

2025
年度

商品案内

食べる事は生きること おいしく、楽しく

一般社団法人
日本給食品連合会

※写真はイメージです。



CONTENTS

- 日本給食品連合会 商品案内 目次 -

水産品(揚げ物)	NKR 鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)35/55	2	練り物	NKR イカたっぷり小判	17
	NKR 骨なし鮭チーズフライ 40/60	2		NKR おさかなとひじきの豆腐よせ	17
	NKR 白身魚フライ(スケツウダラ)25/50	3		NKR 細切り蒲鉾天着(IQF)	18
	NKR かつおフライ 40/60	3		NKR 赤蒲鉾 3 ミリ(IQF)	18
	NKR あじフィーレフライ 30/50	3		NKR 細切り白蒲鉾(IQF)	18
	NKR 国産真いわしフライ	3		NKR ちくわスライス	18
	NKR 子持ちししゃも天ぷら	4		NKR 国産具材の肉春巻 35/50(Fe・Zn)R	19
	NKR 子持ちししゃもフライ	4		NKR コーンシューマイ	19
	NKR イカフライ 30/50/80	4		NKR 野菜入りシューマイ	20
	NKR イカ下足メンチカツ80	5		NKR 餃子焼き目付き(鉄・Ca)	20
	NKR いか天ぷら40/50(Zn・Fe・Ca入り)BU	5		NKR(新)水餃子R	20
	NKR New えびカツ 40/60	5		NKR 海鮮風ワンタン(野菜・すり身入り)	20
	NKR 国産ぶりキャベツカツ 40/60(鉄・Ca)	5		NKR パリパリのたっぷり野菜の春巻	21
	NKR スタミナカツ 50g	6		NKR 多葉包子	21
	NKR 国産鶏肉の塩麴仕立てのチキンカツ 40/60(鉄・Ca)	6		NKR チヂミ30	21
	惣菜・加工品(ハンバーグ・コロッケ・揚げ物等)	NKR ハンバーグR		6	惣菜・冷凍野菜
NKR(新)豆腐野菜ハンバーグ 30		7	NKR やわらか卵焼き	22	
NKR 国産鶏肉のかみかみごぼう入りバーグ 40・60(鉄・Ca)		7	NKR①キャベツのコンソメ煮	23	
NKR 国産キャベツ使用メンチカツ 40/60R		7	NKR②ブロッコリーのガーリックオイル和え	23	
NKR 新蓮根と挽肉の照焼		7	NKR③小さなオクラの和風煮	23	
NKR 鶏唐揚げ(ムネ肉)		8	NKR④なすの揚げ煮	23	
NKR コロッケ(牛肉入り)60		8	NKR⑤カリフラワーのマリネ	24	
NKR コロッケ(野菜)60		8	NKR⑥ポークビーンズのトマト煮	24	
NKR 5種国産野菜コロッケ(Fe・Ca)40g/60g		8	NKR⑦いろどり野菜のクリーム煮	24	
NKR 俵型メンチ 55		9	NKR 彩り春雨サラダ 500g	25	
NKR 木の葉型メンチ 90		9	NKR 国産ひじきドライパック	25	
NKR ローストンカツ 120/150		9	NKR シーフードミックス(えび・いか・あさり)	25	
NKR 豚ヒレカツ 30/60		9	NKR ベーコン入りほうれん草ミックス	26	
NKR 国産さんまのおかか煮300g		10	NKR カットほうれん草 IQF(自然解凍)	26	
NKR 国産さんまの梅煮 300g		10	NKR きざみオクラ IQF(自然解凍)	26	
水産品(加工品)		NKR 国産いわしのトマト煮 400g	10	NKR 国産とりささみのフレーク	
	NKR 国産いわしの生姜煮 400g	11	NKR 皮むきひよこ豆	27	
	NKR 国産いわしの味噌煮 400g	11	NKR 豆乳クリーム入りプリン(いちご)	27	
	NKR 骨なしさば塩焼20	11	NKR ぶどうゼリー Fe 入り	28	
	NKR 白身魚の煮付け(骨なし)	11	NKR ミニたい焼き(カスタード)	28	
	NKR 骨なしさば60	12	NKR フルーツ野菜ゼリー(国産果汁使用)	28	
	NKR 骨なし切身ホキ60	12	NKR 抹茶ワッフル	29	
	NKR 骨なし切身秋鮭60/80	12	NKR シュークリーム(カスタード)	29	
	NKR 骨なし切身さわら60/80	13	NKR トマトケチャップ特級セレクト 1号缶	30	
	NKR 骨なし切身カラスカレイ60	13	NKR トマトケチャップ特級セレクト 3kg	30	
	NKR 骨なし切身すけそう鱈60	13	NKR トマトケチャップ特級セレクト 1kg	30	
	NKR 骨なし切身アメリカ赤魚60	13	NKR ウスターソース 1.8ℓ	31	
	NKR 野菜入りつみれ 10(鉄・Ca)	14	NKR ウスターソース 5g	31	
	NKR えびボール10(鉄)	14	NKR 中濃ソース 1.8ℓ	31	
	NKR 新玉子と豆腐のしんじょR	15	NKR 中濃ソース 5g	31	
	練り物	NKR ころっと薩摩揚げ	15	NKR とんかつソース 1.8ℓ	32
NKR 小さい豆腐がんも 5(R)		15	NKR とんかつソース 5g	32	
NKR 新こつぶがんも 10		15	NKR 塩麴 850g	32	
NKR 新やわらかがんも 10		16	NKR かつお風味だしのもと	33	
NKR 新五目三角野菜煮		16	NKR ノンオイルドレッシング青じそ	33	
NKR しっかりと豆腐揚げ 4		16	NKR 胡麻ドレッシング	33	
NKR 信田煮(タレ入)50F・C/70F・C		17	栄養成分分析・原料配合率表一覧	34	



水産品

揚げ物

この写真はイメージです。



NKR 鮭のなかおち野菜カツ (マヨネーズ入り)
35/55





調理方法 凍ったままの「鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)」を170～180℃の油温で約4分30秒揚げてください。

【ご注意】
※一度に揚げる分量は、フライヤーの大きさ等に応じ、油温が急に下がらないようにご注意ください。
※調理の際、2～3回返していただく均一に揚がります。
※油跳ね等に十分ご注意ください。
※本商品はマヨネーズを使用しておりますので、調理時に表面からマヨネーズがしみでることがあります。

規格・荷姿	(35g) [700g 袋(20 個入)] × 6 × 2 合 * 約 35g/ 個 (55g) [1100g 袋(20 個入)] × 4 × 2 合 * 約 55g/ 個	
JANコード	(35g) 4901001826841 (55g) 4901001885558	ITFコード (35g) 14901001826848 (55g) 14901001885555
保管方法	-18℃以下で保存	
主原料	さけ、野菜(たまねぎ、キャベツ)、油脂加工品、パン粉、植物油脂、マヨネーズ	
アレルギー	小麦、卵、さけ、大豆、ゼラチン	
メーカー	味の素冷凍食品株式会社	工場所在地 北海道

NKR 骨なし鮭チーズフライ40/60





調理方法 凍ったまま 170℃の油で油調して下さい。
(40：約4分 / 60：約5分)

【ご注意】
※油調時の油はねにご注意下さい。
※調理回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。

規格・荷姿	(40) 4000g(100 個入) × 2 合 (60) 3000g(50 個入) × 2 合	
JANコード	(40)- (60)-	ITFコード (40) 14947920036333 (60) 14947920036340
保管方法	冷凍 (-18℃以下)	
主原料	秋鮭 (日本)	
アレルギー	小麦、乳、さけ、大豆	
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地 千葉県

学給 産給 NKR白身魚フライ(スケソウダラ)25/50



(25g)長さ80~100mm
幅 35~45mm

(50g)長さ115~135mm
幅 50~60mm

船上で急速凍結された、すけそうだらを原料としてサクサクの白身魚フライに仕上げました。

調理方法 (25)凍ったまま170~180℃に熱した油で約4分間揚げてください。
(50)凍ったまま170~180℃に熱した油で約5分間揚げてください。

【ご注意】
※十分に加熱してからお召し上がりください。



規格・荷姿	(25)100枚(2500g)3合 (50)100枚(5000g)2合		
JANコード	(25)4902150752845 (50)4902150752852	ITFコード	(25)14902150752842 (50)14902150752859
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	スケソウダラ(ロシア)		
アレルギー	小麦、大豆		
メーカー	株式会社ニッスイ	工場所在地	中国

学給 産給 NKRかつおフライ40/60



40:袋入り
60:バラ詰め

40:約90×80×8(mm)
60:約110×60×20(mm)

国内で水揚げされたかつおを国内でフライに加工しました。やわらかく食べやすい食感が特徴です。

調理方法 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で油調して下さい。
(40:約4分 / 60:約5分)

【ご注意】
※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。



規格・荷姿	(40)1000g(25個入)×4袋×2合 (60)3000g(50個入)×3合		
JANコード	(40)4947920036312 (60)-	ITFコード	(40)14947920036319 (60)14947920036326
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	かつお(日本)		
アレルギー	小麦、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給 産給 NKRあじフィーレフライ30/50



30:約60×40×15(mm)
バラ詰め

50:約80×45×15(mm)
バラ詰め

あじのフィーレを食べやすいフライに仕上げました。

調理方法 凍ったまま170℃の油で油調して下さい。
(30:約3分 / 50:約4分)

【ご注意】
※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。



規格・荷姿	(30)3000g(100個入)×2合 (50)5000g(100個入)×2合		
JANコード	(30)- (50)-	ITFコード	(30)14947920036258 (50)14947920036265
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	あじ(オランダ、ドイツ他) ※原料事情により産地変更あります。		
アレルギー	小麦		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給 産給 NKR国産真いわしフライ



約135×67×17(mm)
バラ詰め

国産の真いわしを開きにしてフライに仕上げました。

調理方法 凍ったまま170℃の油で約3分油調して下さい。

【ご注意】
※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。



規格・荷姿	5000g(100個入)×2合		
JANコード	-	ITFコード	14947920036272
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし(日本)		
アレルギー	小麦、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給 産給 NKR子持ちししゃも天ぷら



子持ちのカラフトシシャモを使用し天ぷらに仕上げました。

調理方法

凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約4分油調して下さい。

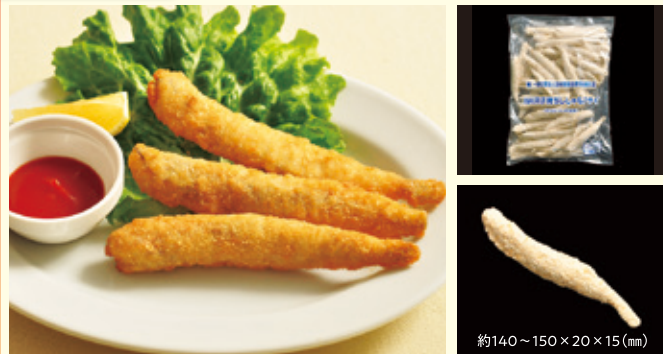
【ご注意】

※ 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。



規格・荷姿	1000g(50個入)×5袋×2合		
JANコード	4947920036374	ITFコード	14947920036371
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	カラフトシシャモ干(タイ製造)		
アレルギー	小麦		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

学給 産給 NKR子持ちししゃもフライ



子持ちのカラフトシシャモにパン粉を付けフライに仕上げました。

調理方法

凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約4分油調して下さい。

【ご注意】

※ 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。



規格・荷姿	1000g(50個入)×5袋×2合		
JANコード	4947920036299	ITFコード	14947920036296
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	カラフトシシャモ干(タイ製造) ※原料事情により産地変更あります。		
アレルギー	小麦、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	千葉県

私たちは、安全と安心をお届けいたします。

骨なし魚は、主に病院や老健施設などの医療・福祉施設、介護弁当で使われています。骨があると安心して美味しく食べられない利用者様がたくさんいらっしゃいます。だからこそ、私たちは「骨が1本も残っていない魚」にこだわり続けているのです。

株式会社 大冷

DAIREI

本社 〒104-0052 東京都中央区月島2丁目3番1号
TEL.03(3536)1551 FAX.03(3533)2402

学給 産給 NKRイカフライ30/50/80



新鮮なアメリカオアオカイカにパン粉付をし、使いやすい3規格を揃えました。

調理方法

凍ったまま 170℃の油で油調して下さい。
(30:約4分/50:約4分/80:約4分30秒)

【ご注意】

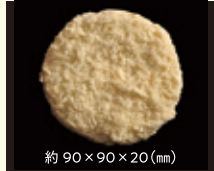
※ 油調時の油はねにご注意下さい。
※ 調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。



規格・荷姿	(30)30g×20枚×10袋×2合 (50)50g×50枚×4合 (80)80g×60枚×2合		
JANコード	(30)4947920036220 (50)- (80)-	ITFコード	(30)14947920036227 (50)14947920036234 (80)14947920036241
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いか(ペルー)		
アレルギー	小麦、いか、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	中国



NKRイカ下足メンチカツ80



イカのすり身と下足を使用したメンチカツです。

調理方法 凍ったまま 170°Cの油で約7分油調して下さい。



【ご注意】
※ 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。

規格・荷姿	80g×10個 ×6袋 ×2合		
JANコード	4947920447194	ITFコード	14947920447191
保管方法	冷凍(-18°C以下)		
主原料	アメリカオオアカイカ(ペルー)、真イカ(中国)		
アレルギー	小麦、卵、いか、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	中国



NKRいか天ぷら 40/50 (Zn・Fe・Ca入り)BU



調理方法 凍ったまま170°C～180°Cに熱した油で約4分～4分30秒間揚げてください。

亜鉛、鉄分、カルシウムを簡単に摂取できます。国内工場生産しています。お子様にも食べやすい商品です。化学調味料は使用していません。

【ご注意】
※ 調理の際、油はねにご注意ください。油が熱くなっている場合は、油はねが怖いので取り除いてください。
※ 一度にたくさん入れすぎると油の温度が下がりがちで、揚げ不良と恐れがありますので、ご注意ください。
※ 調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。
※ 十分に加熱してからお召し上がりください。
※ 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、再凍結はさけてください。

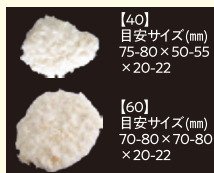


規格・荷姿	(40)100枚(4000g)/2合	(50)100枚(5000g)/2合			
JANコード	(40)4902150741740	(50)4902150741757	ITFコード	(40)14902150741747	(50)14902150741754
保管方法	冷凍庫(-18°C以下)で保存してください。				
主原料	アメリカオオアカイカ(チリ・ペルー)				
アレルギー	小麦、いか ※この商品は特定原材料のうち「えび」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。				
メーカー	株式会社ニッスイ	工場所在地	千葉県		

休売



NKR Newえびカツ40/60



魚のすり身を使用せず仕上げた、えびたっぷりのえびカツです。国内で加工しています。

調理方法 凍ったまま170°C～175°Cの油で油温を調整しながら(40)は5分～6分、(60)は6分～7分揚げてください。

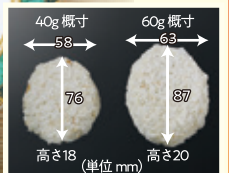
【ご注意】
※ 商品に霜・氷が付着している場合は油がハネルことがありますので充分取り除いてください。
※ 一度にたくさん入れすぎると油の量が少なく、油の温度が下がり衣が破れることがありますのでお気をつけください。
※ 調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。充分に加熱してからお召し上がりください。



規格・荷姿	(40)2.4kg(60個入)/2合	(60)3.6kg(60個入)/2合			
JANコード	(40)4901520126750	(60)4901520126767	ITFコード	(40)04901520126750	(60)04901520126767
保管方法	-18°C以下で保存してください				
主原料	※原料配合比ご参照下さい				
アレルギー	えび、小麦、卵、乳成分、大豆				
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地	香川県		



NKR国産ぶりキャベツカツ 40/60 (鉄・Ca)



国産ぶりとキャベツを合わせてフライにしました。魚が苦手なお子様でも食べやすい味付けにしています。鉄・Ca添加。一次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。

調理方法 凍ったままの製品を170°C～180°Cの油で40gは4分、60gは5分程度揚げて下さい。

【ご注意】
※ 一度にたくさん入れすぎると、油の温度が下がり衣がやぶれたりしますのでご注意ください。
※ この製品は素材のおいしさを生かすため加熱してありません。中心部まで十分に加熱(75°Cの場合は1分以上加熱)して下さい。
※ 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お避けください。
※ 冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいので、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。



規格・荷姿	(40)400g(10個入)×12袋×2合	(60)600g(10個入)×8袋×2合			
JANコード	(40)4979515341808	(60)4979515341815	ITFコード	(40)14979515341805	(60)14979515341812
保管方法	-18°C以下で保存してください。				
主原料	キャベツ(国産)、ぶり(国産) ※産地は原料事情により変更することがあります。				
アレルギー	小麦、大豆				
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	宮城県		



惣菜・加工品

ハンバーグ・コロッセ
揚げ物等

この写真はイメージです。

NKRスタミナカツ50g

レバー嫌いな子供達にも食べて頂けるように、国産の豚レバーをフライにしました。

調理方法 冷凍のまま、170℃の油で約3分30秒揚げてください。

油調の際は揚げムラが出来ないように1回裏返してください。

【ご注意】

- ※ 本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています。
- ※ 再凍結はお避けください。
- ※ 割れやすい商品ですので、強い衝撃を与えないでください。
- ※ 調理時間は調理器具や調理量に合わせて調整してください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オープン

自然解凍

規格・荷姿	1000g (20枚入) × 6袋 × 2合		
JANコード	袋ポールJAN: 4539539037660 個包装JAN: 4539539037653	ITFコード	14539539037650
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	豚レバー(日本)		
アレルギー	小麦・大豆・豚肉		
メーカー	ケーオー産業株式会社	工場所在地	鹿児島県

NKR国産鶏肉の塩麹仕立てのチキンカツ^{40/60}(鉄・Ca)

NEW!!

