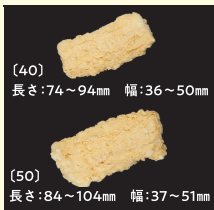


学給 シルバ 産給 **NKRいか天ぷら 40/50** (Zn・Fe・Ca入り)BU



調理方法 凍ったまま170~180℃に熱した油で約4分~4分30秒間揚げてください。

亜鉛、鉄分、カルシウムを簡単に摂取できます。
国内工場で生産しています。
お子様にも食べやすい商品で、化学調味料は使用していません。



【ご注意】

※油で揚げる際、油はねにご注意ください。
※商品に霜がついている場合は、油はねの原因となりますので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、調理不良となる恐れがありますので、ご注意ください。
※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し上がりください。
※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	(40)100枚(4000g)/2合 (50)100枚(5000g)/2合
JANコード	(40)4902150741740 (50)4902150741757
ITFコード	(40)14902150741747 (50)14902150741754
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
主原料	アメリカオオアカイカ(チリ・ペルー)
アレルギー	小麦、いか ※この商品は特定原材料のうち「えび」「卵」「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 千葉県

学給 シルバ 産給 **NKRイカ下足メンチカツ80**



イカのすり身と下足を使用したメンチカツです。

調理方法 凍ったまま 170℃の油で約7分油調理して下さい。

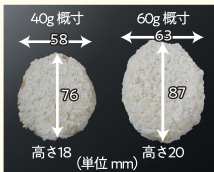


【ご注意】

※油調時の油はねにご注意下さい。
※調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。

規格・荷姿	80g×10個×6袋×2合
JANコード	4947920447194
ITFコード	14947920447191
保管方法	冷凍(-18℃以下)
主原料	アメリカオオアカイカ(ペルー)、真イカ(中国)
アレルギー	小麦、卵、いか、大豆
メーカー	株式会社 大冷 工場所在地 中国

学給 シルバ 産給 **NKR国産ぶりキャベツカツ 40/60** (鉄・Ca)



国産ぶりとキャベツを合わせてフライにしました。魚が苦手なお子様でも食べやすい味付けにしあげています。鉄・Ca添加。一次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。



調理方法 凍ったままの製品を170℃~180℃の油で40gは4分、60gは5分程度揚げてください。

【ご注意】

※一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり衣がやぶれたりしますのでご注意ください。
※この製品は素材のおいしさを生かすため加熱してありません。中心部まで十分に加熱(75℃の場合は1分以上加熱)して下さい。
※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てください。
※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上がりください。

規格・荷姿	(40)400g(10個入)×12袋×2合 (60)600g(10個入)×8袋×2合
JANコード	(40)4979515341808 (60)4979515341815
ITFコード	(40)14979515341805 (60)14979515341812
保管方法	-18℃以下に保存してください。
主原料	キャベツ(国産)、ぶり(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	小麦、大豆
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ 工場所在地 宮城県

海といのちの未来をつくる

MARUHA NICHIRO

海は母だ。いのちの源だ。
わたしたちは、ここから生まれた。
140年以上の間、海と向きあってきた
マルハニチロだからこそ知っている、
自然の豊かさがあがる。
食べることは、生きること。
生きることは、つなぐこと。
今日も自然の恵みを、人の営みへ、
生きる自然の活力を、生きる人の力へ。
食を通じて、これからもずっと届けていきます。

マルハニチロ株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20 www.maruha-nichiro.co.jp