



NKR国産いわしの生姜煮400g



国産のいわしを国内自社工場で骨まで食べられる生姜煮にしました。自然解凍でも食べられます。

調理方法 凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約15分加熱してください。
(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。
(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

【ご注意】

※一度解けたものを再び凍らせると品質が変わる事があります。



規格・荷姿	400g(10個) / 12		
JAN	4901901004080	ITF	14901901004087
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし	アレルゲン	小麦、大豆
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産いわしの味噌煮400g



国産のいわしを国内自社工場で骨まで食べられる味噌煮にしました。自然解凍でも食べられます。

調理方法 凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約15分加熱してください。
(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。
(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

【ご注意】

※一度解けたものを再び凍らせると品質が変わる事があります。



規格・荷姿	400g(10個) / 12		
JAN	4901901004066	ITF	14901901004063
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし	アレルゲン	大豆
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR骨なしさば塩焼20



国産のさばを使用した骨なしの塩焼きです。凍ったままでも盛り付けられる使い勝手のよい焼魚です。

調理方法 (自然解凍の場合) 袋のまま冷蔵庫(約8℃)約15時間又は室温(約20℃)で約1時間解凍して使用。
(流水解凍の場合) 袋のまま流水(約15℃)で約20分解凍して使用。
(ホイリング解凍の場合) 凍ったまま袋ごと熱湯で約7分温めてから使用。

【ご注意】

※一度解けたものを再び凍らせると品質が変わる事があります。
※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	200g(10枚) / 15 × 2		
JAN	4901901187486	ITF	14901901187483
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さば	アレルゲン	さば
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	タイ



NKR白身魚の煮付け(骨なし)



しっとりとした身質のシロガネダラを使用した骨なし白身魚の煮付けです。しっかりとした味付けに仕上げ、食べやすいようにタレにほどよいトロミを加えました。

調理方法 解凍してそのままお召し上がりください。

【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。
※この商品は魚の骨を丁寧に手作業で一本一本取り除いておりますが、骨が混入している場合があります。ご注意ください。



規格・荷姿	(40gX5枚 + たれ90g)X20袋 X2合		
JAN	4972195921193	ITF	14972195921190
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	シロガネダラ	アレルゲン	小麦・大豆
メーカー	株式会社極洋	工場所在地	中国