 袋		
JANコード	4902130364433	ITFコード	14902130364430
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	皮(小麦粉(国内製造))		
アレルギー	小麦、ごま、大豆、鶏肉		
メーカー	株式会社ニチレイフーズ	工場所在地	宮城県



NKR多菜包子



キャベツ、たまねぎ、ひじきなどの具を豚肉と鶏肉の生地に混ぜ込み、薄皮で包みました。皮は独自の配合で破れにくく、茹で調理ができます。他に揚げても蒸しても美味しく召し上がれます。

調理方法 ボイル: 沸騰したお湯の中に、多菜包子を凍ったまま入れ、沸騰したら弱火にして、約15分間茹でてください。途中、1～2回かき回し、お湯から取り出す間際に、サラダ油をサッとまわし入れてください。

蒸し: 凍ったままの多菜包子を蒸し器に入れ、約10分間蒸してください。

揚げ: 凍ったままの多菜包子を160～170℃の油で約7分間揚げてください。

【ご注意】

※包子を大量に入れないでください。目安: 70ℓの湯に対し、400～600個

※サラダ油は配給時のくっつき防止になります。目安: 70ℓの湯に対し、100～150mlのサラダ油

※ボイル後、湯はよく切り、そっと扱ってください。

※茹で過ぎや3個以上重ねると、くっつきや皮の破れ、つぶれの原因となります。

※加熱調理後は熱いので、火傷にご注意ください。



規格・荷姿	1.5kg(50個)×4袋入(6kg)		
JANコード	490152015852	ITFコード	14901520158659
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	※原料配合比ご参照下さい		
アレルギー	小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉		
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地	茨城県



NKRチヂミ30



にら、玉ねぎ、にんじんの入った食べやすいサイズのチヂミです。

調理方法 凍ったまま170～180℃に熱した油で1分半～2分間揚げてください。

【ご注意】

※一度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。

※霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。

※一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良やパンクのおそれがあります。



規格・荷姿	30g×60枚×6合		
JANコード	—	ITFコード	14972195724333
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	野菜（にら、玉ねぎ、にんじん）（ベトナム）		
アレルギー	小麦、卵、大豆		
メーカー	株式会社 極洋	工場所在地	ベトナム



いつもとなりに おいしいキョクヨー



株式会社 極 洋

■本社: 東京都港区赤坂 3-3-5

■代表 TEL: 03-5545-0701

■URL: <https://www.kyokuyo.co.jp>