NKR国産いわしのトマト煮



国産のいわしを国内工場でトマトソースで 味付けし、骨まで食べれるよう加工しました。 アレルゲンフリー。

(ご注意)
★加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしないでください。また、加熱しすぎると袋が破れる恐れがありますので、加熱時間にはご注意ください。
★冷凍庫(-18で以下)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	段ポールサイズ(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。

(自然解液の場合)冷蔵庫で解液する場合は、袋のまま約24時 「自治所承の場合」が周囲、床房まりる場合は、表のままが24時 関入和廃産してださい。至温で解連する場合は、長のまま 室温(約20℃)で約4時間解凍して使用してください。4袋 は重ねずにパックすつ棚に並べてください。(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カットほうれん草IQF(自然解凍)



凍結です。

〈保存上の注意〉
★冷凍庫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。
★解凍後は1回で使い切ってください。解凍後に

冷蔵庫で保存しますと変色する恐れがあります

1	商品コード	荷 姿	段ボールサイズ(mm)
	28269	500g/10×2	270×400×170

<メーカー>マルハニチロ株式会社



調理方法:

調・理・方、 : 自然解凍の目安:室温20℃で約60分 油水解凍の目安:袋のままで約30分 冷蔵解凍の目安:袋のままで約30分 冷蔵解凍の目安:袋のままで約12時間 日しあがり方。もちろん加熱調理可能です。 もむたし和え物の場合は、凍ったまま袋から取り出し、塩を加えた熱温で軽くゆでてからお使いください。 炒める場合は、凍ったまま袋から取り出し、熱したフライバンにサラダ油をひきし炒めてください。 塩、こしょうで味を調えてお召しあがりください。 ・その他、みそ汁・吸い物などにご利用いただけます。

主原料:中国 工場所在地:中国

NKR国産いわしの生姜



食べられるように加工しました。

<ご注意〉
★加熱する際には、調理不良の原因になります
ので、お鍋にフタをしないでください。また、
加熱しすぎると袋が破れる恐れがあります

加熱とりきっと表が吸れる芯れがあります ので、加熱時間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) 1kg(20)/10 300×450×140

<メーカー>マルハニチロ株式会社



調理方法:

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パックずつ棚に並べてください (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〉

〈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。 ★ごの商品はつつつ丁草に骨を除ましておりますが、手件集のため 骨が混入している場合もありますので、ごう承ください。 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) 11280 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℃

*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。