

NKR海鮮エビギョーザ(焼調理済)



プリプリしたえびが入った焼き目付の海鮮系餃子です。えびと野菜の食感が十分に楽しめます。ごま油の風味が食欲をそそります。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	20個入り袋×16×2合 ※約55g/個	411×329×144

<メーカー>味の素冷凍食品株式会社

調理方法:

- 蒸し 蒸し器(またはセイロ)に湯気が立ってから、凍ったままの「海鮮エビギョーザ(焼調理済)」をトレイごと入れ、強火で約8分蒸してください。
※布巾をかけるとさらにおいしく蒸しあがります。
- 焼き 熱したフライパンに油をひき、凍ったままの「海鮮エビギョーザ(焼調理済)」を平らな面を下にして並べ、水を入れフタをして弱火で約6分焼き蒸しします。フタを取り、氷がなくなるまで加熱してください。
※氷の量の目安は、餃子10個に対し約50mlです。

主原料:小麦粉(日本等)、魚肉すり身(日本(すり身:日本、アメリカ等)えび(ベトナム、インド等))

工場所在地:香川県
※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。



NKR鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)35/55



北海道産「鮭のなかおち」と国産野菜(たまねぎ、キャベツ)にマヨネーズを合わせたカツです。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	20個入り袋×6×2合 ※約35g/個	350×265×125
-	20個入り袋×4×2合 ※約55g/個	325×235×155

<メーカー>味の素冷凍食品株式会社



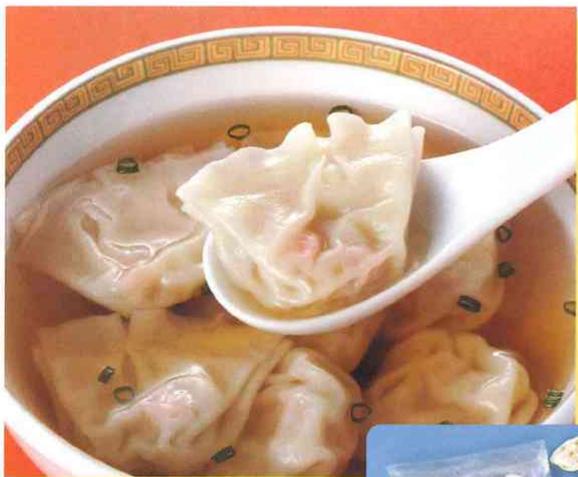
主原料:さけ(日本)、たまねぎ(日本)

工場所在地:北海道
※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。

調理方法:

- 揚げ 4分30秒(油温170℃~180℃)

NKR海鮮風ワンタン(野菜・すり身入り)



すり身と国産キャベツ・にんじんを皮で包んだ海鮮風のワンタンです。卵・乳のアレルゲン表示の対象となる原材料は使用していません。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	30個入り袋×10×2合	313×183×196

<メーカー>味の素冷凍食品株式会社

調理方法:

- 茹で 沸とうしたお湯に入れ、約3分
- 蒸し 強火で約4分
- 揚げ 約2分(油温約175℃)

主原料:小麦粉(日本・オーストラリア等)、キャベツ(日本)、すり身(日本)
工場所在地:香川県
※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。



NKR袋入り豆乳クリーム入りプリン・NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご)



調理方法:

- 完全解凍:[室温解凍(約25℃)]約3時間 [流水解凍]約20分
- 半解凍:[室温解凍(約25℃)]約1時間 [流水解凍]約10分

豆乳クリームで自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げた、カット済みのプリンです。そのまま、あるいは季節の果物などと混ぜ合わせて、簡単にご提供いただけます。卵・乳原料を使用せず、不足しがちな鉄分・カルシウムを配合しています。



調理方法:

- 冷蔵庫解凍(約5℃):約4時間30分
- 室温解凍(約25℃):約1時間30分

卵・乳原料を使用せず、豆乳クリームを使用することで自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたいちご味のプリンです。不足しがちな鉄分を強化しています。

商品名	商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
袋入り豆乳クリーム入りプリン	-	[500g袋]×8×2合	360×262×83
豆乳クリーム入りプリン(いちご)	-	[40個入]×3合	350×275×90

※約40g/個、紙スプーン付(いちごのみ)

(袋入り豆乳クリーム入りプリン)主原料:砂糖・豆乳加工品・水あめ(加工地:日本)工場所在地:群馬県(豆乳クリーム入りプリン(いちご)主原料:砂糖・水あめ・豆乳加工品(加工地:日本)工場所在地:群馬県)

<メーカー>味の素冷凍食品株式会社