概寸(単位mm)

調理方法 (40g)凍った状態のまま170℃~180℃の油で4分30秒程度、中心部まで充分加熱されるよう揚げてください。

(60g)凍った状態のまま170℃~180℃の油で6分程度、中心部まで充分加熱されるよう揚げてください。

この製品は生肉を使用した未加熱品です。中心部まで十分に加熱(75℃の場合は1分以上加熱)して下さい。

【ご注意】

- ※ 一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。また、油の量が少なかったり、揚げすぎは調理不良になる恐れがあります。

粗挽きした国産鶏肉と塩麹を混ぜ合わせ、しっとりやわらかく仕上げました。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。1次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オープン

自然解凍

規格・荷姿	[40] 400g(10個入) × 12袋 × 2合 [60] 600g(10個入) × 8袋 × 2合		
JANコード	[40] 4979515179265 [60] 4979515179272	ITFコード	[40] 14979515179262 [60] 14979515179279
保管方法	冷凍保管		
主原料	鶏肉(国産)		
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	新潟県

NKRハンバーグR

調理方法 <<オープン調理の場合>>あらかじめ180℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ12分程度焼いてください。

<<スチームコンベクション(蒸し)の場合>>穴ありのホテルパンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で95℃、10分程度加熱してください。

<<煮込む場合>>凍ったままの製品をふつとうしたお好みの調味液に入れ、11分程度煮込んでください。

<<揚げる場合>>凍ったままの製品を170℃の油で4分30秒程度揚げてください。

※ 本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

※ 加熱後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。

※ 機種によって調理時間が異なりますのでご注意ください。

※ 加熱後は熱いので、取り出すときはご注意ください。

※ 長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。

※ 一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。

※ 油はねによる火傷にお気をつけください。

※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。

※ 冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

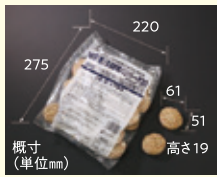
オープン

自然解凍

規格・荷姿	60g × 25個 × 4袋 × 2合	保管方法	-18℃以下に保存してください。
JAN	4979515183729	ITF	14979515183726
主原料	鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、豚脂(国産)		
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県

6

学給 産給 NKR(新)豆腐野菜ハンバーグ30



豆腐の食感を生かしふっくらと仕上げました。小麦・卵・乳成分原材料不使用

調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ10分程度焼いてください。

《蒸す場合》あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、8分程度蒸してください。

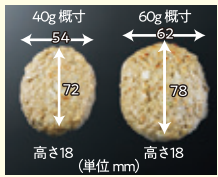
《煮込む場合》凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、8分程度煮込んでください。

【ご注意】
 ※本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
 ※-18℃以下に保存してください。
 ※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お避けください。
 ※冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。



規格・荷姿	30g×25個×12袋	保管方法	冷凍保管
JANコード	4979515182005	ITFコード	14979515182002
主原料	鶏肉、植物性たん白、たまねぎ、豆腐		
アレルギー	さば、大豆、鶏肉		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	静岡県

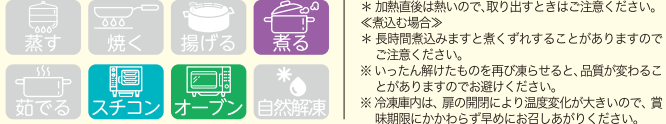
学給 産給 NKR国産鶏肉のかみかみ ごぼう入りバーグ40・60(鉄・Ca)



調理方法 《オープン調理の場合》あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ40gは10分程度、60gは12分程度焼いてください。
 《スチームコンベクション(蒸し)の場合》穴あきのホテルバンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに

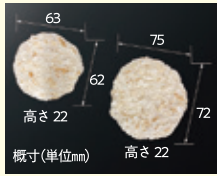
入れて「蒸しモード」100℃、40gは9分程度、60gは10分程度加熱してください。
 《煮込む場合》凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、40gは8分程度、60gは10分程度煮込んでください。

【ご注意】
 《オープン調理の場合》
 ※加熱直後は熱いので、オープンから取り出すときはご注意ください。
 《スチームコンベクション(蒸し)の場合》
 ※機種によって調理時間が異なりますのでご注意ください。
 ※加熱直後は熱いので、取り出すときはご注意ください。
 《煮込む場合》
 ※長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。
 ※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お避けください。
 ※冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大きいので、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。



規格・荷姿	{40}1000g(25個入)×6袋×2合	{60}1500g(25個入)×4袋×2合
JANコード	{40}4979515184856	{60}4979515184863
ITFコード	{40}14979515184853	{60}14979515184860
保管方法	-18℃以下に保存してください。	
主原料	鶏肉(国産)、野菜【たまねぎ(国産)】、野菜【ごぼう(国産)】	
アレルギー	小麦、ごま、大豆、鶏肉	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 静岡県

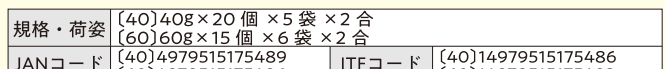
学給 産給 NKR国産キャベツ使用メンチカツ40/60R



調理方法 凍ったままの製品を170℃～180℃の油で40gは5分、60gは6分程度揚げてください。

国産のキャベツ・豚肉・鶏肉使用のメンチカツです。乳成分・卵アレルギー原材料不使用です。
 (※本品製造工場では、えび・かに・卵・乳成分を含む製品を製造致しております。)

【ご注意】
 ※本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。
 ※-18℃以下に保存してください。
 ※いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。
 ※冷凍庫扉付近での保存はお避けください。



規格・荷姿	{40}40g×20個×5袋×2合	{60}60g×15個×6袋×2合
JANコード	{40}4979515175489	{60}4979515175496
ITFコード	{40}14979515175486	{60}14979515175493
保管方法	冷凍保管	
主原料	キャベツ(国産)、豚肉(国産)、鶏肉(国産)、パン粉(国内製造)	
アレルギー	※産地は原料事情により変更することがあります 小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 新潟県

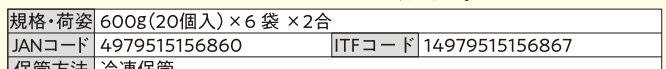
学給 産給 NKR新蓮根と挽肉の照焼



調理方法 ふっとうしたたつぷりのお湯に凍ったままの製品を袋ごと入れ、15分程度あたためてください。

蓮根たつぷりの鶏肉ベースに、醤油ベースのタレを付けて焼き上げました。簡単調理のポイルインバッグ商品です。

【ご注意】
 ※製品が重なりますと加熱不足になることがあります。重ならないようにご注意ください。必要以上に加熱しますとシール部が破れることがありますのでご注意ください。袋の破れ、ピンホール等を防ぐため調理器等への投げ入れ、無理な取り出し等には充分ご注意ください。
 ※-18℃以下に保存してください。
 ※いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。
 ※冷凍庫扉付近での保存はお避けください。



規格・荷姿	600g(20個入)×6袋×2合
JANコード	4979515156860
ITFコード	14979515156867
保管方法	冷凍保管
主原料	鶏肉、塩蔵れんこん
アレルギー	小麦、ごま、大豆、鶏肉
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ 工場所在地 中国

学給 産給 NKR鶏唐揚げ(ムネ肉)



ほのかにんにくとしょうがが香るしょうゆ味の唐揚げです。薄衣に仕上げた肉の味と食感が楽しめる1品です。

調理方法 凍ったまま約 170℃の油で油温を調整しながら5分～5分30秒揚げてください。

【ご注意】

※商品に霜・氷が付着している場合は油がハネルことがありますので充分取り除いてください。
※一度にたくさん入れたり油の量が少ないと、油の温度が下がり衣が破れることがありますのでお気をつけください。※調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。



規格・荷姿	1kg×6袋入(6kg)/2合		
JANコード	4901520133260	ITFコード	14901520133267
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	※原料配合比ご参照下さい		
アレルギー	小麦、卵、大豆、鶏肉		
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地	中国

学給 産給 NKRコロッケ(牛肉入り)60



素朴で懐かしい味付けの牛肉入りコロッケです。北海道産じゃがいもを使用しています。

調理方法 凍ったままの商品を170℃位の油で4分～4分30秒間揚げてください。

【ご注意】

※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。



規格・荷姿	(60gx10個)x12袋/2合		
JANコード	4904591198688	ITFコード	—
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	ばれいしょ(日本)		
アレルギー	小麦・乳成分・牛肉・大豆		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	香川県

学給 産給 NKRコロッケ(野菜)60



彩り豊かな野菜(にんじん・たまねぎ・とうもろこし・グリーンピース)を使用し、ほんのり甘口に仕上げた野菜コロッケです。北海道産じゃがいもを使用しています。

調理方法 凍ったままの商品を170℃位の油で4分～4分30秒間揚げてください。

【ご注意】

※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。



規格・荷姿	(60gx10個)x12袋/2合		
JANコード	4904591198695	ITFコード	—
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	ばれいしょ(日本)		
アレルギー	小麦・乳成分・大豆		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	香川県

学給 産給 NKR 5種国産野菜コロッケ(Fe・Ca) 40g/60g



国産5種の野菜を彩りよく自然な味わいに仕上げました。弊社従来品と比べ、鉄分とカルシウムの栄養強化をした野菜コロッケです。

調理方法 凍ったままの商品を170℃位の油で6分30秒間揚げてください。

【ご注意】

※霜が付着している場合は、油がハネル恐れがありますので、油に入れる前に必ず霜をとりのぞいてください。
※火力、揚げる個数により、多少調理時間が異なりますのでご注意ください。
※油揚げた商品を取り出す際は、商品が熱くなっていますので、やけどに十分ご注意ください。



規格・荷姿	[40g](40g×10)×10/3 [60g](60g×10)×10/2		
JANコード	[40g]4904591197292 [60g]4904591197308	ITFコード	[40g]14904591197299 [60g]14904591197305
保管方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	ばれいしょ・パン粉・にんじん・かぼちゃ・たまねぎ・えだまめ:日本		
アレルギー	小麦・大豆		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	香川県



NKR俵型メンチ55



鶏肉・キャベツ・玉ねぎを使用し、おかずにピッタリな俵型メンチカツです。

調理方法 凍ったままの商品を油で揚げてください。
170℃: 5分30秒



【ご注意】
※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。

規格・荷姿	55g × 120個 / 2合		
JANコード	—	ITFコード	14904591178007
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	パン粉・粒状植物性たん白・鶏肉：日本		
アレルギー	小麦・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県



NKR木の葉型メンチ90



キャベツの食感がアクセントになる、手のひらサイズのメンチカツです。

調理方法 凍ったままの商品を170℃位の油で4分30秒間揚げてください。

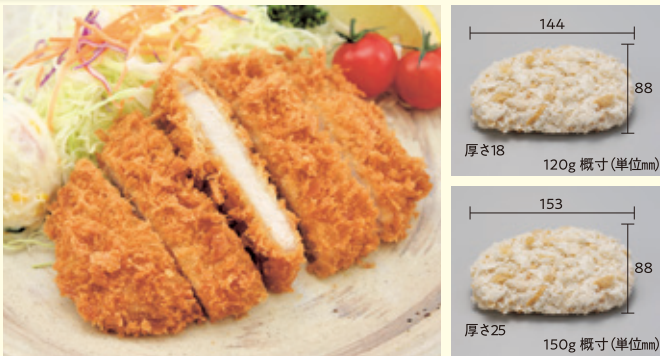


【ご注意】
※一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので再凍結はおやめください。

規格・荷姿	(90g × 10個) × 6袋 / 2合		
JANコード	4904591178017	ITFコード	14904591178014
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	パン粉・粒状植物性たん白・鶏肉：日本		
アレルギー	小麦・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県



NKRローストンカツ120/150



柔らかな豚ロース肉をサクサクとして衣のバランスを大切にしました。

調理方法 約175℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの「NKRローストンカツ」を入れ、ときどき返しながらかつは約5分30秒間、150は約7分間揚げてください。



【ご注意】
※霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。
※一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良のおそれがありますのでご注意ください。

規格・荷姿	(120)120g × 50個 (150)150g × 40個		
JANコード	(120)- (150)-	ITFコード	(120)14902385947181 [GTIN] (150)14902385947198 [GTIN]
保管方法	冷凍 (-18℃以下)		
主原料	豚ロース肉		
アレルギー	小麦、大豆、豚肉		
メーカー	日東ベスト株式会社	工場所在地	山形県



NKR豚ヒレカツ30/60



柔らか豚ヒレ肉を自然な楕円形に仕上げました。形態にバラつきを持たせ手作り感を出した商品です。30g・60gの2規格をご用意しました。

調理方法 約175℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながらかつは約4分間、60gは約6分30秒間揚げてください。



【ご注意】
※霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。
※一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良のおそれがありますのでご注意ください。

規格・荷姿	(30)30g × 50個 / 2合 (60)60g × 30個 / 2合		
JANコード	(30)- (60)-	ITFコード	(30)14902385017396 (60)14902385017402
保管方法	-18℃以下で保存してください。		
主原料	豚ヒレ肉		
アレルギー	卵、小麦、大豆、豚肉		
メーカー	日東ベスト株式会社	工場所在地	山形県



水産品

加工品

この写真はイメージです。



NKR 国産さんまのおかか煮300g



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。

北海道産のさんまを国内自社工場(釧路)で加工し骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用、化学調味料不使用です。自然解凍でも召し上がれます。

(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。

【ご注意】

- ・加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしなしてください。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。
- ・一度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のでご注意ください。



規格・荷姿	300g / 12		
JAN	4901901001423	ITF	14901901001420
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さんま	アレルゲン	大豆、小麦
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産さんまの梅煮300g



調理方法 凍ったまま袋ごと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。

北海道産のさんまを使用し梅の風味の豊かな梅煮に仕上げました。国内加工で骨まで召し上がれるように調理しています。自然解凍でも召し上がれます。

(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。

【ご注意】

- ・加熱する際には、調理不良の原因になりますので、お鍋にフタをしなしてください。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。
- ・一度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のでご注意ください。



規格・荷姿	300g / 12		
JAN	4901901001690	ITF	14901901001697
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さんま	アレルゲン	大豆、小麦
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産いわしのトマト煮400g



調理方法 凍ったまま袋ごとと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、約15分加熱してください。

国産のいわしを国内自社工場で骨まで食べられるトマト煮にしました。アレルゲンフリーです。自然解凍でも食べられます。

(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。(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。

【ご注意】

- ※一度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。



規格・荷姿	400g(10個) / 12		
JAN	4901901004059	ITF	14901901004056
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし	アレルゲン	-
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産いわしの生姜煮400g



国産のいわしを国内自社工場で骨まで食べられる生姜煮にしました。自然解凍でも食べられます。

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15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。
(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。

【ご注意】

※一度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。



規格・荷姿	400g(10個) / 12		
JAN	4901901004080	ITF	14901901004087
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし	アレルゲン	小麦、大豆
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR国産いわしの味噌煮400g



国産のいわしを国内自社工場で骨まで食べられる味噌煮にしました。自然解凍でも食べられます。

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15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。
(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。

【ご注意】

※一度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。



規格・荷姿	400g(10個) / 12		
JAN	4901901004066	ITF	14901901004063
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	いわし	アレルゲン	大豆
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	北海道



NKR骨なしさば塩焼20



国産のさばを使用した骨なしの塩焼きです。凍ったままでも盛り付けられる使い勝手のよい焼魚です。

調理方法 (自然解凍の場合) 袋のまま冷蔵庫(約8℃)約15時間又は室温(約20℃)で約1時間解凍して使用。
(流水解凍の場合) 袋のまま流水(約15℃)で約20分解凍して使用。
(ホイリング解凍の場合) 凍ったまま袋ごと熱湯で約7分温めてから使用。

【ご注意】

※一度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。
※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	200g(10枚) / 15 × 2		
JAN	4901901187486	ITF	14901901187483
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さば	アレルゲン	さば
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	タイ



NKR 白身魚の煮付け(骨なし)



しっとりとした身質のシロガネダラを使用した骨なし白身魚の煮付けです。しっかりとした味付けに仕上げ、食べやすいようにタレにほどよいトロミを加えました。

調理方法 解凍してそのままお召し上がりください。

【ご注意】

※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。
※この商品は魚の骨を丁寧に手作業で一本一本取り除いておりますが、骨が混入している場合があります。ご注意ください。



規格・荷姿	(40gX5枚 + たれ 90g)X20袋 X2合		
JAN	4972195921193	ITF	14972195921190
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	シロガネダラ	アレルゲン	小麦・大豆
メーカー	株式会社 極洋	工場所在地	中国



水産品

切身

この写真はイメージです。

NKR骨なしさば60

中国鯖を使用した魚本来のおいしさがお楽しみいただける骨なしさばです。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
 スチコン(コンビネーションモード):
 蒸気40% 庫内温度260℃
 時間約8分30秒
 オープン: 庫内温度 260℃
 時間約8分30秒

【ご注意】
 ※一度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。
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。

規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合		
JANコード	4901901221937	ITFコード	14901901221934
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さば		
アレルギー	さば		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国

NKR骨なし切身ホキ60

ニュージーランド海域で漁獲したホキを、食べやすいように丁寧に骨を取り除いた切身です。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
 スチコン(コンビネーションモード):
 蒸気40% 庫内温度260℃
 時間約9分30秒
 オープン: 庫内温度 260℃
 時間約9分30秒

【ご注意】
 ※一度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。
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。

規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合		
JANコード	4901901004349	ITFコード	14901901004346
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	ホキ		
アレルギー	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国

NKR骨なし切身秋鮭60/80

国産の秋鮭を使用し、アクを抑え、ふっくらと仕上げた骨ぬきの切身です。凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
 スチコン(コンビネーションモード):
 蒸気40% 庫内温度260℃
 時間(60)約8分30秒
 時間(80)約9分30秒
 オープン: 庫内温度 260℃
 時間(60)約8分30秒
 時間(80)約9分30秒

【ご注意】
 ※一度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。
 ※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。

規格・荷姿	[60] 300g(5枚)/10袋 × 3合	[80] 400g(5枚)/10袋 × 3合
JANコード	[60] 4901901004950	[80] 4901901004967
ITFコード	[60] 14901901004957	[80] 14901901004964
保管方法	冷凍(-18℃以下)	
主原料	あきさけ	
アレルギー	さけ	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 中国

休売



NKR骨なし切身さわら60/80



中国のさわらを使用して骨をとりました。
魚本来のおいしさ、ふっくら感、ジューシー感がお楽しみいただけます。
凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
スチコン(コンビネーションモード):
蒸気40% 庫内温度260℃
時間(60)約8分30秒
(80)約9分30秒
オープン: 庫内温度260℃
時間(60)約8分30秒
(80)約9分30秒

【ご注意】
※一度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。
※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	[60]300g(5枚)/10袋 × 3合 [80]400g(5枚)/10袋 × 3合		
JANコード	[60]4901901046073 [80]4901901049081	ITFコード	[60]14901901046070 [80]14901901049088
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	さわら		
アレルゲン	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国



NKR骨なし切身カラスカレイ60



北大西洋海域で漁獲されたカラスカレイを食べやすいように丁寧に骨を取り除いた切身です。
凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
スチコン(コンビネーションモード):
蒸気40% 庫内温度260℃
時間約8分
オープン: 庫内温度260℃
時間約8分

【ご注意】
※一度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。
※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合		
JANコード	4901901004356	ITFコード	14901901004353
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	カラスカレイ		
アレルゲン	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国



NKR骨なし切身すけそう鱈60



アメリカ産のすけそう鱈を食べやすいように丁寧に骨を取り除いた切身です。
凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
スチコン(コンビネーションモード):
蒸気40% 庫内温度260℃
時間約9分30秒
オープン: 庫内温度260℃
時間約9分30秒

【ご注意】
※一度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。
※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合		
JANコード	4901901172635	ITFコード	14901901172632
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	すけそうだら		
アレルゲン	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国



NKR骨なし切身アメリカ赤魚60



アメリカで漁獲された赤魚を食べやすいように丁寧に骨まで取り除いた切身です。
凍ったまま加熱調理可能です。

調理方法 天板にクッキングシートを敷いて調理してください。
スチコン(コンビネーションモード):
蒸気40% 庫内温度260℃
時間約8分30秒
オープン: 庫内温度260℃
時間約8分30秒

【ご注意】
※一度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。
※加熱調理時は噴きこぼれや油はね等によるやけどにご注意ください。



規格・荷姿	300g(5枚)/10袋 × 3合		
JANコード	4901901381792	ITFコード	14901901381799
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	赤魚		
アレルゲン	-		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	中国



練り物

この写真はイメージです。

学給
ソルバ
産給

NKR野菜入りつみれ10(鉄・Ca)



※個体によりばらつきがございます。

製品サイズ 28×25×22(mm)程度

調理方法 <揚げる場合>凍ったままの製品を170℃～180℃の油で4分30秒程度揚げてください。
<ボイルの場合>凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で6分程度あたためてください。
<蒸す場合>あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、6分30秒程度蒸してください。

【ご注意】
<揚げる場合>
*一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり仕上がりが悪くなりますのでご注意ください。
*油はねによる火傷にお気をつけください。
<ボイルの場合>
*加熱後は熱いので、お湯から取り出すときはご注意ください。
<蒸す場合>
*加熱後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
*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お避ください。
*冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大いいため、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	1000 g × 8袋 × 単箱	
JANコード	4979515352156	ITFコード 14979515352153
保管方法	-18℃以下に保存してください。	
主原料	魚肉すり身(すけとうだら)(国内製造)、たまねぎ(国産)、えだめ(インドネシア他)、にんじん(国産)。*産地は原料事情により変更することがあります。	
アレルギー	大豆 *本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。 *本品で使用している「すけとうだら」は、えび、かにを食べていただきます。	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 福岡県

学給
ソルバ
産給

NKRえびボール10(鉄)



