

惣菜に惚れ込んだ私たちがお届けします。



株式会社 太堀

神奈川県横浜市港北区新吉田東8-50-29

<http://o-hori.co.jp/company/>

ohori1960

#o_horlink

YouTube O-holink!



NKR国産ひじきドライパック



国産の原料を使用し安全安心な製造工程で生産しております。水戻し後に加熱殺菌済みですのでサラダや和え物などに、開封してそのまま使用可能です。

調理方法 開封してそのままサラダや和え物、煮物などにご利用可能です。

【ご注意】

※ 煮物で使用する場合、長時間煮込むと煮崩れる場合がございますのでご注意ください。



規格・荷姿	500g × 18入	
JANコード	4975242857186	ITFコード 14975242857183
保管方法	常温	
主原料	ひじき	
アレルギー	-	
メーカー	天狗缶詰株式会社	工場所在地 愛知県



NKRシーフードミックス(えび・いか・あさり)



調理方法 半解凍(指で押してみても、表面がややへこむ程度)の状態にして調理するのがポイントです。

1. 調理2~3時間前

むきえび、いか、あさりをバランス良くバラ凍結しました。様々な料理に活用でき、とても便利な商品です。

に必要な量だけ冷凍庫から冷蔵庫へ移し、半解凍の状態にします。

2. お急ぎの場合は、必要な量だけ、ポリ袋に入れて中の空気を抜き、口をしっかり閉じます。これを流水で解凍します。

【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	1kg / 10	
JANコード	4901901449348	ITFコード 14901901449345
保管方法	冷凍 (-18℃以下)	
主原料	えび、いか、あさり	
アレルギー	えび、いか	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 山口県



NKRカットほうれん草IQF(自然解凍)



自然解凍でそのまま食べられるカットほうれん草IQFです。様々な料理に活用できます。

調理方法 自然解凍の目安：室温20℃で約70分
流水解凍の目安：袋のままで約60分
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約15時間
加熱調理も可能です。



【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	500g / 10 × 2	
JANコード	4901901282693	ITFコード 14901901282690
保管方法	冷凍 (-18℃以下)	
主原料	ほうれん草	
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