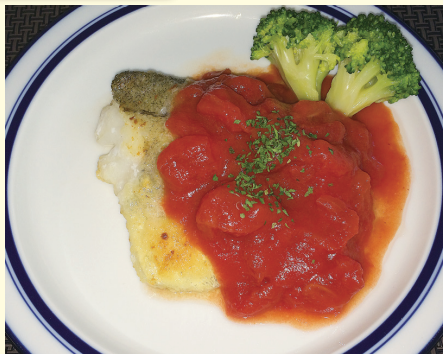




NKR骨なし切身すけそう鱈60



アメリカ産のすけそう鱈を食べやすいように丁寧に骨を取り除いた切身です。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。スチコン(コンビネーションモード): 蒸気40% 庫内温度 260℃ 時間約9分30秒
オープン: 庫内温度 260℃ 時間約9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	300g(5枚)/10袋×3合		
JANコード	4901901172635	ITFコード	14901901172632
保管方法	冷凍 (-18℃以下)		
主原料	すけそうだら		
アレルギー	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国



NKR骨なし切身アメリカ赤魚60



アメリカで漁獲された赤魚を食べやすいように丁寧に骨まで取り除いた切身です。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。スチコン(コンビネーションモード): 蒸気40% 庫内温度260℃ 時間約8分30秒
オープン: 庫内温度260℃ 時間約8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	300g(5枚)/10袋×3合		
JANコード	4901901381792	ITFコード	14901901381799
保管方法	冷凍 (-18℃以下)		
主原料	赤魚		
アレルギー	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国



練り物

この写真はイメージです。



NKR野菜入りつみれ10(鉄・Ca)



※個体によりばらつきがございます。
製品サイズ 28×25×22(mm)程度

すり身とたまねぎ・えだまめ・にんじんを合わせた、ふわっとした食感の素材系商品です。鉄・Ca添加。一次原料に中国産原料、中国製造の加工品不使用です。
【1000g中/100個入(最低保証個数)】

《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃～180℃の油で4分30秒程度揚げてください。
《ボイルの場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で6分程度あたためてください。
《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、6分30秒程度蒸してください。



【ご注意】
《揚げる場合》
*一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりが上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ください。
《ボイルの場合》
*加熱直後は熱いので、お湯から取り出すときはご注意ください。
《蒸す場合》
*加熱直後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
*いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでお避けください。
*冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。

規格・荷姿	1000g×8袋×単箱		
JANコード	4979515352156	ITFコード	14979515352153
保管方法	-18℃以下に保存してください。		
主原料	魚肉すり身(すけとうだら)(国内製造)、たまねぎ(国産)、えだまめ(インドネシア他)、にんじん(国産)。*産地は原料事情により変更することがあります。		
アレルギー	大豆 *本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しております。 *本品で使用している「すけとうだら」は、えび、かにを食べています。		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	福岡県