

## NKRかつおフライ 40g 60g



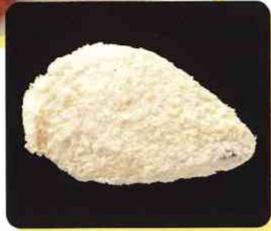
国内で柔らかく加工し衣を付けました。かつお本来の旨みを生かし、ひれカツのような食感をお楽しみください。製品は原料・副原料すべてチャイナフリー商品です。

(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。十分ご注意ください。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



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。

主原料：かつお(静岡県)  
工場所在地：千葉県

## NKRイカフライ 30g 50g 80g



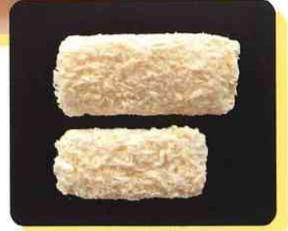
アメリカオオカイカにパン粉付をし、使いやすい30g、50g、80gの規格に仕上げました。

(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。十分ご注意ください。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

## 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)

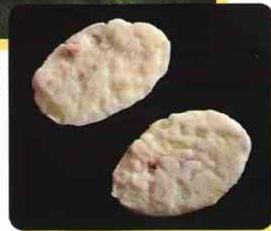
- ★保管は-18℃以下でお願いします。
- ★一度解凍し、再凍結した場合は品質が劣化する恐れがありますのでご注意ください。
- ★加熱により商品が大変熱くなっていることがあります。十分ご注意ください。お召し上がり下さい。
- ★油調時の油はねにご注意下さい。
- ★調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。

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：アメリカオオカイカ(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。十分ご注意ください。お召し上がり下さい。
- ★油調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



調理方法：

●揚げる：凍ったまま170℃の油で約7分油調して下さい。

主原料：アメリカオオカイカ(ペルー)、真イカ(中国)  
工場所在地：中国