

NKRイカたっぷり小判



真いかと赤いかをたっぷり入れたいかすり身を小判型に仕上げました。揚げ物、焼き物など幅広いメニューにご使用頂けます。

〈ご注意〉

- ★保管は-18℃以下でお願いします。
- ★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。十分ご注意の上、お召し上がり下さい。
- ★油調理時の油はねにご注意下さい。
- ★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)
44781	30g×20個×10袋×2合	355×295×170

〈メーカー〉株式会社 大冷



主 原 料：アメリカオアカイカ(ペルー)、真イカ(中国)
工場所在地：中国



調理方法：

- 揚げる：凍ったまま170℃の油で約2分30秒油調理して下さい。
- 焼く：凍ったまま240℃のオーブン又はスチームコンベクションオーブンで約6分加熱して下さい。
- 蒸す：凍ったまま蒸気のあがった蒸し器で約10分蒸して下さい。

NKRイカ下足メンチカツ



真いかの下足と赤いかのすり身を使用し、メンチカツに仕上げました。

〈ご注意〉

- ★保管は-18℃以下でお願いします。
- ★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。十分ご注意の上、お召し上がり下さい。
- ★油調理時の油はねにご注意下さい。
- ★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)
44719	80g×10個×6袋×2合	280×250×200

〈メーカー〉株式会社 大冷



主 原 料：アメリカオアカイカ(ペルー)、真イカ(中国)
工場所在地：中国



調理方法：

- 揚げる：凍ったまま170℃の油で約7分油調理して下さい。

NKR鰯とひじきの豆乳寄せ



国産真あじの落とし身と信州安曇野の北アルプスの伏流水でつくった豆乳を使用しています。ふんわりやわらかな食感が特徴の商品です。(九州産のひじき、国産のたまねぎ・にんじんを使用)

〈ご注意〉

- ★-18℃以下の冷凍庫で保存してください。
- ★いったん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(25個入)/8袋	411×286×194

〈メーカー〉株式会社 中冷

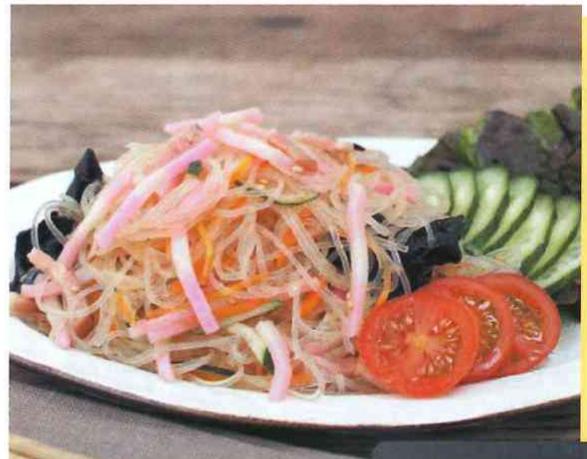


調理方法：

- 油ちよう：凍ったままの商品を約170℃の油で約3分半揚げてください。
- 蒸 し：湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を入れ、強火で約7分蒸してください。

主 原 料：あじ(日本)
工場所在地：山口県

NKR細切り蒲鉾天着 IQF



短冊状・細切りタイプの蒲鉾です。IQF(パラ凍結)になっていますので、必要量を必要な時にご使用いただけます。天然着色料使用。

〈ご注意〉

- ★-15℃以下の冷凍庫で保存してください。
- ★いったん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。
- ★まれに魚の皮が入っており、小さい黒い斑点状に見える事があります。魚の皮は食べられませんので、安心して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)
-	500g×8袋×2合	456×256×179

〈メーカー〉株式会社 中冷



調理方法：冷蔵解凍

主 原 料：魚肉(アメリカ他)
工場所在地：山口県