※個体によりばらつきがございます。

製品サイズ 25×23×29(mm)程度

調理方法 <揚げる場合>凍ったままの製品を170℃の油で4分程度揚げてください。
<ボイルの場合>凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で5分程度あたためてください。
<蒸す場合>あらかじめ温めておいた蒸し器に凍ったままの製品を並べ、5分30秒程度蒸してください。

【ご注意】
<揚げる場合>
*一度にたくさん入れますと、油の温度が下がり仕上がりが悪くなりますのでご注意ください。
*油はねによる火傷にお気をつけください。
<ボイルの場合>
*加熱後は熱いので、お湯から取り出すときはご注意ください。
<蒸す場合>
*加熱後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。
*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お避ください。
*冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大いいため、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	1000g×8袋×単箱	
JANコード	4979515410351	ITFコード 14979515410358
保管方法	-18℃以下に保存してください。	
主原料	むきえび(ベトナム)、魚肉すり身(国内製造)、たまねぎ(国産他)	
アレルギー	えび、魚肉すり身(魚介類) *本品製造工場では、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 福岡県



ヤヨイサンフーズ

まごころ込めて、
おいしさへ、まっすぐ。

わたしたちヤヨイサンフーズは、
これまでの豊かな経験と知識・知恵、
そして多くのパートナーの力を結集させ、
感動ふくらむ味づくりへ
一途に邁進してまいります。



株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11
 TEL 03-5400-1500 (代表)
<https://www.yayoi-sunfoods.co.jp>



NKR新玉子と豆腐のしんじょR



調理方法 凍ったままの製品を袋より取り出し、10分程度蒸してください。袋のまま調理する場合は袋を背開きにして23分程度蒸してください。

鶏卵と豆腐をすり身でつなぎ合わせて、人参、グリーンピースで色鮮やかに仕上げました。

*製品が重なった状態で調理いたしますと変形することがございます。
*製品の表面がにんじんのβ-カロテンにより赤色が増すことがございますが品質には問題ございません。

【ご注意】

※本品製造工場では、えび・乳成分を含む製品を製造致しております。
※-18℃以下に保存してください。
※いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避ください。
※冷凍庫扉付近での保存はお避ください。



規格・荷姿	35g×20個×5袋×3合	
JANコード	4979515668349	ITFコード 14979515668346
保管方法	冷凍保管	
主原料	魚肉すり身(国内製造)、液卵白(国内製造)、液卵(国内製造)、豆腐(国内製造)、【大豆:アメリカ、カナダ、日本他】、にんじん(国産)、グリーンピース(ニュージーランド) ※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。	
アレルゲン	かに、小麦、卵、大豆、魚肉すり身(魚介類)	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 福岡県



NKRころっと薩摩揚げ



スケソウダラのすり身をベースにいかと「玉葱、人参、蓮根、大黒くわい、たけのこ」の5種類の野菜を具材にして練りこんだ一口サイズで彩りもきれいな商品です。

調理方法 凍ったままの商品を約170度の油で4分揚げてください。

【ご注意】

※油がハネル恐れがありますので、霜は取り除いてください。
※一度にたくさん入れたり油の量が少なく調理不良の原因になります。
※加熱しすぎは調理不良の原因になります。



規格・荷姿	1kg(40個入)/10袋	
JANコード	4902130333699	ITFコード 14902130333696
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	たらすり身	
アレルゲン	小麦、いか、大豆、ゼラチン	
メーカー	株式会社ニチレイフーズ	工場所在地 山口県



NKR小さい豆腐がんも5(R)



豆腐をたっぷり使った、小さいがんもどきです。炊き合わせや煮物などさまざまなメニューにお使いいただけます。アレルゲンは大豆のみ、中国産原料不使用です。

調理方法 凍ったままだし汁や煮物の中に入れて煮込んでください。

【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ことがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	1kg×10袋	
JAN	4976530701327	ITF 14976530701324
保管方法	-18℃以下で保存してください。	
主原料	豆腐:日本(大豆:カナダ他)	アレルゲン 大豆
メーカー	羽二重豆腐株式会社	工場所在地 石川県



NKR新こつぶがんも10



自社製の豆腐を使用したふわっとした食感の生地になんじん、きくらげの入ったがんもどきです。味しみが良く、使い勝手の良い一品です。

調理方法 凍ったままだし汁や煮物の中に入れて煮込んでください。

【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ことがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	1kg×6袋	
JANコード	4976530306478	ITFコード 14976530306475
保管方法	-18℃以下で保存してください。	
主原料	植物油脂:日本(なたね:カナダ他)	
アレルゲン	大豆	
メーカー	羽二重豆腐株式会社	工場所在地 石川県



NKR新やわらかがんも10



自社製の豆腐を使用したやわらかな食感の生地ににんじんの入ったがんもどきです。味しみが良く、使い勝手の良い一品です。食物繊維が5g(100g当り)含まれており、不足がちな栄養素を補える商品です。

調理方法 凍ったままだし汁や煮物の中に入れて煮込んでください。

【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ことがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	1kg×6袋	
JANコード	4976530306522	ITFコード 14976530306529
保管方法	-18℃以下で保存してください。	
主原料	植物油脂：日本(なたね：カナダ他)	
アレルギー	大豆	
メーカー	羽二重豆腐株式会社	工場所在地 石川県



NKR新五目三角野菜煮



自社製の豆乳を使用したやわらかな食感の生地に五種の野菜を入れて三角形に仕上げました。煮崩れのし難い、使い勝手の良い一品です。

調理方法 凍ったままだし汁や煮物の中に入れて煮込んでください。

【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ことがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	750g×8袋	
JANコード	4976530306577	ITFコード 14976530306574
保管方法	-18℃以下で保存してください。	
主原料	豆乳：日本(大豆：カナダ他)	
アレルギー	大豆、ごま	
メーカー	羽二重豆腐株式会社	工場所在地 石川県



NKRしっとり豆腐揚げ4



豆腐生地を揚げたしっとりとした食感の豆腐揚げです。サイコロサイズで、炒め物や煮物など様々な料理に幅広くお使い頂けます。

調理方法 凍ったままだし汁や煮物の中に入れて煮込んでください。炒め物や汁物の具材としてもお使い頂けます。

【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ことがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	1kg×10袋	
JANコード	4976530307277	ITFコード 14976530307274
保管方法	-18℃以下で保存してください。	
主原料	豆腐：日本(大豆：カナダ他)	
アレルギー	大豆	
メーカー	羽二重豆腐株式会社	工場所在地 石川県



全世界へ！
金沢のおいしさを
こだわって一〇〇年、
豆腐の素晴らしさに



〒921-8054 石川県金沢市西金沢2丁目162番地
TEL 076-249-1171 <https://habutae.co.jp/>



NKR信田煮(タレ入)50F・C / 70F・C



NEW!!



(50)約60~70×60
~70×7~10(mm)
(70)約65~75×65
~75×17~20(mm)

調理方法 (ボイルの場合) 冷凍で袋のまま沸騰したお湯で(50)は約15分、(70)は約20分ボイルしてください。
(スチームの場合) 冷凍で袋のままスチコン(スチームモード100℃)で(50)は約20分、(70)は約25分スチームしてください。

【ご注意】

※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。
※沸騰した湯中で袋のまま長時間温めますと、袋が破れる恐れがありますのでご注意ください。

油揚げに具材を入れ食べやすい甘めのタレで味付けをしました。袋ごとボイルするだけの簡単調理です。商品100g中(50)は鉄分が3.5mg、カルシウムが291mg、(70)は鉄分が3.3mg、カルシウムが279mg含まれます。(計算値)



規格・荷姿	(50) 500g (10個入) × 10袋 × 2合 (70) 700g (10個入) × 15袋 × 1合		
JANコード	(50) 4947920045000 (70) 4947920045017	ITFコード	(50) 14947920045007 (70) 14947920045014
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	油揚げ(日本)、鶏肉(日本他)、たまねぎ(日本他)		
アレルゲン	小麦、大豆、鶏肉、豚肉		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	石川県



NKRイカたっぷり小判



約80×55×10(mm)

イカや玉ねぎを入れ、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いただけます。

調理方法

揚げる: 170℃の油で約2分30秒。
焼く: 240℃のオープン又はスチームコンベクションオープンで約6分。
蒸す: 蒸し器で約10分。

【ご注意】

※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。



規格・荷姿	30g × 20個 × 10袋 × 2合		
JANコード	4947920447187	ITFコード	14947920447184
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	アメリカオオアカイカ(ペルー)、真イカ(中国)		
アレルゲン	いか、大豆		
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地	中国



NKRおさかなとひじきの豆腐よせ



約45~約50mm

具材に、ひじき・玉ねぎ・枝豆・にんじんを加え、魚肉(タラ)と豆乳で作った豆腐ハンバーグ風です。
1個約30g(袋 30個入り)

調理方法

●蒸し (スチームコンベクション) 冷凍のまま 約100℃、約9分間
●揚げ(フライヤー) 冷凍のまま 約170℃、約3分半
●焼き(コンベクションオープン) 冷凍のまま 約220℃、約10分間

【ご注意】

要加熱品
※調理時間は機種により多少異なります。
※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。
※-18℃以下の冷凍庫で保存してください。



規格・荷姿	900g/4袋 × 2合		
JANコード	4974776432166	ITFコード	14974776432163
保管方法	-18℃以下		
主原料	野菜		
アレルゲン	小麦、乳成分、大豆、豚肉		
メーカー	株式会社 中冷	工場所在地	山口県



株式会社 中冷



〒104-0045
東京都中央区築地 6-19-20 ニチレイ東銀座ビル14階
電話番号: 03-3524-1039
<https://chuurei.co.jp>

学給 シルバ 産給 **NKR細切り蒲鉾天着(IQF)**



IQF(バラ凍結)になっていますので解凍が楽に出来る必要量を必要な時にご使用頂ける細切り蒲鉾です。
(乳・卵白不使用・天然着色料)
※長さ約3cm×幅約4mm角

調理方法 冷蔵解凍・自然解凍

【ご注意】

- ※ 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せんので、安心してお召し上がりください。
- ※ 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。



規格・荷姿	500g/18袋	
JANコード	4974776432562	ITFコード 14974776432569
保管方法	-15℃以下	
主原料	たらすり身	
アレルギー	-	
メーカー	株式会社 中冷	工場所在地 山口県

学給 シルバ 産給 **NKR 赤蒲鉾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る必要量を必要な時にご使用頂けるスライス蒲鉾です。
(乳・卵白不使用・天然着色料)
※厚さ3mm スライス・1袋約120枚入り

調理方法 冷蔵解凍・自然解凍

【ご注意】

- ※ 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せんので、安心してお召し上がりください。
- ※ 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。



規格・荷姿	500g/18袋	
JANコード	4974776432579	ITFコード 14974776432576
保管方法	-15℃以下	
主原料	たらすり身	
アレルギー	-	
メーカー	株式会社 中冷	工場所在地 山口県

学給 シルバ 産給 **NKR細切り白蒲鉾(IQF)**



IQF(バラ凍結)になっていますので解凍が楽にできて必要な分だけご使用頂けます。和え物等に最適な白蒲鉾の細切りタイプです。(乳・卵白不使用)
※長さ約3cm×幅約4mm角

調理方法 冷蔵解凍・自然解凍

【ご注意】

- ※ 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せんので、安心してお召し上がりください。
- ※ 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。



規格・荷姿	500g/18袋	
JANコード	4974776432586	ITFコード 14974776432583
保管方法	-15℃以下	
主原料	たらすり身	
アレルギー	-	
メーカー	株式会社 中冷	工場所在地 山口県

学給 シルバ 産給 **NKRちくわスライス**



ちくわを3mm幅にスライスしました。
アレルギーフリーで学校給食や産業給食の煮炊きものの素材に最適です。

調理方法 十分に加熱してから召し上がりください。

【ご注意】

- ※ 商品の黒いはんてんは、原料として使用している魚の皮で、異物ではありません。
- ※ 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、再凍結はさけてください。



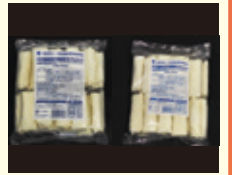
規格・荷姿	500g x 20袋	
JANコード	4902150738252	ITFコード 14902150738259
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。	
主原料	魚肉(アメリカ、日本、チリ、アルゼンチン、タイ、マレーシア、インド、インドネシア、ベトナム)※原料事情により上記原料の産地を変更する場合があります。	
アレルギー	なし※この商品に使用している原料には、えび、かにを食べている魚を含みます。	
メーカー	株式会社 ニッスイ	工場所在地 岐阜県



中華

この写真はイメージです。

学給 シルバ 産給 **NKR国産具材の肉春巻 35/50 (Fe・Zn) R**



国産具材を使用し、やさしい中華味で食物アレルギーにも配慮した肉春巻に仕上げました。お子様に不足しがちな、鉄・亜鉛をたっぷり配合した商品です。化学調味料・香料・着色料不使用です。

調理方法 凍ったまま、約170℃の場合は4分30秒から5分間、約180℃の場合は約4分間揚げてください。

【ご注意】
 ※ 調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。
 ※ 十分に加熱してからお召し上がりください。
 ※ 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、再凍結はさけてください。



規格・荷姿	(35)20本(700g) x 4袋 / 3合 (50)30本(1500g) x 2袋 / 3合		
JANコード	(35)4902150740668 (50)4902150740675	ITFコード	(35)14902150740665 (50)14902150740672
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	キャベツ(日本)、にんじん(日本)、豚肉(日本)、はるさめ(日本)、たまねぎ(日本)		
アレルギー	小麦、大豆、豚肉 ※この商品は特定原材料のうち「えび」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。		
メーカー	株式会社ニッスイ	工場所在地	兵庫県

学給 シルバ 産給 **NKRコーンシューマイ**



直径 28.0 mm ~ 30.0 mm
高さ 23.0 mm ~ 27.0 mm

コーンの自然な甘さを楽しんでいただけるシューマイです。ほのかな黄色が料理に彩りを加えます。

調理方法 凍ったまま蒸し器で約8分間加熱してください。

【ご注意】
 ※ 十分に加熱してからお召し上がりください。
 ※ 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、再凍結はさけてください。



規格・荷姿	25個(400g) x 12袋 / 2合		
JANコード	4902150726235	ITFコード	14902150726232
保管方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	たらすり身(日本)、コーン(タイ・NZ)、コーンペースト(日本)、たまねぎ(日本)、豚脂(日本)、鶏肉(日本)		
アレルギー	えび、かに、小麦、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン		
メーカー	株式会社ニッスイ	工場所在地	青森県

株式会社ニッスイ

おさかなソー
5mmスライス

シーグレイス
かに風味フレーク

鉄分・亜鉛たっぷり
ソフトいかリングフライ

〒105-8676 東京都港区西新橋 1-3-1 西新橋スクエア
 電話 03-6206-7000 <https://nissui.co.jp>

学給 シルバ 産給 NKR野菜入りシューマイ



国産の野菜(たまねぎ・にんじん・とうもろこし)とすり身を生地にした焼売です。卵原材料不使用にして鉄、食物繊維添加。一次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。



概寸(単位mm) 195 195 高さ31 φ31

調理方法 《蒸す場合》蒸気の上がった蒸し器に凍ったままの製品をトレーのまま入れて強火で10分程度蒸してください。*加熱直後は熱いので、製品を取り出すときはご注意ください。

《揚げの場合》凍ったままの製品を約 175℃の油で5分程度揚げてください。*一度にたくさん入れますと、油の温度が下がりますのでご注意ください。また、油の量が少なかったり、揚げすぎは調理不良になる恐れがあります。

【ご注意】 ※本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。 ※-18℃以下に保存してください。 ※いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。 ※冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	20g×250個×2合	
JANコード	-	ITFコード 14979515139723
保管方法	冷凍保管	
主原料	たまねぎ(国産)、にんじん(国産)、とうもろこし(国産) ※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。	
アレルギー	小麦、大豆、豚肉、魚肉すり身(魚介類)	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 新潟県

学給 シルバ 産給 NKR餃子焼き目付き(鉄・Ca)



国産の主原料を使用した焼き目付きの餃子です。卵・乳成分・ごま原材料不使用。鉄・カルシウムを添加。一次原料に中国産主原料、中国製造の加工品不使用です。



概寸(単位mm) 170 210 高さ28 85 25

調理方法 《スチームコンベクション(蒸し)の場合》穴なしのホテルパンに凍ったままの製品をトレーごと並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」で100℃、9分程度加熱してください。
*庫内の水蒸気により、製品の焼いた部分がにじみ、焼き目の色が依に移ることがありますが品質には問題ございません。
*機種によって、調理時間が異なりますのでご注意ください。

《電子レンジ調理の場合》凍ったままの製品を袋から取り出し、トレーをそのままお皿にのせ、ラップをせずに加熱してください。500W:10個4分20秒程度、600W:10個4分程度*機種によって、調理時間が異なりますのでご注意ください。*調理後も冷たい場合は、温くなるまで10秒ずつ追加加熱してください。*中心温度75℃以上を満たせる調理方法ではございません。*加熱しすぎますと、調理不良になる恐れがありますのでご注意ください。

《焼く場合》フライパン等を熱し油をひき、凍ったままの製品を並べ水を120cc 加え、フタをして6分~7分蒸し焼きにした後、フタをとって、水気を飛ばしながら1分~2分焼いてください。 *油はねによる火傷にご注意ください。

【ご注意】 ※本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。 ※-18℃以下に保存してください。 ※いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わりますのでお避けください。 ※冷凍庫扉付近での保存はお避けください。 ※加熱直後は熱いので、製品を取り出す時はご注意ください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

電子レンジ

自然解凍

規格・荷姿	24g×100個×2合	保管方法	冷凍保管
JAN	4979515132826	ITF	14979515132823
主原料	キャベツ(国産)、たまねぎ(国産)、にら(国産)、豚肉(国産)、鶏肉(国産) ※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。		
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	新潟県

学給 シルバ 産給 NKR(新)水餃子R



卵・乳成分・ごま原材料不使用。アレルギーに配慮しました。



概寸(単位mm) 260 215 高さ32 58 22

調理方法 凍ったままの製品を袋から取り出し、ふっとうしたたっぷりのお湯で5分程度あたためてください。

【ご注意】 ※ ガスの火力、ボイルする個数により調理時間は多少異なります。 ※ 加熱直後は熱いので、製品を取り出すときはご注意ください。 ※ -18℃以下に保存してください。 ※ 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お避けください。 ※ 冷凍庫内は、扉の閉閉により温度変化が大きいため、賞味期限にかかわらず早めにお召しあがりください。 ※ 冷凍庫扉付近での保存はお避けください。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

オーブン

自然解凍

規格・荷姿	15g×60個×5袋×2合	
JANコード	4979515159892	ITFコード 14979515159899
保管方法	冷凍保管	
主原料	キャベツ(国産)、豚肉(アメリカ産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、ねぎ(国産) ※原料事情により、上記原料の産地を変更する場合があります。	
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地 新潟県

学給 シルバ 産給 NKR海鮮風ワンタン(野菜・すり身入り)



すり身と国産キャベツ・玉ねぎ・にんじんを皮で包んだ海鮮風ワンタン。卵、乳及び乳製品アレルギー表示の対象となる原料は不使用です。



約52mm 約40mm 厚さ約20mm

調理方法 茹で: 約3分茹でてください。 蒸し: 布巾の上に並べ、強火で約4分 揚げ: 約175℃の油で、約2分

【ご注意】 ※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。 ※ 1個当たりの重さにより30~32個入ります。

蒸す

焼く

揚げる

煮る

茹でる

スチコン

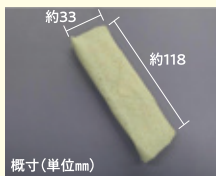
オーブン

自然解凍

規格・荷姿	[30個入袋(30~32個)]×10×2合 *約10g/個	
JANコード	4901001260201	ITFコード 14901001260208
保管方法	-18℃以下で保存	
主原料	野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん)、魚肉すり身、豚脂、でん粉、豆腐	
アレルギー	小麦、ごま、大豆、豚肉	
メーカー	味の素冷凍食品株式会社	工場所在地 香川県



