



## NKR国産具材の肉春巻 35/50 (Fe・Zn) R



国産具材を使用し、やさしい中華味で食物アレルギーにも配慮した肉春巻に仕上げました。お子様に不足しがちな、鉄・亜鉛をたっぷり配合した商品です。化学調味料・香料・着色料不使用です。

**調理方法** 凍ったまま、約170℃の場合は4分30秒から5分間、約180℃の場合は約4分間揚げてください。

### 【ご注意】

※ 調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。  
※ 十分に加熱してからお召上がりください。  
※ 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、再凍結はさけてください。



規格・荷姿	[35]20本(700g) × 4袋 / 3合		[50]30本(1500g) × 2袋 / 3合	
JANコード	[35]4902150740668	ITFコード	[35]14902150740665	[50]14902150740672
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。			
主原料	キャベツ(日本)、にんじん(日本)、豚肉(日本)、はるさめ(日本)、たまねぎ(日本)			
アレルギー	小麦、大豆、豚肉 ※この商品は特定原材料のうち「えび」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。			
メーカー	株式会社ニッスイ	工場所在地	兵庫県	



## 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、調理不良やバ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



## 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】

※ 包子を大量に入れられないでください。目安: 70ℓの湯に対し、400~600個  
※ サラダ油は配缶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

# TableMark



テーブルマーク株式会社 <https://www.tablemark.co.jp/>