

NKR大麦入ハンバーグ 40g 60g



食物繊維を豊富に含む大麦を30%配合したハンバーグです。乳・卵は使用しておりません。

- (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ることがあります。十分ご注意の上、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)
44808	40g×30個×8袋×1合	485×292×210
44809	60g×20個×8袋×1合	485×292×210

<メーカー>株式会社 大冷



調理方法:

焼く: 40g: 凍ったまま袋から取り出し、200℃のオープン又はスチームコンベクションオープンで約7分加熱して下さい。

60g: 凍ったまま袋から取り出し、200℃のオープン又はスチームコンベクションオープンで約7~8分加熱して下さい。

主原料: 大麦加工品(日本)
工場所在地: 広島県

NKR鱈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

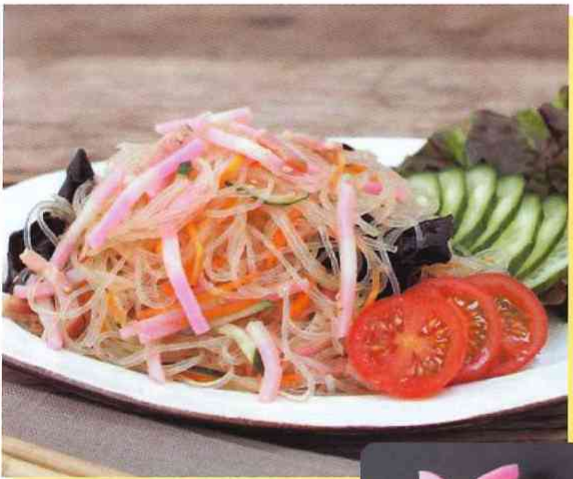


調理方法:

油ちょう: 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(バラ凍結)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ことがあります。魚の皮は食べられますので、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

NKR冷凍赤蒲鉾スライス3ミリ(IQF)



IQF(バラ凍結)になっていますので解凍が楽に出来て必要量を必要な分だけご使用いただけます。天然着色料使用、(卵白抜き)タイプ。半円形3mmスライス蒲鉾にて袋入数約120枚。

(ご注意)

- ★いったん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。
 ★-15℃以下の冷凍庫で保存してください。
 ★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すので、安心してお召し上がりください。
 ★本品製造ラインでは、えび・かに・卵・乳成分・豚肉・ゼラチンを含む製品を製造しています。

商品コード	荷姿	段ボールサイズ(mm)
51335	500g/8袋×2合	406×316×258

<メーカー>株式会社 中冷



調理方法:

冷蔵解凍又は、自然解凍にてご使用が出来ます。

主原料: 魚肉(たら)(アメリカ他)
工場所在地: 山口県下関市