

NKR骨なしさば塩焼き



凍ったままでも盛り付けできる使い勝手の良い焼き魚シリーズです。

〈ご注意〉

★-18℃以下で保存してください。

使用方法：

(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約15時間入れ解凍してください。※袋は重ねずに1パックずつ縦に並べてください。室温で解凍する場合は、袋のまま又は凍ったまま袋から出して室温(約20℃)で約1時間を目安に解凍して使用してください。(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約10分を目安に解凍して使用してください。(ポイリング解凍の場合) 凍ったまま袋ごと熱湯に入れ約2分温めてから使用してください。

主原料：中国
工場所在地：中国

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
22199	200g(10枚)/15×2	290×380×130

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



NKRシーフードミックス



えび、いか、あさりをバラ凍結していますので様々なメニューにご使用いただけます。

〈ご注意〉

★この商品は冷凍食品ですので、-18℃以下に保持できる冷凍庫で保存してください。
★いったん解凍し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、再凍結は避けて早目にお召し上がりください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
44934	1kg/10袋	415×310×185

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社

主原料：えび(ミャンマー、インド)、いか(ペルー)、あさり(中国)
工場所在地：山口県

使用方法：

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。

NKR国産いわしのトマト煮



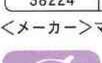
国産のいわしを国内工場にてトマトソースで味付けし、骨まで食べられるよう加工しました。アレルギーフリー。

〈ご注意〉

★加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしなしてください。また、加熱しすぎると袋が破れる恐れがありますので、加熱時にはご注意ください。
★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こと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)
38224	1kg(20個)/10袋	300×450×140

〈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ぷりのお湯に入れて、約16分加熱してください。(自然解凍の場合) 冷蔵庫で解凍する場合は、袋のまま約24時間入れ解凍してください。室温で解凍する場合は、袋のまま室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。※袋は重ねずに1パックずつ縦に並べてください。(流水解凍の場合) 袋のまま流水で約30分解凍して使用してください。

主原料：いわし(日本)
工場所在地：北海道

NKR骨なし切身 ホキ60



凍ったまま調理できます！
アクを抑え、ふっくら仕上がります！

〈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ことがありますのでご注意ください。
★加熱調理時は、噴きこぼれ、油はね等によるやけどにご注意ください。
★一度に調理する量によって、加熱時間が異なる場合がございますので、ご注意ください。
★この商品は一つ一つ丁寧に骨を除去しておりますが、手作業のため骨が混入している場合もありますので、ご了承ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
-	300g(5枚)/10袋×3合	330×230×130

〈メーカー〉マルハニチロ株式会社



主原料：ニュージーランドなど
工場所在地：タイ

使用方法：(300g(5枚))

●焼き物・スチームコンベクション蒸気：40%庫内温度：260℃
時間：約9分30秒・オープン庫内温度：260℃時間：約9分30秒
●煮物・スチームコンベクション ホタルパンにクッキングシートを敷き、お好みの調理ダレを入れ、フタをして調理してください。蒸気：100℃時間：約10分・鍋 お好みの調理ダレを入れ、沸騰後、フタをして中火で加熱してください。時間：沸騰後約10分
*冷凍状態での加熱条件です。
*調理加熱時間はおおよその目安です。

※商品ジャンル表示がPB商品から選定品に変更となります。当面のPB表示になっている商品の包装資材は順次『選定品』に変更して行く事になります。