

NKR骨なし鮭チーズフライ 40g 60g



北海道産の秋鮭を国内工場にて骨を1本1本丁寧に取除いて切身にし、プロセスチーズをたっぷり入れたフライに仕立てました。

- 〈ご注意〉
- ★保管は-18℃以下をお願いします。
 - ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
 - ★骨は1本1本手で取り除いております。まれに取り残す場合がありますのでご注意ください。
 - ★油調時の油はねにご注意下さい。
 - ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意くださいの上、お召し上がり下さい。
 - ★調理個数によって加熱時間が異なる場合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)
3620	40g×100枚×2合	430×310×95
3621	60g×50枚×2合	355×245×120



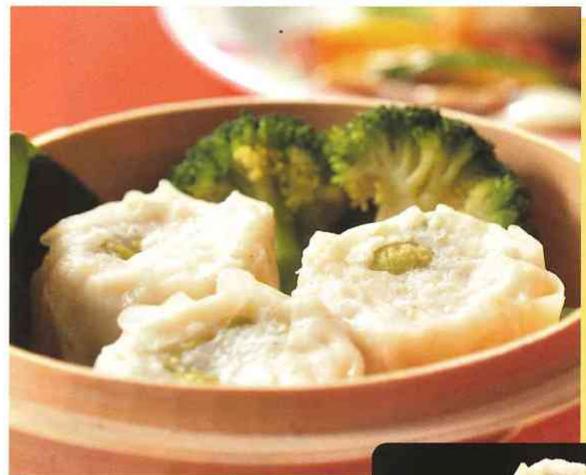
＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：
40g：凍ったまま170℃の油で約4分油調して下さい。
60g：凍ったまま170℃の油で約5分油調して下さい。

主原料：秋鮭(北海道)
工場所在地：千葉県

NKRえだ豆シューマイ+えだ豆(CF)シューマイ



白身魚すり身にたっぷりのえだ豆・玉ねぎを使用した、彩りの良いシューマイです。えだ豆の食感・風味が生きています。

- 〈ご注意〉
- ★この商品はトレーごと蒸すことができますが金属面にトレーが接触すると、熱でトレーが溶けることがありますのでご注意ください。
 - ★油で揚げる際は油はねにご注意下さい。
 - ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良となる恐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)
44536	(25g×10)×16×2合	520×290×150
44549	(25g×10)×16×2合	520×290×150

＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：
蒸す：凍ったまま充分蒸気があがった蒸し器で、トレーごと約10分間加熱してください。
揚げる：凍ったまま170～180℃に熱した油で約4分間揚げてください。

主原料：すり身(岩手県)
工場所在地：千葉県

NKRかつおフライ 40g 60g



国内で柔らかく加工し衣を付けました。かつお本来の旨みを生かし、ひれカツのような食感をお楽しみください。製品は原料・副原料すべてチャイナフリー商品です。

- 〈ご注意〉
- ★保管は-18℃以下をお願いします。
 - ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
 - ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意くださいの上、お召し上がりください。
 - ★油調時の油はねにご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
3613	40g×50個×2袋×2合	475×295×110
3614	60g×50個×3合	440×290×85

＜メーカー＞株式会社 大冷



主原料：かつお(静岡県)
工場所在地：千葉県



調理方法：
揚げる：凍ったまま170℃～180℃の油で約4分油調してください。

NKRイカフライ 30g 50g 80g



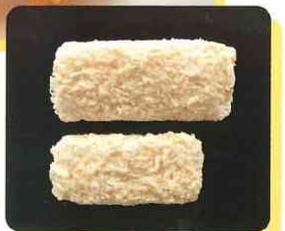
アメリカオアオカイカにパン粉付をし、使いやすい30g、50g、80gの規格に仕上げました。

- 〈ご注意〉
- ★保管は-18℃以下をお願いします。
 - ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
 - ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意くださいの上、お召し上がりください。
 - ★調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。
 - ★油調時の油はねにご注意ください。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
3615	30g×20個×10袋×2合	380×200×240
3616	50g×50個×4合	265×235×110
3617	80g×60個×2合	450×220×125



＜メーカー＞株式会社 大冷



調理方法：
30g、50g：凍ったまま170℃の油で約4分油調してください。
80g：凍ったまま170℃の油で約4分30秒油調してください。

主原料：ペルー
工場所在地：中国