

NKRあじフィーレフライ30・50



あじのフィーレを食べやすい
フライに仕上げました。

〈調理上の注意〉

- ★-18℃以下で保存してください。
- ★この商品にはあじの骨が残っている場合がありますので、お召し上がりの際はご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
26769	30g・3kg(100個)×2合	345×243×115
26770	50g・5kg(100個)×2合	435×315×100

＜メーカー＞株式会社宝幸



使用方法：
凍ったまま約170℃の油で
約3分間揚げてください。

主原料：あじ(ヨーロッパ、韓国)
工場所在地：千葉県

NKRさんま・おなか煮(減塩醤油使用)



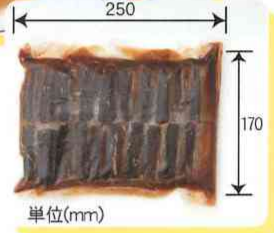
北海道産のさんまを国内自社工場加工し、骨まで食べられるおなか煮にしました。減塩醤油使用。化学調味料不使用。

〈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のでご注意ください。
- ★袋を開ける際は、内容物が熱くなっており、やけどをするおそれがありますのでご注意ください。
- ★箱を開ける際に、カッターを使用しますと袋を傷つけるおそれがありますのでご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	1kg(20個)×10	450×300×165

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社



使用方法：
凍ったまま袋ごと沸騰した
たっぶりのお湯に入れて、
約15分加熱してください。

主原料：さんま(北海道)
工場所在地：北海道

NKRさんま梅煮



さんまシリーズに新たな商品が追加になりました。北海道産のさんまを国内工場加工し、骨まで食べられる梅の風味豊かな梅煮にしました。

〈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のでご注意ください。
- ★袋を開ける際は、内容物が熱くなっており、やけどをするおそれがありますのでご注意ください。
- ★箱を開ける際に、カッターを使用しますと袋を傷つけるおそれがありますのでご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	1kg(20個)×10	450×300×165

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社



使用方法：
凍ったままの「さんま梅煮」
を袋のままたっぶりの熱湯
で浮き上がらないように約
16分加熱してください。

主原料：さんま(北海道)
工場所在地：北海道

NKRまぐろのたたき



特許技術により-18℃以下での流通・保存が可能で、開封後、空気(酸素)に触れると発色しまくる本来の色になります。色持ちが長続きし、チューブタイプの袋なので、巻物、丼もの等、幅広い業態で様々なメニューにご使用いただけます。

〈ご注意〉

- ★冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
- ★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のでご注意ください。
- ★お湯で解凍すると品質が悪くなる場合がありますので避けてください。
- ★生ものですので、解凍後はお早めにお召し上がりください。
- ★ご使用された残りは再凍結しないでください。
- ★本品製造工場では小麦を含む製品を生産しています。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
15429	300g/20×2	270×420×140

＜メーカー＞マルハニチロ株式会社



使用方法：
●本品は真空パック包装になっております。
●袋のまま完全解凍(自然解凍又は流水解凍)してから開封し、ご使用してください。
●使用日の前日の夜から冷蔵庫で解凍するとより発色が良くなります。
●空気に触れてから約30分で鮭の赤い色に戻ります。

主原料：まぐろ(日本・台湾等)
工場所在地：栃木県