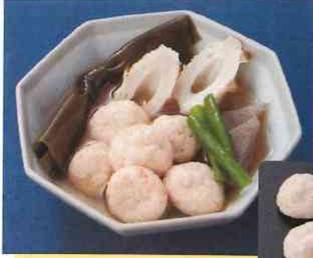
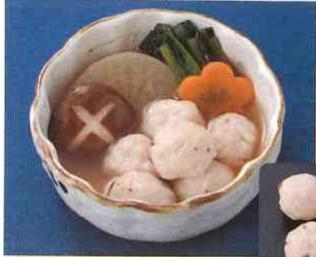


## NKR海鮮桜えびボール (桜えび5%入り)・NKR海鮮いかボール (いか30%入り)



・桜えびを5%使用したフィッシュボールです。  
・小分けで使い易い1袋50個入りの煮物・鍋物・お吸い物に適した調理素材です。



・新鮮ないかを30%使用したフィッシュボールです。  
・小分けで使い易い1袋50個入りの煮物・鍋物・お吸い物に適した調理素材です。

〈ご注意〉

★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)
-	400g(50個)×12袋×2合(1個装)	405×240×140

〈メーカー〉株式会社 極洋



〈桜えびボール〉主原料：すり身(インド、タイ他)、桜えび 工場所在地：愛媛県  
〈いかボール〉主原料：すり身(インド、タイ他)、いか(日本他) 工場所在地：愛媛県

使用方法：(外箱・内袋記載の調理方法)

- 1.揚げる場合は凍ったまま170～180℃で2分半～3分ほど、湯煮する場合は沸騰してから4～5分ほど、加熱してください。
- 2.加熱後お好みのソースを添えて召し上がってもよく、鍋物、和え物、煮込み等にご利用いただくと一層おいしく召し上がれます。

## NKR 宇和島のじゃこボール



宇和海で獲れたほたるじゃこ(はらんぼ)と白身魚のすり身・豆あじ・太刀魚を混ぜふんわり柔らかな食感のフィッシュボールに仕上げました。

乳・卵抜き配合となっています。

〈ご注意〉

★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)
-	1kg×6袋×2合	395×280×175

〈メーカー〉株式会社 極洋



主原料：すり身(アメリカ、アルゼンチン他)、ほたるじゃこ(日本) 工場所在地：愛媛県

調理方法：

- ・湯煮する場合は、沸騰してから4～5分ほど加熱してください。
- ・揚げる場合は凍ったまま170～180℃で2分半～3分ほど、揚げてください。

## NKR山芋とイカのとろろ焼き



山芋、イカが入りトロっとした食感の山芋焼きです。様々な調理方法にも対応でき、アレンジ自在な商品です。

〈ご注意〉

★商品の特性上、調理後は大変崩れやすいので取り扱いには十分ご注意ください。調理後、粗熱をとってからご使用頂くと、取り扱いやすくなります。

★いったん解けた物を再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。

★調理器具の能力及び調理する量により加熱時間が異なりますので、加熱時間を調整してください。

調理方法：

- 揚げる…冷凍のまま、170～175℃の油で約2分揚げてください。
- 焼く…冷凍のまま、200℃のオーブンで約6分加熱してください。
- 蒸す…冷凍のまま、スチームで約7分加熱してください。
- レンジ…冷凍のまま、2枚を皿に並べラップをし、500Wの電子レンジで約2分加熱してください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
20299	500g(20枚)×6袋/4合	370×165×140

〈メーカー〉ケーオー産業株式会社



主原料：中国 工場所在地：中国

## NKRやわらか卵焼き



ふっくらとやわらかな食感に焼き上げました。



〈ご注意〉

★冷凍(-18℃以下)で保存してください。

★解凍後はお早めにご使用ください。

★一度解凍したものを再び凍らせると味・品質が落ちますのでご注意ください。



使用方法：

- 流水解凍後、そのままでもおいしく、湯煎解凍していただきますと一層おいしく召し上がれます。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
22627	300g×20/ケース	360×210×150

〈メーカー〉ケンコーマヨネーズ株式会社

主原料：卵(新潟県他) 工場所在地：福島県