NKRパリパリのたっぷり野菜の春巻



主原料の玉葱、キャベツ、たけのこ、もやし、人参、鶏肉は、国内産を使用しています。その原材料を、なめらかな餡に絡めて加熱し、パリパリ感のある皮で包みました。

調理方法 【油であげる】
①油を170～180℃に温めます。

②凍ったままの商品を揚げてください。170～180℃ 約5分

【ご注意】

※油がハネル恐れがありますので、霜は取り除いてください。

※一度にたくさん入れたり油の量が少なくして調理不良の原因になります。

※加熱しすぎは皮が破れる原因になります。揚げムラをなくするため、ときどきえしながら揚げてください。

※皮がパリッとし歯切れの良い物性のため、商品に衝撃が強くなると皮が割れる場合がありますので取り扱いにはご注意ください。



規格・荷姿	1kg(20本入)/10袋		
JANコード	4902130364433	ITFコード	14902130364430
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	皮(小麦粉(国内製造))		
アレルギー	小麦、ごま、大豆、鶏肉		
メーカー	株式会社ニチレイフーズ	工場所在地	宮城県



NKR多菜包子



キャベツ、たまねぎ、ひじきなどの具を豚肉と鶏肉の生地に混ぜ込み、薄皮で包みました。皮は独自の配合で破れにくく、茹で調理ができます。他に揚げても蒸しても美味しく召し上がれます。

調理方法 ボイル: 沸騰したお湯の中に、多菜包子を凍ったまま入れ、沸騰したら弱火にして、約15分間茹でてください。途中、1～2回かき回し、お湯から取り出す際に、サラダ油をサッとまわし入れてください。

蒸し: 凍ったままの多菜包子を蒸し器に入れ、約10分間蒸してください。

揚げ: 凍ったままの多菜包子を160～170℃の油で約7分間揚げてください。

【ご注意】

※包子を大量に入れなくてください。目安: 70ℓの湯に対し、400～600個

※サラダ油は配給時のくっつき防止になります。目安: 70ℓの湯に対し、100～150mlのサラダ油

※ボイル後、湯はよく切り、そっと扱ってください。

※茹で過ぎや3個以上重ねると、くっつきや皮の破れ、つぶれの原因となります。

※加熱調理後は熱いので、火傷にご注意ください。



規格・荷姿	1.5kg(50個) × 4袋入(6kg)		
JANコード	490152015852	ITFコード	14901520158659
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	※原料配合比ご参照下さい		
アレルギー	小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉		
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地	茨城県



NKRチヂミ30



にら、玉ねぎ、にんじんの入った食べやすいサイズのチヂミです。

調理方法 凍ったまま170～180℃に熱した油で1分半～2分間揚げてください。

【ご注意】

※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。

※霜が付着している場合は、油がハネルおそれがありますので、必ず霜を取り除いてからご調理ください。

※一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良やパンクのおそれがあります。



規格・荷姿	30g × 60枚 × 6合		
JANコード	-	ITFコード	14972195724333
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	野菜(にら、玉ねぎ、にんじん)(ベトナム)		
アレルギー	小麦、卵、大豆		
メーカー	株式会社 極洋	工場所在地	ベトナム



いつもとなりに おいしいキョクヨー



株式会社 極 洋

■本社: 東京都港区赤坂3-3-5

■代表 TEL: 03-5545-0701

■URL: <https://www.kyokuyo.co.jp>



惣菜・冷凍野菜

この写真はイメージです。

学給 シルバ 産給 **NKR国産若鶏レバーのしぐれ煮**



鮮度のよい国産若鶏のレバーの風味を活かし食べやすく仕上げました。

調理方法 解凍してそのままお召し上がりください。



規格・荷姿	500g×12袋	
JANコード	4901520221912	ITFコード 14901520221919
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	※原料配合比ご参照下さい	
アレルゲン	小麦、大豆、鶏肉	
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地 青森県

学給 シルバ 産給 **NKRやわらか卵焼き**



縦(200)×横(80)×高さ(28)mm

ふっくらとやわらかな食感に焼き上げた卵焼きです。使いやすい10カットです。

調理方法 流水解凍後、そのままでもおいしく湯煎解凍して頂きますと一層美味しく召し上がれます。

【ご注意】
※ 解凍後はお早めにご使用ください。一度解凍したものを再び凍らせると味・品質が落ちますのでご注意ください。



規格・荷姿	300g x 20	
JANコード	4971880226278	ITFコード 14971880226275
保管方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。	
主原料	鶏卵	
アレルゲン	卵、ゼラチン	
メーカー	ケンコーマヨネーズ株式会社	工場所在地 福島県



もっと近くに! とどけおいしさ!

ケンコーマヨネーズはひと、そして社会課題と向き合い豊かな食の未来を創造します。



ケンコーマヨネーズ株式会社
東京本社: 〒168-0072 東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号
TEL: 03-5962-7777(代表) www.kenkomayo.co.jp

豊富な商品とレシピをご紹介!
お役立ち情報満載のHPはこちら!
ケンコーマヨネーズ 検索





NKR①キャベツのコンソメ煮



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

キャベツをシンプルにコンソメ味で薄味に仕上げました。赤ピーマンと黄ピーマンを加えて彩り良く仕上げました。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2合		
JAN	4901250138122	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	キャベツ(国産)	アレルゲン	小麦・オレンジ・大豆・鶏肉
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR②ブロッコリーのガーリックオイル和え



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

ミニブロッコリーをガーリックを効かせて薄味に仕上げました。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2合		
JAN	4901250138153	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	ブロッコリー(中国)	アレルゲン	小麦・オレンジ・大豆・鶏肉
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR③小さなオクラの和風煮



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

おくらスライスを使用し、ダシを効かせておひたしに仕上げました。野菜はおくらのみを使用し、シンプルに仕上げております。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2合		
JAN	4901250138139	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	オクラ(インドネシア)	アレルゲン	小麦・オレンジ・さば・大豆
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR④なすの揚げ煮



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

素揚げしたなすを使用し、ダシを効かせておひたしに仕上げました。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2合		
JAN	4901250138146	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	なす(中国)	アレルゲン	小麦・オレンジ・さば・大豆
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR⑤カリフラワーのマリネ



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

ミニカリフラワーと玉葱に赤ピーマンと黄ピーマンを加えて彩り良くマリネ風に仕上げました。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2 合		
JAN	4901250138115	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	カリフラワー (中国)	アレルゲン	小麦・オレンジ
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR⑥ポークビーンズのトマト煮



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

チャイナフリーの具材を食べやすい小さめのカットで揃え、しっかりとトマトの味が感じられるようにじっくりと煮込みました。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2 合		
JAN	4901250538168	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	大豆(日本)	アレルゲン	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR⑦いろいろ野菜のクリーム煮



＼お手軽シリーズ！

手間をかけずにパパッと調理＆盛付け！

大きめカットの野菜を使用し、ゴロゴロと具材感をしっかり感じられるようにしました。彩りの良い食材を使用し、クリーム煮の白とコントラストがきれいな一品です。



調理方法

自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格・荷姿	500g×10×2 合		
JAN	4901250538076	ITF	-
保管方法	冷凍		
主原料	だいこん(国産)	アレルゲン	乳成分・小麦・大豆・鶏肉
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県

惣菜に惚れ込んだ私たちがお届けします。



株式会社 太堀

神奈川県横浜市港北区新吉田東8-50-29

<http://o-hori.co.jp/company/>





NKR彩り春雨サラダ500g



春雨に赤・黄・緑の食材を加えて彩り良く仕上げました。酢を効かせており、他の食材を和えるだけの簡単なメニューアレンジが可能です。

調理方法 開封後、そのままお召し上がりいただけます。



規格・荷姿	500g×24 袋入		
JANコード	4901250155327	ITFコード	-
保管方法	冷暗所		
主原料	春雨(中国)		
アレルゲン	小麦		
メーカー	株式会社太堀	工場所在地	栃木県



NKR国産ひじきドライパック



国産の原料を使用し安全安心な製造工程で生産しております。水戻し後に加熱殺菌済みですのでサラダや和え物などに、開封してそのまま使用可能です。

調理方法 開封してそのままサラダや和え物、煮物などにご利用可能です。



規格・荷姿	500g×18入		
JANコード	4975242857186	ITFコード	14975242857183
保管方法	常温		
主原料	ひじき		
アレルゲン	-		
メーカー	天狗佐詰株式会社	工場所在地	愛知県

【ご注意】
※ 煮物で使用する場合、長時間煮込むと煮崩れる事がございますのでご注意ください。



NKRシーフードミックス(えび・いか・あさり)



むきえび、いか、あさりをバランス良くバラ凍結しました。様々な料理に活用でき、とても便利な商品です。

調理方法 半解凍(指で押してみても、表面がややへこむ程度)の状態にして調理するのがポイントです。

1. 調理2～3時間前に必要な量だけ冷凍庫から冷蔵庫へ移し、半解凍の状態にします。
2. お急ぎの場合は、必要な量だけ、ポリ袋に入れて中の空気を抜き、口をしっかり閉じます。これを流水で解凍します。



【ご注意】
※ 一度解けたものを再び凍らせるると品質が変わる事があります。

規格・荷姿	1kg / 10		
JANコード	4901901449348	ITFコード	14901901449345
保管方法	冷凍 (-18℃以下)		
主原料	えび、いか、あさり		
アレルゲン	えび、いか		
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地	山口県

海といのちの未来をつくる

MARUHA NICHIRO

海産物だ。いのちの源だ。
わたしたちは、ここから生まれた。
140年以上もの間、海と向き合ってきた
マルハニチロだからこぞ知っている。
自然の豊かさがあふれる。
食べることは、生きること。
生きることは、つなぐこと。
今日も自然の恵みも、人の恵みへ。
生きる自然の恵みも、生きる人の力へ。
食を選び、これからもずっと続けていきます。

マルハニチロ株式会社 東京都目黒区豊洲3-2-20 www.maruha-nichiro.co.jp

学給 シルバ 産給 **NKRベーコン入りほうれん草ミックス**



NEW!!

具材はバラ凍結されているので、忙しい時間でも簡単調理でき、彩りが料理を鮮やかに演出してくれます。工夫次第でさまざまな料理にお使いいただける、汎用性が高い商品です。

調理方法

凍ったまま調理してください。



【ご注意】

※ 一度溶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。

規格・荷姿	500g / 20	
JANコード	4901901009931	ITFコード 14901901009938
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	ほうれん草(中国) コーン(中国) ベーコン(中国)	
アレルギー	卵、乳、大豆、豚肉	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 中国

学給 シルバ 産給 **NKRカットほうれん草IQF(自然解凍)**



自然解凍でそのまま食べられるカットほうれん草IQFです。様々な料理に活用できます。

調理方法

自然解凍の目安：室温20℃で約70分
流水解凍の目安：袋のままです約60分
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約15時間
加熱調理も可能です。



【ご注意】

※ 一度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。

規格・荷姿	500g / 10×2	
JANコード	4901901282693	ITFコード 14901901282690
保管方法	冷凍(-18℃以下)	
主原料	ほうれん草	
アレルギー	-	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 中国

学給 シルバ 産給 **NKRきざみオクラIQF(自然解凍)**



自然解凍でそのまま食べられるきざみオクラIQFです。様々な料理に活用できます。

調理方法

自然解凍の目安：室温20℃で約70分
流水解凍の目安：袋のままです約60分
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約15時間
加熱調理も可能です。

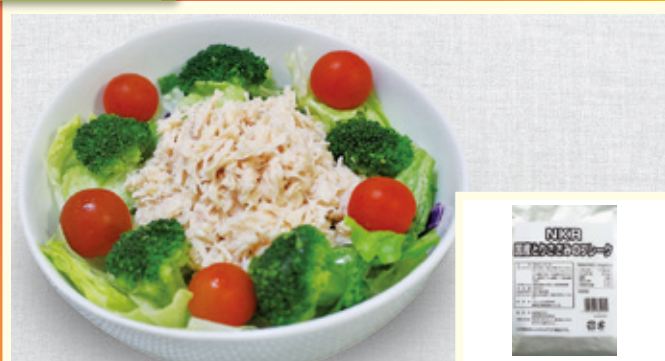


【ご注意】

※ 一度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。

規格・荷姿	500g / 10×2	
JANコード	4901901041399	ITFコード 14901901041396
保管方法	冷凍(-18℃以下)	
主原料	オクラ	
アレルギー	-	
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 中国

学給 シルバ 産給 **NKR国産とりささみのフレーク**



国内工場で製造した国産の鶏ささみフレークを使いやすい少量パックにしました。サラダや和え物、サンドイッチ、茶わん蒸しなど、様々なメニューにご使用いただけます。

調理方法

開封後、そのままご使用ください。



【ご注意】

※ 開封後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。

規格・荷姿	500g / 20	
JAN	4901901624950	ITF 14901901624957
保管方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	
主原料	鶏肉(国産)	アレルギー 鶏肉
メーカー	マルハニチロ株式会社	工場所在地 静岡県



NKR皮むきひよこ豆

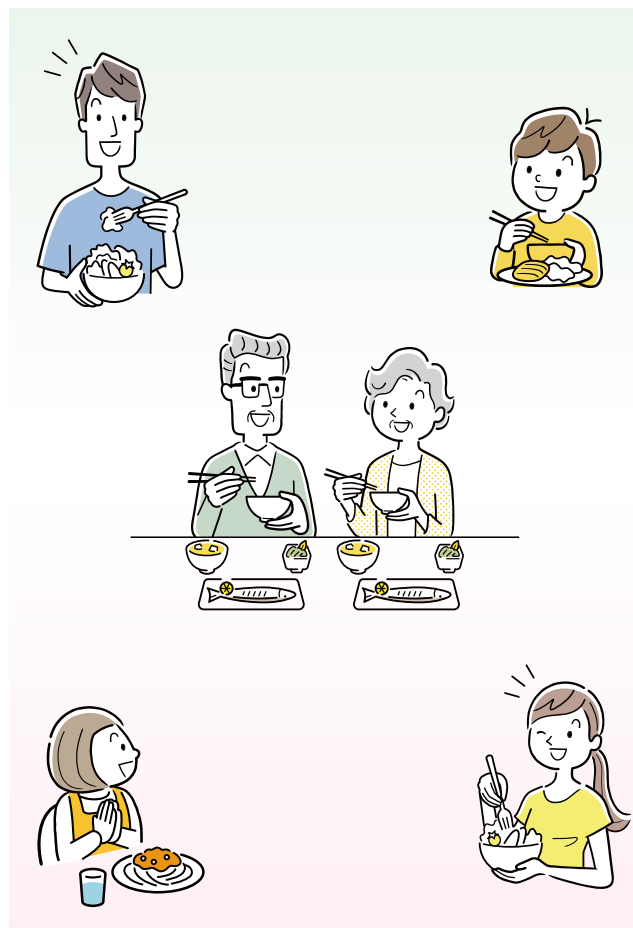


220mmX360mmX25mm

ひよこ豆を茹で、皮をむいてパックしました。皮がないので食べやすく、カレーやスパゲティの具材に最適です。



規格・荷姿	1kg フィルムパック / 6 入り		
JANコード	4901306053041	ITFコード	14901306053048
保管方法	常温		
主原料	ひよこ豆		
アレルギー	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	愛知県



デザート

この写真はイメージです。



NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご)



卵・乳原料を使用せず、豆乳クリームを使用することで自然な甘さとまるやかな味わいに仕上げたいちご味のプリンです。不足しがちな鉄分を強化しています。

調理方法 下記の解凍時間を目安に解凍してからお召しあがりください。(解凍の目安) 冷蔵庫解凍(約5℃): 約4時間30分、室温解凍(約25℃): 約1時間30分




【ご注意】

※ いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。
※ 解凍後はすみやかに使いきってください。

規格・荷姿	[40個入] × 3合	* 約40g/個
JANコード	-	ITFコード 04901001359646
保管方法	-18℃以下で保存	
主原料	砂糖、水あめ、豆乳加工品、いちご濃縮果汁	
アレルギー	大豆	
メーカー	味の素冷凍食品株式会社	工場所在地 群馬県

学給 シルバ 産給

NKRぶどうゼリーFe入り



70mm x 70mm x 28mm

甘さ控えめのすっきりな後味のぶどうゼリーです。不足しがちな鉄分を加えています。

調理方法 <自然解凍>
解凍時間のめやす
1個ずつ解凍した場合：40～50分
室温(約25℃)1箱ずつ解凍した場合：4～5時間

【ご注意】
※ 解凍後はお早めにご使用ください。

蒸す 焼く 揚げる 煮る
茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	30g×40個 /2合	
JANコード	4902130371141	ITFコード 14902130371148
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	ぶどう果汁(アメリカ製造)	
アレルギー	-	
メーカー	株式会社ニチレイフーズ	工場所在地 長崎県

ニチレイ

「和みな食事」シリーズ

美味しさにはもちろん、見た目にもこだわった「和みな食事」シリーズ。皆様にお使いいただきやすいよう、商品入数等規格も配慮しております。

プレーンオムレツ60

規格:300g(5個入)/10袋x2合

ユニバーサルデザインフード (容易にかめる)



※写真はイメージです

えびと豆腐のふんわりしんじょ25

規格:750g(30個入)/6袋x2合

ユニバーサルデザインフード (歯ぐきまでつぶせる)



※写真はイメージです

白身魚と豆腐のふんわりしんじょ25

規格:750g(30個入)/6袋x2合

ユニバーサルデザインフード (歯ぐきまでつぶせる)



※写真はイメージです

株式会社ニチレイフーズ ニチレイフーズ 業務用 検索

学給 シルバ 産給

NKRミニたい焼き(カスタード)



約 75×45×25(mm)

ふんわり生地になめらかなクリームを入れました。自然解凍で美味しくお召し上がりいただけます。

調理方法 自然解凍してお召し上がり下さい。

【ご注意】
※ 解凍後は衛生的に取扱いただき、お早めにお召し上がり下さい。

蒸す 焼く 揚げる 煮る
茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	600g(20個入)×6袋×2合	
JANコード	4947920440621	ITFコード 14947920440628
保管方法	冷凍 (-18℃以下)	
主原料	ミックス粉(国内製造)、フラワーペースト(国内製造)	
アレルギー	小麦、卵、乳、大豆	
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地 広島県

学給 シルバ 産給

NKRフルーツ野菜ゼリー(国産果汁使用)



70.2×70.2×28(mm)

国産りんごの果汁に野菜ペースト等を加えて食べやすくしたゼリーです。

調理方法 自然解凍してそのままお召し上がり下さい。

【ご注意】
※ 解凍後は衛生的に取扱いただき、お早めにお召し上がり下さい。

蒸す 焼く 揚げる 煮る
茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿	35g×40個×4合	
JANコード	4947920049008	ITFコード 14947920049005
保管方法	冷凍(-18℃以下)	
主原料	りんご果汁(日本)、かぼちゃペースト(日本)、にんじん汁(日本)	
アレルギー	りんご	
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地 福島県



NKR抹茶ワッフル



目安サイズ(mm):
80×55×25

滋味豊かな静岡産の抹茶を練りこんだスポンジ、生地で、ほんのり甘い小豆クリームをはさんだ和風テイストのデザートです。衛生的な1個ずつのフィルム包装です。

調理方法 自然解凍してお召し上がりください。



規格・荷姿	1.08kg(40個) / 2合	
JANコード	—	ITFコード 14901116010989
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	※原料配合比ご参照下さい	
アレルギー	小麦、卵、乳成分、大豆	
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地 愛知県



NKRシュークリーム(カスタード)



