



NKRハンバーグR



鶏肉ベースで冷めてもやわらかい、シンプルな味付けのハンバーグです。

調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ180℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。
《スチームコンベクション(蒸し)の場合》穴ありのホテルパンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で95℃、10分程度加熱してください。
《煮込む場合》凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、11分程度煮込んでください。
《揚げる場合》凍ったままの製品を170℃の油で4分30秒程度揚げてください。

【ご注意】
※ 本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
※ 加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
※ 機種によって調理時間が異なりますのでご注意ください。
※ 加熱直後は熱いので、取り出すときはご注意ください。
※ 長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。
※ 一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり仕上が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つけください。
※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでご注意ください。
※ 冷凍庫扉付近の保存はお避けください。



規格・荷姿	60g×25個×4袋×2合	保管方法	-18℃以下に保存してください。
JAN	4979515183729	ITF	14979515183726
主原料	鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、豚脂(国産)		
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県



NKR(新)豆腐野菜ハンバーグ30



豆腐の食感を生かしふっくらと仕上げました。小麦・卵・乳成分原材料不使用

調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ10分程度焼いてください。
※ 加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
《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、8分程度蒸してください。
※ 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。
《煮込む場合》凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、8分程度煮込んでください。
※ 長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。

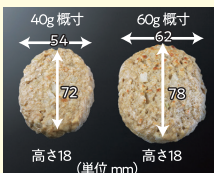
【ご注意】
※ 本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
※ -18℃以下に保存してください。
※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでお避けください。
※ 冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいため、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。



規格・荷姿	30g×25個×12袋	保管方法	冷凍保管
JANコード	4979515182005	ITFコード	14979515182002
主原料	鶏肉、粒状植物性たん白、たまねぎ、豆腐		
アレルギー	さば、大豆、鶏肉		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県



NKR国産鶏肉のかみかみ ごぼう入りバーグ40・60(鉄・Ca)



調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ40gは10分程度、60gは12分程度焼いてください。
《スチームコンベクション(蒸し)の場合》穴あきのホテルパンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」100℃、40gは9分程度、60gは10分程度加熱してください。
《煮込む場合》凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、40gは8分程度、60gは10分程度煮込んでください。

国産の鶏肉を使用し、たまねぎ・ごぼうを加えてシャキシャキとした食感を出しました。きんぴら風の味付けのハンバーグです。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。

【ご注意】
《オープン調理の場合》
※ 加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
《スチームコンベクション(蒸し)の場合》
※ 機種によって調理時間が異なりますのでご注意ください。
※ 加熱直後は熱いので、取り出すときはご注意ください。
《煮込む場合》
※ 長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。
※ 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ため、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	(40)1000g(25個入)×6袋×2合 (60)1500g(25個入)×4袋×2合	JANコード	(40)4979515184856 (60)4979515184863	ITFコード	(40)14979515184853 (60)14979515184860
保管方法	-18℃以下に保存してください。	主原料	鶏肉(国産)、野菜【たまねぎ(国産)】、野菜【ごぼう(国産)】		
アレルギー	小麦、大豆、ごま、鶏肉	メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県



NKRスタミナカツ50g



レバー嫌いな子供達にも食べて頂けるように、国産の豚レバーをフライにしました。

調理方法 冷凍のまま、170℃の油で約3分30秒揚げてください。
油調の際は揚げムラが出来ないように1回裏返してください。

【ご注意】
※ 本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています。
※ 再凍結はお避けください。
※ 割れやすい商品ですので、強い衝撃を与えないでください。
※ 調理時間は調理器具や調理量に合わせて調整してください。



規格・荷姿	1000g(20枚入)×6袋×2合	JANコード	豚ボールJAN:4539539037660 個包装JAN:4539539037653	ITFコード	14539539037650
保管方法	-18℃以下に保存してください	主原料	豚レバー(日本)		
アレルギー	小麦・大豆・豚肉	メーカー	ケーオー産業株式会社(販売者)	工場所在地	鹿児島県