



NKR俵型メンチ55



鶏肉・キャベツ・玉ねぎを使用した、おかずにピッタリな俵型メンチカツです。

調理方法 凍ったままの商品を油で揚げてください。
170℃: 5分30秒



【ご注意】

※一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。

規格・荷姿	55 g × 120 個 / 2 合		
JANコード	—	ITFコード	14904591178007
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	パン粉・粒状植物性たん白・鶏肉：日本		
アレルゲン	小麦・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県



NKR木の葉型メンチ90



キャベツの食感がアクセントになる、手のひらサイズのメンチカツです。

調理方法 凍ったままの商品を170℃位の油で4分30秒間揚げてください。



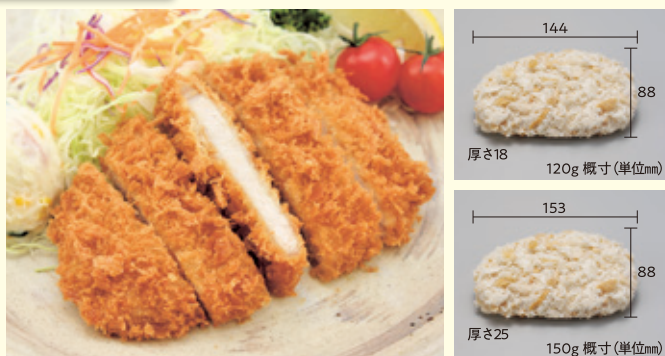
【ご注意】

※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再凍結はおやめください。

規格・荷姿	(90g×10 個) × 6 袋 / 2 合		
JANコード	4904591178017	ITFコード	14904591178014
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	パン粉・粒状植物性たん白・鶏肉：日本		
アレルゲン	小麦・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県



NKRローストンカツ120/150



柔らかな豚ロース肉をサクサクとして衣のバランスを大切にしました。

調理方法 約175℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの「NKRローストンカツ」を入れ、ときどき返しながらか約5分30秒間、150は約7分間揚げてください。

【ご注意】

※霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。
※一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良のおそれがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	[120]120g × 50個 [150]150g × 40個		
JANコード	[120]- [150]-	ITFコード	[120]14902385947181 [GTIN] [150]14902385947198 [GTIN]
保管方法	冷凍 (-18℃以下)		
主原料	豚ロース肉		
アレルゲン	小麦、大豆、豚肉		
メーカー	日東ベスト株式会社	工場所在地	山形県



NKR豚ヒレカツ30/60



柔らか豚ヒレ肉を自然な楕円形に仕上げました。形態にバラつきを持たせ手作り感を出した商品です。30g・60gの2規格ご用意しました。

調理方法 約175℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながらか約4分間、60gは約6分30秒間揚げてください。

【ご注意】

※霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。
※一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良のおそれがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	[30]30g × 50個 / 2合 [60]60g × 30個 / 2合		
JANコード	[30]- [60]-	ITFコード	[30]14902385017396 [60]14902385017402
保管方法	-18℃以下で保存してください。		
主原料	豚ヒレ肉		
アレルゲン	卵、小麦、大豆、豚肉		
メーカー	日東ベスト株式会社	工場所在地	山形県