目安サイズ(mm):φ60×50

人気のカスタードクリームをサクッと焼き上げたシュー皮で包みました。衛生的な1個ずつのフィルム包装です。

調理方法 自然解凍してお召し上がりください。

< 解凍時間の目安 > 室温(約25℃)1個: 60分~80分



【ご注意】

※ 解凍時間は室温により多少異なります。

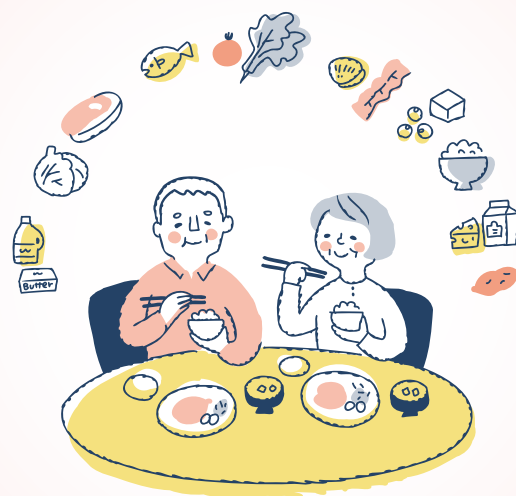
※ 解凍後はできるだけお早めにお召し上がりください。

規格・荷姿	19g×20個 / 4合(1.52kg)	
JANコード	4901520170005	ITFコード 14901520170002
保管方法	-18℃以下で保存してください	
主原料	※原料配合比ご参照下さい	
アレルギー	小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン	
メーカー	テーブルマーク株式会社	工場所在地 新潟県

TableMark



テーブルマーク株式会社 <https://www.tablemark.co.jp/>





調味料

この写真はイメージです。



NKRトマトケチャップ 特級セレクト1号缶



157mm × 157mm × 177mm

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。のびのよきく、JAS 特級グレード品です。



規格・荷姿	1号缶 / 6入り	
JANコード	4901306010273	ITFコード 14901306010270
保管方法	常温	
主原料	トマト	
アレルギー	-	
メーカー	カゴメ	工場所在地 新潟県



NKRトマトケチャップ 特級セレクト3kg



340mm × 235mm × 46mm

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。のびのよきく、JAS 特級グレード品です。



規格・荷姿	3kgフィルムパック / 4入り	
JANコード	4901306010471	ITFコード 14901306010478
保管方法	常温	
主原料	トマト	
アレルギー	-	
メーカー	カゴメ	工場所在地 愛知県



NKRトマトケチャップ 特級セレクト1kg



71mm × 115mm × 164mm

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。のびのよきく、JAS 特級グレード品です。



規格・荷姿	1kgフィルムパック / 10入り	
JANコード	4901306058787	ITFコード 14901306058784
保管方法	常温	
主原料	トマト	
アレルギー	-	
メーカー	カゴメ	工場所在地 愛知県



NKRウスターソース1.8ℓ



103mm × 108mm × 324mm

JAS特級グレードのウスターソースです。食品添加物不使用です。香りが優れ、洋風メニューに最適です。



規格・荷姿	1.8ℓ / 6入り		
JANコード	4901306301234	ITFコード	14901306301231
保管方法	常温		
主原料	糖類・トマト		
アレルギー	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	和歌山県



NKRウスターソース5g



48mm × 58mm × 2mm

JAS特級グレードのウスターソースです。食品添加物不使用です。香りがすぐれ、洋風メニューに最適です。



規格・荷姿	5g × 40/12 入り		
JANコード	4901306055700	ITFコード	14901306055707
保管方法	常温		
主原料	トマト		
アレルギー	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	愛知県



NKR中濃ソース1.8ℓ



103mm × 108mm × 324mm

JAS 特級グレードの中濃ソースです。食品添加物不使用です。コロッケやフライなどのメニューに最適です。また、炒め物やソースベースとしても重宝します。



規格・荷姿	1.8ℓ / 6入り		
JANコード	4901306301227	ITFコード	14901306301224
保管方法	常温		
主原料	トマト		
アレルギー	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	和歌山県



NKR中濃ソース5g



48mm × 58mm × 2mm

JAS 特級グレードの中濃ソースです。食品添加物不使用です。コロッケやフライなどのメニューに最適です。また、炒め物やソースベースとしても重宝します。



規格・荷姿	5g × 40/12 入り		
JANコード	4901306056707	ITFコード	14901306056704
保管方法	常温		
主原料	トマト		
アレルギー	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	愛知県



NKRとんかつソース1.8ℓ



103mm × 108mm × 324mm

JAS特級グレードのとんかつソースです。食品添加物不使用です。とんかつ等揚げ物はもちろん、お好み焼きやハンバーグ等幅広いメニューにお使いいただけます。



規格・荷姿	1.8ℓ/6入り		
JANコード	4901306301210	ITFコード	14901306301217
保管方法	常温		
主原料	トマト		
アレルゲン	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	和歌山県



NKRとんかつソース5g



48mm × 58mm × 2mm

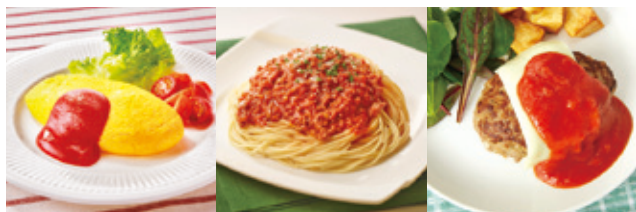
JAS特級グレードのとんかつソースです。食品添加物不使用です。とんかつ等揚げ物はもちろん、お好み焼きやハンバーグ等幅広いメニューにお使いいただけます。



規格・荷姿	5g × 40/12 入り		
JANコード	4901306057735	ITFコード	14901306057732
保管方法	常温		
主原料	トマト		
アレルゲン	-		
メーカー	カゴメ	工場所在地	愛知県



カゴメ株式会社



〒103-8461
 東京都中央区日本橋浜町3-21-1 日本橋浜町Fタワー
 電話番号：03-5623-8501(代表)
<https://www.kagome.co.jp/>



NKR塩麹 850g



73mm × 73mm × 237mm

塩味を控えめにし、米由来の甘み、旨味を活かした塩麹です。

調理方法 そのまま素材に和えたり、かけて召し上がるか、揚げ物・焼き物・煮物などの下味として適量をご使用ください。



規格・荷姿	850g × 15本		
JANコード	(個包装)4539539038834 (段ボール)4539539038841	ITFコード	-
保管方法	常温(冷暗所)		
主原料	米(アメリカ又は国産) ※過去3年間の使用実績順に基づく		
アレルゲン	-		
メーカー	ケーオー産業株式会社	工場所在地	愛知県

学給 シルバ 産給 **NKRかつお風味だしのもと**



調理方法 使い方(使用量)
大さじ(15ml)すりきり1杯で本品約10gです。
みそ汁・すまし汁: 50人分(7.5ℓ)に対し50g

鰹節の「香り」と「コク味」にこだわった本格的な和風だしのもとです。

煮物: 50人分に対し35g
麺類のかけ汁: 50人分(12.5ℓ)に対し50g
鍋もの: 50人分(10ℓ)に対し50g

【ご注意】
※すでに塩味がありますので、料理によって塩を加減してください。溶かしたときいくぶん溶けないものがありますが、これはかつお節です。
※高温・多湿の場所を避け保存してください。開封後はしっかりと封をし、お早めにご使用ください。



規格・荷姿	1kg×10袋 / ケース		
JANコード	4903307647823	ITFコード	14903307647820
保管方法	高温・多湿を避け、常温で保存		
主原料	食塩(日本)		
アレルギー	-		
メーカー	理研ビタミン株式会社	工場所在地	埼玉県

学給 シルバ 産給 **NKRノンオイルドレッシング青じそ**



青じそのさわやかな風味の効いた醤油ベースのノンオイルドレッシングです。

調理方法 サラダの場合:
1人前 10~20 ml

【ご注意】
※浮遊物は青じそです。フタをしっかり締め、よく振ってお使いください。中栓開封時、衣服を汚さぬようご注意ください。開封後は、お早めにご使用ください。開封後要冷蔵



規格・荷姿	1ℓ×6本 / ケース		
JANコード	4903307570329	ITFコード	14903307570326
保管方法	高温・直射日光を避け常温で保存		
主原料	果糖ぶどう糖液糖(日本)		
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご		
メーカー	理研ビタミン株式会社	工場所在地	埼玉県

学給 シルバ 産給 **NKR胡麻ドレッシング**



甘さとコクを際立たせ、酸味がまるやかな胡麻ドレッシングです。

調理方法 サラダの場合:
1人前 10~20 ml

【ご注意】
※浮遊物はごまです。フタをしっかり締め、よく振ってお使いください。分離層が発生しますが、品質には問題ありません。中栓開封時、衣服を汚さぬようご注意ください。開封後は、お早めにご使用ください。開封後要冷蔵



規格・荷姿	1ℓ×6本 / ケース		
JANコード	4903307596909	ITFコード	14903307596906
保管方法	高温・直射日光を避け常温で保存		
主原料	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)(日本)		
アレルギー	小麦、卵、ごま、大豆		
メーカー	理研ビタミン株式会社	工場所在地	埼玉県



**脱塩・カット済みなので
解凍して
すぐ使えます!**




刺身 わかめ
冷凍海草 10T
そのまま手軽に
刺身わかめ
三陸産
500g
10パック入り

解凍してすぐ使える!
カット済みでかんたん便利!
シャキシャキした歯ごたえと
なめらかな食感!

荷姿: 500gチャック付袋×10/ケース

理研ビタミン株式会社 理研ビタミンホームページ www.rikenvitamin.jp
業務用食品営業本部 〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 ☎03(5362)1331

商品名		上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																							
		エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン						コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g			
														ビタミンA			D	E	K				B ₁	B ₂	C
														レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg									
NK R 鮭のなかおち野菜カツ (マヨネーズ入り) 35/55 味の素冷凍食品株式会社	35g	225	54.3	10.9	9.8	23.3	1.7	470	150	17	19	99	0.5	3	4	3	8.2	0.7	8	0.08	0.07	3	16	1.3	1.2
	55g	225	54.3	10.9	9.8	23.3	1.7	470	150	17	19	99	0.5	3	4	3	8.2	0.7	8	0.08	0.07	3	16	1.3	1.2
		パン粉(29.2) さけ(25.5) 油脂加工品(9.8) たまねぎ(7.8) キャベツ(5.9) 小麦粉(4.0) 植物油(1.1) マヨネーズ(0.9) 砂糖(0.8) 食塩(0.6) 粉末状大豆たん白(0.2) ぶどう糖(0.1) 加工でん粉(0.1) 増粘剤(グアー)(Tr) 膨張剤(Tr) 調味料(アミノ酸)(Tr) 着色料(カロチン)(Tr) 香料抽出物(Tr) 水(12.5)																							
NK R 骨なし鮭チーズフライ 40/60 株式会社 大冷	179	61.5	15.9	5.4	15.6	1.6	307	213	64	24	204	0.6	25	19	26	16.0	0.8	0	0.12	0.14	1	36	0.8	0.8	
			秋さけ(50.0%) プロセスチーズ(8.0%) <衣>パン粉(17.0%) 小麦粉(8.0%) 食塩(0.3%) 乳化剤製剤(0.1%) 増粘剤製剤(0.1%) 水(16.5%)																						
NK R 白身魚フライ (スケソウダラ)25/50 株式会社ニッスイ	148	66.5	11.7	4.2	17.0	1.1	234	207	14	20	116	0.4	5	1	5	0.3	0.7	1	0.06	0.06	1	38	0.8	0.6	
			すけそうだら(50.0002) パン粉(25.0000) 小麦粉(3.2725) 粉末加工油脂(2.0790) 還元水あめ(0.5775) でん粉(0.5582) 植物油(0.3080) 食塩(0.2547) 加工油脂(0.1925) 米粉(0.0800) *加工でん粉(1.8000) *調味料(アミノ酸)(0.0385) 水(15.8389)																						
NK R かつおフライ 40/60 株式会社 大冷	182	57.1	16.6	2.3	22.6	1.4	266	252	16	32	171	1.3	2	1	2	1.9	0.3	0	0.12	0.09	0	28	1.3	0.7	
			かつお(47.0%) 調味液(加工デンプン・調味料(アミノ酸等)・水)(3.0%) <衣>パン粉(30.0%) バター粉(小麦粉・食塩・調味料(アミノ酸)・乳化剤製剤・増粘剤製剤)(3.4%) 打ち粉(小麦粉)(5.0%) 水(11.6%)																						
NK R あじフィーレフライ 30/50 株式会社 大冷	193	59.4	13.6	6.1	19.6	1.3	291	223	22	29	148	0.9	8	1	8	4.0	0.3	0	0.10	0.12	0	39	1.1	0.7	
			あじ(50.0%) <衣>パン粉(20.0%) バター粉(小麦粉・食塩・増粘剤製剤)(8.4%) 打ち粉(パン粉・小麦粉)(4.0%) 水(17.6%)																						
NK R 国産真いわしフライ 株式会社 大冷	194	59.6	13.7	6.4	19.1	1.2	241	179	46	26	151	1.4	4	1	4	16.0	1.4	1	0.06	0.21	0	34	1.1	0.6	
			いわし(50.0%) <衣>パン粉(26.0%) 打ち粉(パン粉)(4.0%) バター粉(小麦粉・食塩・増粘剤製剤)(3.3%) 水(16.7%)																						
NK R 子持ちししゃも天ぷら 株式会社 大冷	195	63.1	10.7	12.2	12.1	1.9	354	139	213	37	227	1.0	72	0	72	0.2	1.8	9	0.03	0.19	1	174	0.4	0.9	
			カラフトシヤモ干(カラフトシヤモ、食塩)(60.0%) <衣>バター粉(小麦粉、でん粉、加工デンプン、膨張剤製剤、乳化剤)(13.0%) 打ち粉(小麦粉)(3.0%) 水(19.0%) 揚げ油(なたね油、パーム油)(5.0%)																						
NK R 子持ちししゃもフライ 株式会社 大冷	184	63.3	12.0	7.9	14.7	2.1	409	150	216	40	239	1.1	72	0	72	0.2	1.1	0	0.04	0.19	1	174	0.7	1.0	
			カラフトシヤモ干(カラフトシヤモ、食塩)(60.0%) <衣>パン粉(12.0%) バター粉(小麦粉、増粘剤製剤)(6.1%) 打ち粉(小麦粉)(3.0%) 水(18.9%)																						
NK R イカフライ 30/50/80 株式会社 大冷	148	64.9	12.0	2.0	19.6	1.5	360	200	15	32	167	0.4	2	1	2	0.0	1.2	0	0.04	0.02	1	140	0.8	0.9	
			いか(いか・食塩)(50.0%) <衣>パン粉(25.0%) バター粉(小麦粉・でん粉・食塩・増粘剤(加工デンプン・グアーガム)・調味料(アミノ酸)・乳化剤)(5.0%) 打ち粉(加工デンプン製剤)(5.0%) 水(15.0%)																						
NK R イカ下足メンチカツ80 株式会社 大冷	166	61.4	8.9	3.4	24.4	1.9	587	138	16	24	114	0.5	3	3	4	0.1	0.9	6	0.05	0.02	1	88	1.0	1.5	
			いかすり身(いか・でん粉・大豆油・鶏卵・砂糖・粉末状大豆たん白・食塩・清酒・ぶどう糖・加工デンプン製剤・調味料(アミノ酸)・pH調整剤製剤・ポリリン酸 Na・水)(33.5%) いか(9.0%) キャベツ(4.0%) たまねぎ(3.5%) <衣>パン粉(25.0%) バター液(小麦粉・でん粉・食塩・こしょう・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グアーガム)・乳化剤・水)(22.0%) 打ち粉(でん粉)(3.0%)																						
NK R いか天ぷら40/50 (Zn・Fe・Ca入り)BU 株式会社ニッスイ	326	33	5.8	2.8	7.6	0.9	164	91	150	13	73	1.5	1	0	1	0	-	1	0.01	0.01	0	68	0.2	0.4	
			いか48.5349% 小麦粉15.0119% 揚げ油(パーム油)13.0000% でん粉0.3500% 食塩0.2882% 亜鉛含有酵母0.0331% *加工でん粉6.6500% *炭酸 Ca0.6246% *ベーキングパウダー0.0960% *クエン酸 Na0.0294% *ピロリン酸鉄0.0120% *炭酸 Na0.0098% 水15.3601%																						

