



惣菜・加工品

ハンバーグ・コロケ 揚げ物等

この写真はイメージです。



NKRスタミナカツ50g





レバー嫌いな子供達にも食べて頂けるように、国産の豚レバーをフライにしました。

調理方法 冷凍のまま、170℃の油で約3分30秒揚げてください。

油調の際は揚げムラが出来ないように1回裏返してください。

【ご注意】

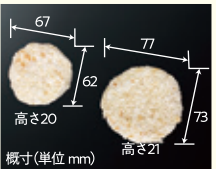
- ※ 本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています。
- ※ 再凍結は避けください。
- ※ 割れやすい商品ですので、強い衝撃を与えないください。
- ※ 調理時間は調理器具や調理量に合わせて調整してください。



規格・荷姿	1000 g (20 枚入) × 6 袋 × 2 合		
JANコード	段ボールJAN:4539539037660 個包装JAN:4539539037653	ITFコード	14539539037650
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	豚レバー(日本)		
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉		
メーカー	ケーオー産業株式会社	工場所在地	鹿児島県



NKR国産鶏肉の塩麹仕立てのチキンカツ^{40/60}(鉄・Ca)

NEW!!

調理方法 (40g) 凍った状態のまま170℃～180℃の油で4分30秒程度、中心部まで充分加熱されるよう揚げてください。

(60g) 凍った状態のまま170℃～180℃の油で6分程度、中心部まで充分加熱されるよう揚げてください。

この製品は生肉を使用した未加熱品です。中心部まで十分に加熱(75℃の場合は1分以上加熱)して下さい。

【ご注意】

- ※ 一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。また、油の量が少なかったり、揚げすぎは調理不良になる恐れがあります。

粗挽きした国産鶏肉と塩麹を混ぜ合わせ、しつとりとやわらかく仕上げました。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。1次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。



規格・荷姿	[40] 400g(10個入) × 12袋 × 2合 [60] 600g(10個入) × 8袋 × 2合		
JANコード	[40] 4979515179265 [60] 4979515179272	ITFコード	[40] 14979515179262 [60] 14979515179279
保管方法	冷凍保管		
主原料	鶏肉(国産)		
アレルゲン	小麦・大豆・鶏肉		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	新潟県



NKRハンバーグR




鶏肉ベースで冷めてもやわらかい、シンブルな味付けのハンバーグです。

調理方法 ≪オープン調理の場合≫あらかじめ180℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。

≪スチームコンベクション(蒸し)の場合≫穴ありのホテルパンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で95℃、10分程度加熱してください。

≪煮込む場合≫凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、11分程度煮込んでください。

≪揚げる場合≫凍ったままの製品を170℃の油で4分30秒程度揚げてください。

※ 本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造致しております。

【ご注意】

- ※ 加熱後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
- ※ 機種によって調理時間が異なりますのでご注意ください。
- ※ 加熱後は熱いので、取り出すときはご注意ください。
- ※ 長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。
- ※ 一度にたくさん入れますと、油の温度が下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。
- ※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。
- ※ 冷凍庫扉付近での保存はお避けください。



規格・荷姿	60g × 25個 × 4袋 × 2合	保管方法	-18℃以下に保存してください。
JAN	4979515183729	ITF	14979515183726
主原料	鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、豚脂(国産)		
アレルゲン	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県