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																									
商品名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン						コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g				
													ビタミンA			D	E	K				B ₁	B ₂	C	
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
NK R Newえびカツ 40/60 テーブルマーク株式会社	40g	156	64.3	11.5	3.2	19.7	1.6	371	151	37	23	119	0.9	0	1	1	0	0.9	3	0.04	0.02	1	67	0.8	0.9
	えび(中国産)41.87 たまねぎ 4.42 砂糖 0.70 でん粉 0.46 食塩 0.22 えび調味料粉末 0.10 卵白粉 0.10 粉末状植物性たん白 0.03 香辛料 0.02 植物油脂 0.00 衣(パン粉 22.44 植物油脂 1.59 小麦粉 1.39 砂糖 0.31 でん粉 0.31 食塩 0.12 全卵粉 0.09 粉末状植物性たん白 0.09) 加工デンプン 4.79 調味料(アミノ酸等)0.35 膨張剤 0.06 香辛料抽出物 0.00 調整水 20.54																								
	60g	153	65.0	11.4	3.2	19.2	1.5	370	150	36	23	117	0.9	0	1	1	0	0.9	3	0.04	0.03	1	69	0.8	0.9
えび(中国産)41.87 たまねぎ 4.42 砂糖 0.70 でん粉 0.46 食塩 0.22 えび調味料粉末 0.10 卵白粉 0.10 粉末状植物性たん白 0.03 香辛料 0.02 植物油脂 0.00 衣(パン粉 21.60 植物油脂 1.66 小麦粉 1.43 砂糖 0.33 でん粉 0.33 食塩 0.13 全卵粉 0.10 粉末状植物性たん白 0.10) 加工デンプン 4.82 調味料(アミノ酸等)0.35 膨張剤 0.06 香辛料抽出物 0.00 調整水 21.17																									
NK R 国産ぶりキャベツカツ 40/60(鉄・Ca) 株式会社ヤヨイサンフーズ	40	153	64.2	7.3	3.1	23.9	1.5	330	119	170	88	104	14.1	7	10	7	1.1	0.6	15	0.07	0.06	8	10	1.3	0.8
	キャベツ(18.1) ぶり(13.2) 粒状植物性たん白(10.9) パン粉(2.2) 発酵調味料(1.3) 食塩(0.2) ほたてエキス(0.1) 衣【パン粉(20.4) 小麦粉(3.5) 植物油脂(1.2)】加工デンプン(7.2) ドロマイト(0.6) 調味料(アミノ酸等)(0.3) リン酸塩(Na)(0.1) 硫酸Ca(Φ) ピロリン酸鉄(Φ) 乳化剤(Φ) 香料(Φ) 酸味料(Φ) 水(20.7)																								
	60	147	65.2	7.3	3.0	22.8	1.7	340	120	190	90	105	16.1	7	10	8	1.1	0.6	15	0.07	0.06	8	10	1.3	0.9
キャベツ(18.7) ぶり(13.6) 粒状植物性たん白(11.2) パン粉(2.2) 発酵調味料(1.4) 食塩(0.2) ほたてエキス(0.2) 衣【パン粉(18.8) 小麦粉(3.5) 植物油脂(1.2)】加工デンプン(7.3) ドロマイト(0.6) 調味料(アミノ酸等)(0.3) リン酸塩(Na)(0.1) 硫酸Ca(Φ) ピロリン酸鉄(Φ) 乳化剤(Φ) 香料(Φ) 酸味料(Φ) 水(20.7)																									
NK R スタミナカツ50g ケーオー産業株式会社	179	57.8	10.3	2.8	27.8	1.3	236	134	10	16	145	4.7	4364	1	4364	0.4	0.2	0	0.15	1.22	7	84	1.0	0.6	
	衣(パン粉27.4%、でん粉4.2%、食塩0.1%、香辛料Φ、水21.4%) 豚レバー(日本)33.6% 水3.4% /加工でん粉6.6% 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)2.8%、トレハロース0.3% pH調整剤0.2%																								
NK R 国産鶏肉の塩麹仕立ての チキンカツ40/60(鉄・Ca) 株式会社ヤヨイサンフーズ	40	173	62.4	12.6	5.8	17.5	1.7	380	208	120	23	138	10.1	9	-	9	0.0	-	16	0.07	0.05	1	35	0.9	1.0
	鶏肉(国産)48.1 つなぎ(パン粉)2.5 つなぎ(小麦粉加工品)1.5 つなぎ(粉末状植物性たん白)1.0 植物油脂2.5 液体塩こうじ0.6 調味エキス0.6 食塩0.5 香辛料0.1 衣(パン粉)17.5 衣(フライミックス粉(でん粉、粉あめ、その他))1.2 衣(小麦粉加工品)0.3 加工デンプン4.1 炭酸Ca0.3 膨張剤Φ ピロリン酸鉄Φ 乳化剤Φ 水19.2																								
	60	173	62.3	13.0	5.8	17.2	1.7	380	206	120	23	137	9.7	9	-	9	0.0	-	16	0.07	0.05	1	35	0.9	1.0
鶏肉(国産)47.4 つなぎ(パン粉)2.4 つなぎ(小麦粉加工品)1.5 つなぎ(粉末状植物性たん白)1.0 植物油脂2.4 液体塩こうじ0.6 調味エキス0.6 食塩0.4 香辛料0.1 衣(パン粉)18.3 衣(フライミックス粉(でん粉、粉あめ、その他))1.2 衣(小麦粉加工品)0.3 加工デンプン4.1 炭酸Ca0.3 膨張剤Φ ピロリン酸鉄Φ 乳化剤Φ 水19.4																									
NK R ハンバーグR 株式会社ヤヨイサンフーズ	189	65.1	11.3	10.3	11.3	2.0	470	314	30	35	111	1.1	14	5	14	0.0	0.4	10	0.10	0.09	2	36	1.8	1.2	
	鶏肉(38.0) 粒状植物性たん白(21.8) たまねぎ(18.0) パン粉(6.0) 豚脂(5.0) しょうゆ(1.7) 発酵調味料(1.0) ウスターソース(0.9) 砂糖(0.5) トマトケチャップ(0.5) 食塩(0.4) 香辛料(0.3) シーズニングペースト(0.3) 酵母エキス(0.2) 水(3.5) 加工デンプン(1.1) 調味料(アミノ酸等)(0.7) 着色料(0.1) 香料(Φ) キシロース(Φ) ビタミンB1(Φ)																								
NK R (新)豆腐野菜ハンバーグ30 株式会社ヤヨイサンフーズ	125	71.5	11.2	4.0	11.4	1.9	399	327	31	38	123	1.3	10	284	33	0.0	0.3	9	0.09	0.08	2	21	2.7	1.0	
	植物性たん白(29.6) 鶏肉(26.6) たまねぎ(15.0) 豆腐(7.5) にんじん(3.3) えだまめ(2.3) 乾燥マッシュポテト(1.6) おろししょうが(0.3) 砂糖(1.4) 食塩(0.8) 魚エキス(0.3) 水(7.2) 加工デンプン(3.3) セルロース(0.8) 豆腐用凝固剤(Φ)																								
NK R 国産鶏肉のかみかみさぼろ 入りバーグ40・60(鉄・Ca) 株式会社ヤヨイサンフーズ	40	146	68.1	10.5	5.6	13.3	2.5	571	309	181	35	153	2.6	10	1	10	0.0	0.3	8	0.09	0.08	3	25	2.1	1.5
	鶏肉(32.0) 野菜【たまねぎ(25.0)】野菜【ごぼう(5.0)】 粒状植物性たん白(18.0) パン粉(8.0) 砂糖(3.2) しょうゆ(2.6) 植物油脂(1.3) みりん(1.0) 食塩(0.6) 調味料(アミノ酸)(0.5) 炭酸Ca(0.2) リン酸塩(Na)(0.1) ピロリン酸鉄(Φ) 水(2.5)																								
	60	146	68.1	10.5	5.6	13.3	2.5	571	309	181	35	153	2.6	10	1	10	0.0	0.3	8	0.09	0.08	3	25	2.1	1.5
鶏肉(32.0) 野菜【たまねぎ(25.0)】野菜【ごぼう(5.0)】 粒状植物性たん白(18.0) パン粉(8.0) 砂糖(3.2) しょうゆ(2.6) 植物油脂(1.3) みりん(1.0) 食塩(0.6) 調味料(アミノ酸)(0.5) 炭酸Ca(0.2) リン酸塩(Na)(0.1) ピロリン酸鉄(Φ) 水(2.5)																									

商品名		上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																								
		エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	ビタミン						コレステロール	食物繊維	食塩相当量				
														ビタミンA			D	E	K				B ₁	B ₂	C	
														レチノール	カロテン	当レチノール量										
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	g	g			
NK R国産キャベツ使用 メンチカツ 40/60R 株式会社ヤヨイサンフーズ	40g	210	55.7	8.2	7.4	27.0	1.7	478	156	22	20	104	0.6	4	-	5	0.0	-	22	0.14	0.06	10	15	1.6	1.2	キャベツ(国産)23.0 食肉(豚肉)11.5 食肉(鶏肉)8.6 パン粉6.3 砂糖1.5 ポークオイル0.9 食塩0.6 しょうゆ0.4 ポークエキス0.3 植物油脂0.2 香辛料0.1 衣(パン粉)22.3 衣(小麦粉)4.1 衣(コーンフラワー)1.7 衣(植物油脂)1.2 加工デンプン3.9 調味料(アミノ酸)0.3 リン酸塩(Na)0.1 水13.0
	60g	208	56.3	7.8	7.4	27.0	1.5	435	146	21	19	97	0.6	3	-	4	0.0	-	21	0.14	0.05	9	13	1.5	1.1	キャベツ20.6 食肉(豚肉)10.3 食肉(鶏肉)7.7 パン粉5.6 砂糖1.4 ポークオイル0.8 食塩0.5 しょうゆ0.3 ポークエキス0.3 植物油脂0.1 香辛料0.1 衣[パン粉(国内製造)]21.7 衣[小麦粉]5.5 衣[コーンフラワー]2.2 衣[植物油脂]1.7 加工デンプン3.4 調味料(アミノ酸)0.3 リン酸塩(Na)0.1 水17.4
NK R新蓮根と挽肉の照焼 株式会社ヤヨイサンフーズ	140	68.7	9.0	4.4	15.8	2.1	609	228	14	20	113	0.5	12	5	12	0.1	0.4	10	0.06	0.06	6	32	0.8	1.5	鶏肉(39.8) 塩蔵れんこん(27.7) パン粉(2.8) でん粉(1.0) ごま(0.2) しょうゆ(7.3) 砂糖(7.0) 食塩(0.3) 豆板醤(0.2) 水(13.0) 増粘剤(0.7) 着色料(Φ) 調味料(アミノ酸)(Φ)	
	180	64.7	13.2	8	12.2	1.8	618	206	5	19	217	0.3	10	0	10	0.1	0.7	22	0.06	0.06	2	40	0.2	1.6	鶏肉 54.90 でん粉 2.47 しょうゆ 1.71 ワイン 1.17 野菜(しょうが0.49 にんにく 0.14) 小麦粉 0.59 食塩 0.55 砂糖 0.49 粉末状植物性たん白 0.27 卵白粉 0.22 香辛料 0.06 衣(でん粉 4.74 小麦粉 3.94 米粉 0.59 みりん 0.34 しょうゆ 0.33 粉末状植物性たん白 0.28 砂糖 0.16 食塩 0.16 香辛料 0.04) 揚げ油(大豆油)4.60 加工デンプン 0.92 調味料(アミノ酸)0.45 リン酸塩(Na)0.40 重曹 0.13 キシロース 0.06 調整水 19.80	
NK R鶏唐揚げ(ムネ肉) テーブルマーク株式会社	175	59.7	4.5	3.4	31.2	1.2	319	183	6	14	34	0.3	1	2	1	Tr	0.2	1	0.05	0.02	7	3	1.5	0.8	ばれいしょ45.49% 砂糖4.45% たまねぎ3.17% 牛脂2.64% 小麦粉加工品2.64% 粒状植物たん白2.13% 牛肉1.19% しょうゆ0.66% 食塩0.47% 調味料(アミノ酸)0.13% 香辛料0.11% 酵母エキスパウダー0.01% パン粉21.54% 水11.96% バッターミックス粉3.41%	
	138	65.5	3.8	0.9	28.6	1.2	271	212	8	16	34	0.3	0	444	37	0	0.2	1	0.05	0.03	8	Tr	1.9	0.7	ばれいしょ50.45% にんじん5.27% たまねぎ1.75% 小麦粉加工品1.46% 砂糖1.45% とうもろこし1.32% グリンピース0.88% 食塩0.49% カレー粉0.02% パン粉21.54% 水11.96% バッターミックス粉3.41%	
NK Rコロッケ(牛肉入り) 60 株式会社味のちぬや	145	64.7	3.8	3.3	25	1.3	190	174	160	14	29	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.5	0.5	ばれいしょ(33.24) にんじん(7.12) かぼちゃ(4.75) たまねぎ(4.75) 黒えだまめ(1.78) 小麦粉加工品(2.38) 植物油脂(1.90) 砂糖(1.42) 香辛料(0.19) ミルポウ(0.14) 食塩(0.08) パン粉(21.54) 小麦粉(2.04) 植物油脂(0.30) 食塩(0.25) でん粉(0.16) 大豆粉(0.12) 砂糖(0.12) 香辛料(0.01) 炭酸Ca(0.33) 増粘剤(グァー)(0.09) 乳化剤(0.01) ピロリン酸鉄(0.01) 副剤及び食品素材(0.01) 水(17.26)	
	185	59.1	8.2	5.4	25.3	2	598	73	8	7	20	0.2	1	6	2	0	0.1	7	0.03	0.01	4	2	0.9	1.5	粒状植物たん白18.76% 鶏肉10.06% キャベツ6.52% パン粉3.26%牛脂2.17% 砂糖1.22% しょうゆ1.22% 加工デンプン0.82% 水あめ0.82% 食塩0.65% すりおろしにんにく0.49% 調味料(アミノ酸等)0.32% 香辛料0.24% ビーフエキス0.12% 醗酵調味料0.04% パン粉29.38% 水18.6% バッターミックス粉5.31%	
NK Rコロッケ(野菜) 60 株式会社味のちぬや	194	56.5	8.3	5.4	27.8	2	549	62	7	8	21	0.2	Tr	6	1	0	0.1	6	0.04	0.01	3	2	0.9	1.4	粒状植物たん白19.77% 鶏肉11.53% キャベツ7.91% パン粉3.96% 牛脂2.31% 砂糖1.48% しょうゆ1.48% 加工デンプン0.99% 水あめ0.99% 食塩0.79% すりおろしにんにく0.59% 調味料(アミノ酸等)0.4% 香辛料0.3% ビーフエキス0.15% 醗酵調味料0.05% パン粉24.13% 水13.41% バッターミックス粉3.83%	
	120g	182	61.5	11.0	6.0	20.1	1.4	344	167	10	17	168	0.4	2	1	2	0.0	0.2	1	0.33	0.07	0	25	0.7	0.9	豚ロース肉(米国)(39.9) 食塩(0.4) 衣(パン粉(20.6) でん粉(1.8) 大豆粉(0.1) 植物油(φ)) /加工デンプン(7.3) トレハロース(1.7) リン酸塩(Na)(0.2) 調味料(アミノ酸)(0.2) 増粘多糖類(使用) 乳化剤(使用) (一部に小麦・大豆・豚肉を含む) 水(27.8)
NK Rローストンカツ 120/150 日東ベスト株式会社	150g	180	62.3	11.5	6.3	18.5	1.4	354	176	9	17	177	0.4	2	1	2	0.0	0.2	1	0.35	0.07	0	27	0.6	0.9	豚ロース肉(米国)(43.1) 食塩(0.4) 衣(パン粉(18.2) でん粉(1.6) 大豆粉(0.1) 植物油(φ)) /加工デンプン(6.9) トレハロース(1.8) リン酸塩(Na)(0.3) 調味料(アミノ酸)(0.2) 増粘多糖類(使用) 乳化剤(使用) (一部に小麦・大豆・豚肉を含む) 水(27.4)

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																									
商 品 名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂 質 g	炭 水 化 物 g	灰 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リ ン mg	鉄 mg	ビタミ ン							コレステロール mg	食 物 繊 維 g	食 塩 相 当 量 g			
													ビタミ ン A			D	E	K	B ₁				B ₂	C	
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
NK R 豚ヒレカツ 30/60 日東ベスト株式会社	30	158	63.1	11.6	2.7	21.1	1.5	364	182	12	19	176	0.8	1	1	1	0.1	0.3	1	0.46	0.10	0	19	1.0	0.9
	(具)豚ヒレ肉(米国) 31.7 液卵白2.7 粉末状植物性たん白1.5 食塩0.2 水12.8 (使用添加物)リン酸Na0.4 増粘多糖類0.1 pH調整剤0.1 調味料(アミノ酸) 0.1 乳化剤 使用 香辛料抽出物 使用 (衣)パン粉25.2 大豆粉0.2 食塩0.1 植物油脂φ 水 15.0 (使用添加物)加工デンプン9.8 増粘多糖類0.1																								
NK R 国産さんまのおかか煮 300g マルハニチロ株式会社	60	144	66.6	13.4	2.8	15.6	1.6	396	214	10	19	212	0.8	1	1	1	0.1	0.2	1	0.57	0.12	0	25	0.8	1.0
	(具)豚ヒレ肉(米国)40.5 液卵白3.4 粉末状植物性たん白2.0 食塩0.3 水16.4 (使用添加物)リン酸Na0.5 増粘多糖類 0.1 pH調整剤0.1 調味料(アミノ酸)0.1 乳化剤 使用 香辛料抽出物 使用 (衣)パン粉18.3 大豆粉0.1 食塩0.1 植物油脂φ 水11.0 (使用添加物)加工デンプン7.1 増粘多糖類 使用																								
NK R 国産さんまの梅煮 300g マルハニチロ株式会社	260	56.6	15.6	18.8	7.1	1.9	337	219	193	27	233	1.2	32	-	32	-	-	-	0.00	0.23	-	-	-	-	0.9
	さんま(国産)79.52% しょうゆ 6.56% 砂糖 6.56% みりん 1.69% かつお節 0.6% 昆布エキス 0.6% 増粘剤(加工でん粉)0.5% (増粘多糖類)0.07% 水 3.9%																								
NK R 国産さんまの梅煮 300g マルハニチロ株式会社	255	59.5	14.5	20.3	3.5	2.2	500	192	205	-	247	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.3
	さんま(国産) 80% 砂糖 6% 梅肉ペースト 3% しょうゆ 2.4% 昆布エキス 0.4% 増粘多糖類 0.07% 香料 0.02% 水 8.01% その他キャリアーオーバー等 0.1%																								
NK R 国産いわしのトマト煮400g マルハニチロ株式会社	144	71.6	14.7	6.9	4.6	2.2	454	314	61	30	181	1.7	6	100	14	23.9	2.5	3	0.04	0.31	2	50	0.5	1.2	
	いわし(国産)74.76% トマトペースト10.00% 砂糖1.25% 食塩1.02% たまねぎエキス0.50% 増粘剤(加工でん粉)0.75%、グアー 0.03% 香辛料抽出物 0.00% 水 11.69%																								
NK R 国産いわしの生姜煮400g マルハニチロ株式会社	165	66.9	14.7	6.9	9.4	2.1	514	223	57	26	180	1.7	6	0	6	23.9	2	1	0.02	0.32	0	50	0.1	1.3	
	いわし(国産)74.76% 糖類(砂糖)5.5% (糖みつ)3.75% しょうゆ4.65% 食塩 0.49% しょうが汁 0.5% 増粘剤(加工でん粉)0.5%、増粘多糖類0.12% 水 9.73%																								
NK R 国産いわしの味噌煮400g マルハニチロ株式会社	168	66.6	15.1	7.2	9.2	1.9	429	225	61	27	182	1.8	6	0	6	23.9	1.9	1	0.02	0.30	0	50	0.3	1.1	
	いわし(国産)74.76% 砂糖7.26% みそ5.53% 醸造調味料0.55% しょうが汁0.50% 食塩0.24% 増粘剤(加工でん粉)0.50%、増粘多糖類0.12% 水10.54%																								
NK R 骨なしさば塩焼20 マルハニチロ株式会社	230	63.5	19.1	15.6	0.5	1.3	209	306	6	28	204	1.1	34	1	34	5	1.2	2	0.19	0.29	1	57	0	0.5	
	さば(国産)92.78% 食塩0.25% 加工でん粉0.17% pH調整剤0.05% キシロース0.02% その他キャリアーオーバーなど 0% 水 6.73%																								
NK R 白身魚の煮付け(骨なし) 株式会社 極洋	93	75.5	14.3	0.2	8.4	1.6	338	299	12	22	152	0.2	8		8	0.4		0	0.04	0.10	1	61	0.0	0.9	
	シロガネダラ (80.23) しょうゆ (4.36) 砂糖 (3.89) 水あめ (3.04) みりん (1.90) でん粉 (0.76) 酒 (0.47) かつおエキス (0.30) しょうが (0.28) 食塩 (0.02) 水 (4.58) カラメル色素 (0.13) 増粘剤(グアーガム)(0.04)																								
NK R 骨なしさば60 マルハニチロ株式会社	242	61.9	20.2	16.5	0.3	1.1	116	323	6	29	216	1.2	36	1	36	5	1.3	2	0.21	0.3	1	60	0	0.3	
	さば 98% 酒 0.06% 食塩 0.02% 緑茶 0 トレハロース 0.05% 水 1.87%																								
NK R 骨なし切身ホキ60 マルハニチロ株式会社	80	81.3	16.2	1.2	0.0	1.3	172	314	19	23	152	0.3	41	0	41	1	0.9	0	0.03	0.15	0	47	0	0.4	
	ホキ(ニュージーランド)95% 酒 0.15% 食塩 0.05% 茶 0% トレハロース 0.13% 水 4.67%																								
NK R 骨なし切身秋鮭 60/80 マルハニチロ株式会社	60	128	73.3	21.4	3.9	0.1	1.2	79	336	13	27	230	0.5	11	0	11	30.7	1.2	0	0.14	0.2	1	57	0	0.2
	80	128	73.3	21.4	3.9	0.1	1.2	79	336	13	27	230	0.5	11	0	11	30.7	1.2	0	0.14	0.2	1	57	0	0.2
あきさけ(日本) 96% 酒 0.12% 食塩 0.04% 茶 0% トレハロース 0.1% 水 3.74%																									

商品名		上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																							
		エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン							コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g		
														ビタミンA			D	E	K	B ₁				B ₂	C
														レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg									
NK R骨なし切身さわら 60/80 マルハニチロ株式会社	60	172	69.5	19.5	9.4	0.1	1.5	75	475	13	31	213	0.8	12	0	12	7	0.3	0	0.09	0.34	0	58	0	0.2
	80	172	69.5	19.5	9.4	0.1	1.5	75	475	13	31	213	0.8	12	0	12	7	0.3	0	0.09	0.34	0	58	0	0.2
		さわら 97% 酒 0.09% 食塩 0.03% 緑茶 0% トレハロース 0.08% 水 2.8%																							
NK R骨なし切身カラスカレイ60 マルハニチロ株式会社	90	79	18.4	1.2	0.2	1.2	127	310	40	26	188	0.2	5	0	5	12.2	1.4	0	0.03	0.33	1	67	0	0.3	
			カラスカレイ 94% 酒 0.18% 食塩 0.06% 茶 0% トレハロース 0.15% 水 5.61%																						
NK R骨なし切身すけそう鱈60 マルハニチロ株式会社	82	80.6	17.2	1	0.1	1.1	103	347	13	24	178	0.2	10	0	10	1	0.9	0	0.05	0.11	1	75	0	0.3	
			すけそうだら 99% 酒 0.03% 食塩 0.01% 緑茶 0% 水 0.93% トレハロース 0.03% その他キャリーオーバーなど 0%																						
NK R骨なし切身アメリカ赤魚60 マルハニチロ株式会社	100	79.4	16.3	3.2	0.2	0.9	96	276	21	25	162	0.2	19	0	19	3	1	0	0.04	0.05	0	49	0	0.2	
			赤魚(アメリカ)95% 酒 0.15% 食塩 0.05% 緑茶 0% トレハロース 0.12% 酸化防止剤(V.C)0.04% 水 4.63% その他キャリーオーバーなど 0.01%																						
NK R野菜入りつまれ10(鉄・Ca) 株式会社ヤヨイサンフーズ	138	72.8	9.0	7.2	9.2	1.8	496	120	144	82	88	2.1	2	534	46	0.3	1.5	4	0.04	0.04	3	8	0.8	1.3	
			魚肉すり身(すけとうだら)(27.7) 野菜(たまねぎ)(9.0) 野菜(えだまめ)(7.0) 野菜(にんじん)(5.5) 植物油脂(7.0) 砂糖(3.7) 粉末状植物性たん白(3.6) かぼちゃペースト(1.5) 食塩(1.2) 香辛料(0.2) 加工デンプン(3.1) ドロマイト(0.5) 調味料(アミノ酸)(0.3) 着色料(Φ) ピロリン酸鉄(Φ) 水(29.7)																						
NK Rえびボール10(鉄) 株式会社ヤヨイサンフーズ	87	77.0	7.9	0.2	13.5	1.4	480	148	25	18	137	2.0	2	7	3	0.2	0.7	0	0.02	0.05	2	62	0.3	1.2	
			むきえび(32.8) 魚肉すり身(魚介類)(22.0) たまねぎ(14.8) でん粉(11.3) 発酵調味料(4.1) 砂糖(2.8) 食塩(1.3) 酵母エキス(0.1) 香辛料(0.1) しょうがペースト(0.1) ピロリン酸鉄(Φ) 水(10.6)																						
NK R新玉子と豆腐のしんじょR 株式会社ヤヨイサンフーズ	151	73.1	7.2	9.1	9.2	1.4	400	120	25	13	133	0.5	20	572	69	0.4	1.1	20	0.04	0.14	1	62	0.7	1.0	
			魚肉すり身(魚介類)(国内製造)(16.7) 液卵白(15.1) 液卵(13.6) 野菜(にんじん)(6.6) グリーンピース(4.4) 豆腐(9.6) 植物油脂(7.3) でん粉(2.9) 砂糖(1.8) 小麦粉(1.5) 発酵調味料(0.7) 食塩(0.5) しょうゆ(0.2) かにエキス(Φ) リン酸塩(Na)(0.2) 調味料(アミノ酸)(Φ) 豆腐用凝固剤(Φ) 増粘剤(Φ) 着色料(Φ) 水(18.9)																						
NK Rころっと薩摩揚げ 株式会社ニチレイフーズ ※成分分析表は計算値(7訂)	82	78.5	7.9	0.2	11.6	1.8	489	202	13	15	84	0.2	3	-	71	0.2	-	2	0.03	0.05	3	32	0.7	1.2	
			野菜(たまねぎ) 15.70 野菜(にんじん) 9.87 野菜(大黒くわい) 2.24 野菜(れんこん) 2.24 野菜(たけのこ) 1.35 野菜(しょうが) 0.63 たらすり身 31.39 つなぎ(でん粉) 6.28 つなぎ(粉末状植物性たん白) 1.03 いか 2.69 ゼラチン 2.24 しょうゆ 2.24 砂糖 2.02 発酵調味料 1.30 食塩 0.58 こんぶエキス 0.54 たん白加水分解物 0.34 香辛料 0.07 加工でん粉 0.67 香辛料抽出物 0.00 漂白剤(亜硫酸塩) 0.00 ミョウバン 0.00 水 16.58																						
NK R小さい豆腐がんも5(R) 羽二重豆腐株式会社	182	67.3	12.9	13.2	5.1	1.5	194	282	128	76	178	2.3	0	-	37	0.0	1.4	23	0.12	0.04	0	0	2.4	0.5	
			豆腐(大豆)(76.9) 粉状大豆たん白(8.8) 植物油脂(揚げ油含む)(7.0) にんじん(5.4) でん粉(1.2) 米粉(0.7) 豆腐用凝固剤(Φ)																						
NK R新こつぶがんも10 羽二重豆腐株式会社	242	63.9	12.2	19.1	3.8	1.0	281	56	21	15	134	1.6	0	-	23	0.2	2.8	24	0.03	0.03	0	0	0.9	0.7	
			植物油脂(なたね油・揚げ油含む)(18.0) 粉状大豆たん白(14.3) 豆腐(8.6) にんじん(3.3) でん粉(1.4) きくらげ(1.2) 糖類(砂糖 ぶどう糖)(1.0) 食塩(0.2) 豆腐用凝固剤(Φ) 水(52.0)																						
NK R新やわらかがんも10 羽二重豆腐株式会社	233	61.3	11.7	18.1	7.7	1.2	297	84	19	16	128	1.4	0	-	13	0.0	2.7	22	0.03	0.03	0	0	5.0	0.8	
			植物油脂(なたね油・揚げ油含む)(17.3) 粉状大豆たん白(12.8) 粒状大豆たん白(7.6) 豆腐(4.3) 大豆食物繊維(2.5) 難消化性デキストリン(2.3) にんじん(1.9) でん粉(1.6) 食塩(0.3) こんぶエキス(0.2) ぶどう糖(0.1) 豆腐用凝固剤(Φ) 水(49.1)																						

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																									
商品名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン						コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g				
													ビタミンA			D	E	K				B ₁	B ₂	C	
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
NK R新五目三角野菜煮 羽二重豆腐株式会社	255	61.8	10.9	20.3	6.1	0.9	156	152	24	22	125	1.7	0	-	34	0.0	3.0	29	0.04	0.03	2	0	1.3	0.4	
	豆乳(50.1) 植物油脂(なたね油・揚げ油含む)(18.9) 粉状大豆たん白(11.5) にんじん(4.8) きゃべつ(3.4) そば(2.9) でん粉(2.4) えだまめ(1.9) たまねぎ(1.4) ひじき(1.0) しいたけ(1.0) ぶどう糖(0.4) ごま(0.3) 凝固剤(φ)																								
NK Rしっとり豆腐揚げ4 羽二重豆腐株式会社	182	67.0	13.1	10.9	7.2	1.8	391	177	113	64	170	2.2	0	-	0	0.0	1.0	20	0.10	0.04	0	0	1.1	1.0	
	豆腐(82.3) 粉状大豆たん白(6.2) 植物油脂(揚げ油含む)(4.2) 加工デンプン(3.1) トレハロース(3.1) 食物繊維(0.5) 食塩(0.4) ぶどう糖(0.2) 豆腐用凝固剤(φ)																								
NK R 信田煮(タレ入) 50F・C/70F・C 株式会社 大冷	50	180	64.9	8.6	12.1	11.7	2.7	353	195	291	162	112	3.5	4	739	66	0.0	0.4	16	0.08	0.05	1	15	1.4	0.9
	揚げ(16.00%) 鶏肉(11.09%) たまねぎ(9.07%) にんじん(8.49%) でん粉(5.94%) 豚脂(4.63%) 粒状大豆たん白(4.36%) 豚肉(2.51%) しょうゆ(1.39%) 砂糖(1.04%) ドロマイト(0.98%) 食塩(0.52%) 酵母エキス(0.21%) かつお節エキス(0.21%) 香辛料(0.04%) ピロリン酸鉄(0.01%) 水(13.52%) (たれ)砂糖(1.28%) 還元澱粉糖化物(1.18%) しょうゆ(0.35%) みりん(0.23%) かつお節調味エキス(0.13%) 酵母エキス(0.02%) 炭酸Na(0.02%) 水(16.78%) 【アレルギー物質:小麦・大豆・鶏肉・豚肉】																								
NK Rイカたっぷり小判 株式会社 大冷	70	165	67.1	7.6	10.5	12.2	2.6	365	193	279	157	96	3.3	4	742	67	0.0	0.3	13	0.07	0.05	1	16	1.3	0.9
	揚げ(11.43%) 鶏肉(11.14%) たまねぎ(9.11%) にんじん(8.53%) でん粉(5.97%) 豚脂(4.65%) 粒状大豆たん白(4.38%) 豚肉(2.52%) しょうゆ(1.40%) 砂糖(1.05%) ドロマイト(0.99%) 食塩(0.52%) 酵母エキス(0.21%) かつお節エキス(0.21%) 香辛料(0.04%) ピロリン酸鉄(0.01%) 水(13.56%) (たれ)砂糖(1.56%) 還元澱粉糖化物(1.43%) しょうゆ(0.43%) みりん(0.28%) かつお節調味エキス(0.16%) 酵母エキス(0.03%) 炭酸Na(0.03%) 水(20.36%) 【アレルギー物質:小麦・大豆・鶏肉・豚肉】																								
NK Rおさかなとひじきの豆腐よせ 株式会社 中冷	139	64.4	10.5	0.8	21.7	2.6	779	215	15	29	160	0.2	4	0	4	0.1	1.3	0	0.02	0.02	2	162	0.3	2.0	
	いかすり身(いか・食塩)(22.0%) いか(35.0%) たまねぎ(18.0%) でん粉(9.8%) 砂糖(2.5%) 食塩(1.2%) ぶどう糖(0.5%) 加工デンプン製剤(9.8%) 調味料(アミノ酸)(1.2%)																								
NK Rおさかなとひじきの豆腐よせ 株式会社 中冷	201	64.4	7.6	12.9	13.5	1.6	455	138	18	17	44	0.4	1	309	26	0.1	6.2	19	0.04	0.02	3	4	1.2	1.2	
	野菜27.04%(たまねぎ19.12%・えだまめ4.64%・にんじん3.28%) つなぎ12.29%(パン粉7.65%・粉末状植物性たん白3.82%・でん粉0.82%) 植物油脂11.09% たらすり身10.93% ひじき5.46% 砂糖4.10% 豆乳3.82% 豚脂1.09% しょうゆ0.68% 食塩0.63% 香辛料0.14% 調味料(アミノ酸)0.55% 豆腐用凝固剤0.01% 香辛料抽出物0.00% 水22.17%																								
NK R細切り蒲鉾天着(IQF) 株式会社 中冷	88	76.2	6.6	0.1	15.2	1.9	649	49	19	9	48	0.1	2	0	2	0.4	0.2	0	0.01	0.02	0	10	0	1.6	
	たらすり身(国内製造、アメリカ製造)35.74% でん粉2.98% 食塩:1.25% 砂糖1.19% 加工でん粉10.71% 調味料(アミノ酸)0.66% 着色料(コチニール)0.00% ●その他キャリアオーバー等0.41% 水47.06%																								
NK R赤蒲鉾3ミリ(IQF) 株式会社 中冷	89	74.8	7.7	0.1	14.2	3.2	1237	53	32	9	61	0	2	0	2	0.4	0.2	0	0.01	0.02	0	10	0	3.1	
	たらすり身(国内製造、アメリカ製造)38.33% 砂糖1.92% でん粉1.64% 食塩1.37% 加工でん粉8.74% pH調整剤1.72% 調味料(アミノ酸等)1.34% グリシン0.4% 着色料(コチニール)0.00% ●その他キャリアオーバー等0.44% 水44.10%																								
NK R細切り白蒲鉾(IQF) 株式会社 中冷	80	78.3	9.3	0.1	10.5	1.8	642	72	5	12	69	0.1	3	0	3	0.5	0.3	0	0.02	0.03	0	14	0	1.6	
	たらすり身(国内製造、アメリカ製造)55.39% 砂糖2.14% 食塩:1.49% 発酵調味料1.07 加工でん粉5.60% ●その他キャリアオーバー等0.01% 水36.30%																								

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																									
商品名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン										コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
													ビタミンA			D	E	K	B ₁	B ₂	C				
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
NK Rちくわスライス 株式会社ニッスイ	101	73.3	11.6	0.7	12.1	2.3	885	91	6	12	70	0.1	7	0	7	0.5	0.4	0	0.01	0.04	0	16	0	2.248	
	魚肉(54.4948) でん粉(4.9044) みりん(2.2138) 食塩(1.4304) 砂糖(0.8855) 植物油脂(0.3065) *調味料(アミノ酸等)(1.3438028) 水(34.4207972)																								
NK R国産具材の肉春巻 35/50(Fe・Zn)R 株式会社ニッスイ	35	265	51.2	5.1	15	27.5	1.2	335	129	12	11	52	5.2	1	479	41	0	0.6	12	0.16	0.06	5	13	0.9	0.851
	豚肉(16.1717) 小麦粉(11.598) キャベツ(9.5127) にんじん(5.7076) たまねぎ(3.8051) しょうゆ(2.0167) 油脂加工品(1.8579) 粉末水あめ(1.8556) ラード(1.7123) でん粉(1.3317) はるさめ(1.1415) ショートニング(0.8428) 植物油脂(0.7638) 香味油(0.7134) しいたけエキスパウダー(0.5707) 大豆粉(0.4871) ポークエキス(0.3805) 砂糖(0.3805) コーンフラワー(0.3711) 食塩(0.2319) 酵母エキス(0.1617) しょうがペースト(0.0951) 亜鉛含有酵母(0.0761) 酵母エキスパウダー(0.057) たん白加水分解物(0.0475) 香辛料(0.019) *加工でん粉(5.8694) *ピロリン酸鉄(0.0152) 水(32.2064)																								
NK Rコーンシューマイ 株式会社ニッスイ	227	58.3	8.3	12	19.9	1.4	638	130	10	14	66	0.2	6	9	7	0.2	0.2	3	0.04	0.04	2	24	0.9	1.621	
	たらすり身(18.9195) たまねぎ(18.9181) 小麦粉(11.2248) 鶏肉(10.8103) 豚脂(10.8103) コーン(6.7564) コーンペースト(5.4051) 卵白(3.243) でん粉(2.7025) 砂糖(1.9458) ほたてエキス(1.22026872) 食塩(0.866906) ゼラチン(0.6486) 植物油脂(0.5405) 大豆粉(0.1122) 粉末状植物性たん白(0.0224) かにエキス(0.0008154) えびエキス(0.00054) *加工でん粉(1.1017) *調味料(アミノ酸等)(0.58291708) *トレハロース(0.1122) *貝Ca(0.024315) 水(4.0308378)																								
NK R野菜入りシューマイ 株式会社ヤヨイサンフーズ	181	62.0	7.0	8.3	21.4	1.3	430	152	23	18	90	23.8	2	533	46	0.2	0.2	0	0.07	0.03	5	10	1.09	1.09	
	野菜(たまねぎ(国産))22.5 野菜(にんじん)5.4 野菜(とうもろこし)4.5 魚肉すり身(魚介類)13.5 豚脂9.0 つなぎ(粉末状植物性たん白)3.7 つなぎ(パン粉)1.8 きのみ水煮(エリンギ、ぶなしめじ、ひらたけ)3.1 難消化性デキストリン2.5 砂糖1.1 おろししょうが1.0 食塩0.7 調味エキス0.7 皮(小麦粉)7.8 皮(還元水あめ)φ 加工デンプン7.5 ピロリン酸鉄φ 水15.2																								
NK R餃子焼き目付き(鉄・Ca) 株式会社ヤヨイサンフーズ	217	58.5	5.6	11.3	23.2	1.4	270	165	170	16	80	13.1	3	-	8	0.0	-	30	0.12	0.07	13	16	1.2	0.7	
	野菜[キャベツ(国産)]28.1 野菜[たまねぎ]6.2 野菜[にら]1.2 食肉(豚肉)8.7 食肉(鶏肉)6.8 豚脂6.2 でん粉加工食品1.2 しょうゆ0.6 食塩0.4 酵母エキス0.3 砂糖0.2 しょうがペースト0.2 香辛料φ 皮[小麦粉]20.0 皮[植物油脂]2.4 皮[糖類(水あめ混合異性化液糖)]0.4 皮[糖類(ぶどう糖)]0.1 皮[でん粉]0.2 皮[大豆粉]0.1 加工デンプン5.3 炭酸Ca0.3 トレハロースφ ピロリン酸鉄φ 調味料(アミノ酸)φ 乳化剤φ 安定剤(タマリンド)φ 水11.1																								
NK R(新)水餃子R 株式会社ヤヨイサンフーズ	221	53.9	7.3	7.1	30.3	1.4	383	140	17	15	62	0.5	4	10	5	0.0	0.3	18	0.13	0.07	9	17	1.1	1.0	
	キャベツ(17.9) 豚肉(9.1) 鶏肉(8.7) 豚脂(5.6) ねぎ(1.0) しょうがペースト(0.7) 植物油脂(0.7) みりん(0.7) 清酒(0.5) 小麦粉(21.2) ミックス粉(1.9) 植物性たん白(0.3) 大豆粉(0.2) しょうゆ(2.0) 食塩(0.5) 砂糖(0.4) 酵母エキス(0.1) 香辛料(0.1) 水(15.7) 加工デンプン(11.3) トレハロース(1.2) 安定剤(0.2) pH調整剤(φ)																								
NK R海鮮風ワンタン (野菜・すり身入り) 味の素冷凍食品株式会社	216	53.9	7.7	7.6	29.3	1.5	490	100	21	14	46	0.5	1	270	23	0.1	0.4	12	0.05	0.03	6	7	1.1	1.2	
	小麦粉(22.6) キャベツ(12.8) 魚肉すり身(9.3) たまねぎ(6.9) 豚脂(6.7) でん粉(4.1) 豆腐(3.3) にんじん(2.7) 粉末状小麦たん白(2.3) 植物油脂(1.8) 砂糖(1.1) 食塩(0.8) ホタテエキス調味料(0.7) 粉末状大豆たん白(0.7) 大豆粉(0.3) 加工でん粉(6.9) 調味料(アミノ酸等)(0.8) 豆腐用凝固剤(Tr) 水(16.2)																								

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																								
商品名	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン						コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g			
													ビタミンA			D	E	K				B ₁	B ₂	C
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg									
NKRバリバリのたっぷり野菜の春巻 株式会社ニチレイフーズ ※成分分析表は計算値(7訂)	281	49.9	4.3	17.1	27.4	1.3	367	116	16	14	41	0.4	0	-	19	0.0	-	30	0.05	0.02	3	0	1.4	0.9
野菜(たまねぎ)6.61 野菜(キャベツ)4.96 野菜(にんじん)2.75 野菜(もやし)2.75 野菜(たけのこ)1.76 植物油脂 6.74 小麦粉 2.80 粒状植物性たん白 2.20 鶏肉 1.65 しょうゆ 1.38 ショートニング 1.28 はるさめ 0.66 砂糖 0.39 食塩 0.39 酵母エキス 0.11 香辛料 0.01 皮(小麦粉(国内製造))23.42 皮(植物油脂)5.86 皮(粉あめ)1.30 皮(ショートニング)1.28 皮(粉末油脂)1.08 皮(食塩)0.33 皮(グルテン)0.11 加工でん粉 1.73 ソルビトール 1.30 増粘剤(加工でん粉)1.21 増粘剤(キサンタンガム)0.01 乳化剤 0.10 水 25.83																								
NKR多菜包子 テーブルマーク株式会社	245	54.4	7.2	13.7	23.3	1.4	372	136	16	12	39	0.3	3	27	5	0.1	0.6	15	0.11	0.04	7	16	0.6	0.9
野菜(キャベツ 14.75 たまねぎ 13.28) 食肉(豚肉 14.75 鶏肉 9.22) 豚脂 7.38 つなぎ(でん粉 3.69 パン粉 1.48) しょうゆ 2.68 ひじき 2.20 砂糖 1.03 植物油脂 0.74 おろししょうが 0.59 発酵調味料 0.52 かきエキス調味料 0.36 食塩 0.30 たん白加水分解物 0.22 香辛料 0.07 皮(小麦粉(国内製造))19.68 小麦グルテン 0.65 食塩 0.20) ピロリン酸第二鉄 0.01 調整水 6.20																								
NKRチヂミ30 株式会社 極洋	108	74.9	1.9	2.0	20.5	0.7	137	133	21	7	30	0.3	-	-	107	-	-	-	0.03	0.05	4	-	1.0	0.3
野菜[にら(12.27) 玉ねぎ(12.00) にんじん(9.23)] 小麦粉(10.39) でん粉(10.26) 卵(4.88) 植物油脂(1.28) 米粉(0.62) 粉飴(0.31) 食塩(0.31) 香辛料(0.03) 加工でん粉(0.61) 調味料(アミノ酸等)(0.52) 増粘剤(加工助剤)(0.21) 膨張剤(加工助剤)(0.09) 乳化剤(加工助剤)(0.09) 水(36.90)																								
NKR国産若鶏レバーのしぐれ煮 テーブルマーク株式会社	138	66.3	14.6	2.3	14.5	2.3	460	270	6	19	240	6.8	10000	22	10000	0.1	0.3	10	0.29	1.35	15	280	0	1.2
鶏レバー(国産)74.63 しょうゆ 6.54 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 4.62 還元水あめ 3.86 砂糖 3.42 発酵調味料 3.08 しょうが 0.98 トレハロース 1.49 増粘剤(加工デンプン)0.77 カラメル色素 0.61																								
NKRやわらか卵焼き ケンコーマヨネーズ株式会社	183	68.3	9	12.3	9	1.4	464	89	9	7	26	0.2	16	0	17	0.2	2.1	15	0.01	0.25	0	47	0.1	1.2
鶏卵(63) 食用植物油脂(11) 砂糖(6) 醸造酢(2) 食塩(0.8) ゼラチン(0.6) 加工デンプン(3.9) グリシン(1.3) 調味料(アミノ酸)(0.2) 増粘剤(キサンタン)(0.06) カロチン色素(0.01以下) 清水(11.14) ※栄養成分値は、日本食品標準成分表もしくは、原料業者から入手した数値を元に計算しています。エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、食塩相当量、ナトリウム以外の成分は、任意表示であり、数値の入手ができないケースもありますので、目安としてご使用ください。																								
NKR①キャベツのコンソメ煮 株式会社太堀	27	92.4	0.8	0.1	5.6	1.1	394	81	27	6	17	0.1	0	90	7	0	-	52	0.01	0.02	156	0	1.4	1
キャベツ(68.4) 赤ピーマン(3.8) 黄ピーマン(3.8) チキンエキス調味料(1.11) 砂糖(0.89) しょうゆ(0.45) 清酒(0.45) 食塩(0.22) 食物繊維(0.22) 胡椒(0.02) pH調整剤(0.28) 酸化防止剤(V.C, フェルラ酸)(0.14) 増粘剤(キサンタンガム)(0.02) 水(20.2)																								
NKR②ブロッコリーのガーリックオイル和え 株式会社太堀	96	83.5	2.9	6.9	5.5	1.2	354	156	30	12	55	0.7	0	606	50	0	-	139	0.04	0.07	128	0	3.2	0.9
ブロッコリー(73.06) 食用植物油脂(6.58) チキンエキス調味料(0.93) 砂糖(0.74) しょうゆ(0.37) 清酒(0.37) にんにくペースト(0.37) 食塩(0.19) 食物繊維(0.19) 胡椒(0.02) pH調整剤(0.23) 酸化防止剤(V.C, フェルラ酸)(0.09) 増粘剤(キサンタンガム)(0.02) 水(16.84)																								
NKR③小さなオクラの和風煮 株式会社太堀	43	87.9	2	0.1	8.6	1.4	354	217	68	39	45	0.4	0	533	44	0	-	56	0.07	0.07	205	0	4.1	0.9
オクラ(74) しょうゆ(2.97) 魚介エキス(1.49) 本みりん(1.49) 砂糖(1.49) 食物繊維(0.25) 食塩(0.12) かつお風味調味料(0.05) pH調整剤(0.31) 酸化防止剤(V.C, フェルラ酸)(0.21) 調味料(アミノ酸等)(0.07) 増粘剤(キサンタンガム)(0.02) 水(17.53)																								

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																								
商品名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン						コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g			
													ビタミンA			D	E	K				B ₁	B ₂	C
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg									
NKR④なすの揚げ煮 株式会社太堀	115	80.7	1.1	9.3	6.8	2.1	276	159	13	13	23	0.2	0	64	5	0	-	23	0.03	0.03	2	1	1.7	0.7
揚げ茄子(茄子、食用植物油)(74) しょうゆ(3.04) 魚介エキス(1.52) 本みりん(1.52) 砂糖(1.52) 食物繊維(0.25) 食塩(0.13) かつお風味調味料(0.05) pH調整剤(0.12) 調味料(アミノ酸等)(0.08) ミョウバン(0.05) 増粘剤(キサンタンガム)(0.03) 水(17.69)																								
NKR⑤カリフラワーのマリネ 株式会社太堀	75	85.4	1.6	3.9	8.3	0.8	197	152	16	8	25	0.4	0	38	3	0	-	19	0.03	0.03	37	0	2.2	0.5
カリフラワー(57.12) 玉ねぎ(15.23) 醸造酢(5.79) 砂糖(3.86) 食用植物油(3.8) 赤ピーマン(1.9) 黄ピーマン(1.9) 食塩(0.48) 食物繊維(0.19) 胡椒(0.04) 増粘剤(キサンタンガム)(0.02) 水(9.67)																								
NKR⑥ポークビーンズのトマト煮 株式会社太堀	90	81.2	5.5	3.9	8.1	1.3	315	246	28	29	54	0.6	0	1150	97	0	-	5	0.07	0.04	2	0	2.4	0.8
大豆(17.45) 玉ねぎ(9.82) 人参(9.82) トマトペースト(8.18) 豚肉加工品(豚肉、水あめ、粉末卵白、その他)(6.39) 砂糖(1.60) チキンエキス調味料(1.31) 清酒(1.31) にんにくペースト(0.08) 香辛料(0.06) pH調整剤(0.10) 調味料(有機酸等)(0.08) 増粘剤(キサンタンガム)(0.07) トレハロース(0.07) 加工デンプン(0.01) 水(43.65)																								
NKR⑦いろいろ野菜のクリーム煮 株式会社太堀	42	89.3	1.3	0.8	7.5	1.1	276	143	19	7	25	0.2	0	1408	118	0	-	37	0.02	0.03	119	0	1.8	0.7
だいこん(21.59) ブロッコリー(17.99) 玉ねぎ(14.39) にんじん(14.39) 黄ピーマン(3.60) ホワイトソースの素(1.83) 砂糖(1.51) 食塩(0.50) 黒こしょう(0.04) 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)(0.87) pH調整剤(0.20) 酸化防止剤(V.C、フェルラ酸)(0.11) セルロース(0.06) 香料(0.02) 加工でん粉(0.01) 水(22.89)																								
NKR彩り春雨サラダ 500g 株式会社太堀	97	77.1	0.2	2.3	18.9	1.5	630	41	7	3	6	0	8	292	36	0.4	0.5	4	0	0	10	0	0.7	1.6
春雨(49.66) 醸造酢(9.84) 砂糖(8.95) 山くらげ(4.52) 木耳(4.52) 人参(3.61) レッドピーマン(2.71) イエローピーマン(2.71) なたね油(2.26) 食塩(1.53) 唐辛子(0.02) 調味料(アミノ酸等)(0.23) 水(9.44)																								
NKR国産ひじきドライパック 天狗缶詰株式会社	10	94.8	0.7	0.3	3.4	0.8	52	160	96	37	2	0.3	0	330	28	0	0	40	0	0	0	0	3.7	0.1
ひじき(国産)100%																								
NKRシーフードミックス (えび・いか・あさり) マルハニチロ株式会社	70	82.3	14.6	0.8	0.4	1.9	401	247	49	61	195	1.8	2	7	3	0	1.4	0	0.02	0.07	1	160	0	1
えび(ミャンマー・インド)34% いか(ペルー)33% あさり(中国)33% pH調整剤0% その他キャリアオーバーなど0%																								
NKRベーコン入り ほうれん草ミックス マルハニチロ株式会社	83	83.6	4.2	5.5	5.5	1.2	191	213	73	43	75	1	1	3827	318	0.1	2	216	0.12	0.12	19	7	3.1	0.5
野菜【ほうれん草(72.00%) コーン(15.00%) ベーコン(12.87%)】リン酸塩(Na)(0.09%) 調味料(アミノ酸等)(0.03%) 酸化防止剤(V.C)(0.01%) 発色剤(亜硝酸Na)(0.00)																								
NKRカットほうれん草IQF (自然解凍) マルハニチロ株式会社	22	92.4	2.9	0.3	3.4	1	120	210	100	51	46	1.2	0	5300	440	0	2.7	300	0.06	0.13	19	0	3.3	0.3
ほうれん草 100%																								
NKRきざみオクラIQF (自然解凍) マルハニチロ株式会社	33	89.4	2.1	0.1	7.6	0.8	4	280	90	51	56	0.5	0	720	60	0	1.2	75	0.09	0.09	7	0	5.2	0
オクラ 100%																								

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																										
商品名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン										コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g	
													ビタミンA			ビタミン										
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg	D	E	K	B ₁	B ₂	C					
NKR国産とりささみのフレーク マルハニチロ株式会社	113	72.2	25.2	1.3	0.1	1.2	270	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.7
鶏肉(国産)71.57% 食塩0.47% 野菜エキス(たまねぎ0.21% にんじん0.07% キャベツ0.07%) チキンエキス0.17% 酵母エキス0.14% 安定剤(加工でん粉)0.28% 調味料(アミノ酸等)0.14% 水26.88%																										
NKR皮むきひよこ豆 カゴメ	175	58.7	11.5	2.5	26.6	0.7	7.1	183	19.1	47	154	2.52	-	31	3	-	-	-	0.08	0.03	-	-	-	-	6.6	0.02
ひよこ豆 (100.0)																										
NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご) 味の素冷凍食品株式会社	97	78.8	0.2	2.6	18.1	0.3	99	Tr	0	0	5	5.3	0.0	0.00	0.00	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0	0	0.5	0.25
砂糖8.5% 水あめ8.0% 豆乳加工品6.6% いちご濃縮果汁2.0% ぶどう糖果糖液糖2.0% 食塩0.1% ゲル化剤(増粘多糖類)0.6% 酸味料0.3% 香料0.2% 乳化剤0.1% 着色料(紅麴)Tr ピロリン酸鉄 Tr 水71.6%																										
NKRぶどうゼリーFe入り 株式会社ニチレイフーズ ※成分分析表は(鉄は分析値、その他は計算値)(7訂)	87	78.2	0.1	0.1	21.3	0.3	80	11	2	4	3	4.5	0	-	0	0.0	-	0	0.01	0.00	0	0	0	0.0	0.2	
ぶどう果汁(アメリカ製造)46.37 糖類(果糖ぶどう糖液糖)12.50 糖類(砂糖)4.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.56 加工でん粉0.31 クエン酸鉄Na0.04 香料0.01 その他キャリアオーバー等0.86 水34.22																										
NKRミニたい焼き(カスタード) 株式会社 大冷	209	56.3	3.5	8.1	31.0	1.1	191	8	1	2	5	0.1	1	0	1	0.0	0.4	3	0.01	0.00	0	0	2	0.1	0.5	
ミックス粉(小麦粉 ぶどう糖 乳糖 砂糖 膨張剤製剤 増粘剤(グァーガム) 着色料製剤)(22.0%) 小麦粉(5.5%) 植物油(2.2%) 還元水あめ(1.1%) 砂糖調整品(砂糖 ソルビトール)(0.6%) 全卵(0.4%) 食塩(0.2%) 添加物製剤(増粘剤(グァーガム) HPMC)(0.2%) 水(40.4%) フラワーペースト(水あめ 植物油 砂糖 脱脂粉乳 たん白全卵 小麦粉 食塩 加工デンプン グリシン ソルビトール pH調整剤 香料 増粘多糖類 着色料(紅花黄 カロチン) 水)(27.3%) 植物油(0.1%)																										
NKRフルーツ野菜ゼリー(国産果汁使用) 株式会社 大冷	65	80.2	0.1	0.0	19.4	0.3	22	50	3	2	5	0.1	0	851	71	0.0	0.2	2	0.01	0.01	15	0	3.0	0.1		
ぶどう糖果糖液糖(5.0) グラニュー糖(4.5) リンゴ果汁(3.5) ポリデキストロース(3.0) かぼちゃペースト(3.0) 粉あめ(2.0) 果糖(2.0) にんじん汁(2.0) ゲル化剤製剤(1.2) 酸味料(0.3) 香料製剤(0.2) ビタミンC(φ) 水(73.3)																										
NKR抹茶ワッフル テーブルマーク株式会社	319	37.3	5.9	15.3	40.5	0.8	103	74	27	6	60	0.6	36	215	56	0.5	0.6	25	0.03	0.19	0	111	0.6	0.3		
全卵(国内製造)22.33 ファットスプレッド 13.66 小麦粉 12.70 あん(砂糖、小豆)10.41 砂糖 10.35 還元水あめ 8.02 卵白 2.17 水あめ 1.41 植物油 1.05 乳等を主要原料とする食品 1.02 抹茶 0.65 マーガリン 0.58 ショートニング 0.38 デキストリン 0.26 加糖卵黄 0.21 乳製品 0.18 でん粉 0.17 洋酒 0.07 安定剤(加工デンプン、増粘多糖類)1.59 ソルビトール 0.56 乳化剤 0.36 香料 0.27 膨張剤 0.26 乳酸Ca 0.03 着色料(カロチン、V.B2) 0.00 調整水 11.31																										
NKRシュークリーム(カスタード) テーブルマーク株式会社	243	58.1	5.4	18.1	17.8	0.6	105	86	49	6	105	3.3	104	64	110	1.4	3	13	0.04	0.1	0	138	0.3	0.3		
カスタードクリーム(国内製造)31.54 全卵 18.83 乳等を主要原料とする食品 14.18 ファットスプレッド 11.18 小麦粉 9.42 加工デンプン 1.41 調味料(無機塩)0.27 乳化剤0.17 グリシン0.17 香料0.07 増粘多糖類0.07 膨張剤0.06 リン酸塩(Na)0.01 ピロリン酸第二鉄0.01 カロチノイド色素0.01 調整水 12.60																										
NKRトマトケチャップ特級セレクト1号缶 カゴメ	107	69.0	1.4	0.2	25.0	4.4	1380	317	15.6	16.0	33.1	0.42	検出せず	423	35	-	-	-	0.06	0.04	14	-	1.6	3.5		
トマト(65.89) 果糖ぶどう糖液糖(22) 醸造酢(5) 食塩(4.0) たまねぎ(3.0) 香辛料(0.11)																										
NKRトマトケチャップ特級セレクト3kg カゴメ	107	69.0	1.4	0.2	25.0	4.4	1380	317	15.6	16.0	33.1	0.42	検出せず	423	35	-	-	-	0.06	0.04	14	-	1.6	3.5		
トマト(65.89) 果糖ぶどう糖液糖(22) 醸造酢(5) 食塩(4.0) たまねぎ(3.0) 香辛料(0.11)																										
NKRトマトケチャップ特級セレクト1kg カゴメ	107	69.0	1.4	0.2	25.0	4.4	1380	317	15.6	16.0	33.1	0.42	検出せず	423	35	-	-	-	0.06	0.04	14	-	1.6	3.5		
トマト(65.89) 果糖ぶどう糖液糖(22) 醸造酢(5) 食塩(4.0) たまねぎ(3.0) 香辛料(0.11)																										

上段:栄養成分分析値(100g中) / 下段:原料配合率																									
商品名	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミン										コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
													ビタミンA			D	E	K	B ₁	B ₂	C				
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
NK Rウスターソース1.8ℓ カゴメ	122	61	0.4	0.1g未満	30.1	8.5	2.96	273	56.5	26.1	8.9	1.37	検出せず	39	3	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.02	検出せず	検出せず	-	7.52	
	<野菜>トマト(9) たまねぎ(2) にんじん(1) マッシュルーム(0.27) にんにく(0.055) 食塩(8) たんぱく加水分解物(0.25) 香辛料(0.17) 水(16.26) <糖類>ブドウ糖加糖液糖(24) 砂糖(12) 醸造酢(27)																								
NK Rウスターソース5g カゴメ	125	60.4	0.6	0	30.7	8.3	3030	262	53.1	25.3	12.7	1.71	-	38	3	-	-	-	0.02	0.02	-	-	0.2	7.7	
	<野菜>トマト(32.0) たまねぎ(3.0) にんじん(1.0) ねぎ(1.0) マッシュルーム(0.3) にんにく(0.2) シャロット(0.2) <糖類>砂糖(19.0) ぶどう糖果糖液糖(9.0) 醸造酢(27.0) 食塩(7.0) 香辛料(0.2) たん白加水分解物(0.1)																								
NK R中濃ソース1.8ℓ カゴメ	135	60.3	0.6	0.1g未満	33.2	5.9	1.97	324	58.4	27.8	14.5	1.34	検出せず	497	37	検出せず	0.4	1	0.02	0.02	2	検出せず	-	5	
	<野菜>トマト(28.62) にんじん(4) たまねぎ(1) にんにく(0.03) <糖類>ブドウ糖加糖液糖(25) 砂糖(12) 醸造酢(23) 食塩(5) でんぷん(1) 香辛料(0.18)																								
NK R中濃ソース5g カゴメ	132	61	0.5	0	32.6	5.7	1930	252	53.9	22.5	11.2	1.39	-	537	40	-	-	-	0.01	0.02	-	-	0.6	4.9	
	<野菜>トマト(28.0) にんじん(3.0) たまねぎ(1.3) ねぎ(1.2) マッシュルーム(0.5) シャロット(0.3) にんにく(0.1) <糖類>砂糖(23.2) ぶどう糖果糖液糖(10.5) 醸造酢(22.4) 食塩(5.2) コーンスターチ(2.2) 香辛料(0.3)																								
NK Rとんかつソース1.8ℓ カゴメ	132	60.1	0.8	0.1g未満	32.2	6.9	2.37	370	60.2	29.9	18.6	1.4	検出せず	867	64	検出せず	0.6	2	0.03	0.03	3	検出せず	-	6.02	
	<野菜>トマト(25.25) にんじん(7) たまねぎ(1) にんにく(0.03) <糖類>ブドウ糖加糖液糖(22) 砂糖(12) 醸造酢(26) 食塩(6) でんぷん(0.42) 香辛料(0.13)																								
NK Rとんかつソース5g カゴメ	129	60.8	0.7	0	31.6	6.7	2220	331	57.8	26	16.3	1.46	-	932	69	-	-	-	0.02	0.02	-	-	0.9	5.6	
	<野菜>トマト(41.4) にんじん(4.4) たまねぎ(1.0) ねぎ(0.7) マッシュルーム(0.4) シャロット(0.2) にんにく(0.1) <糖類>砂糖(19.0) ぶどう糖果糖液糖(6.4) 醸造酢(21.0) 食塩(5.0) コーンスターチ(0.3) 香辛料(0.1)																								
NK R塩麴850g ケーオー産業株式会社	169	53.5	2.9	0.4	36.6	6.5	2481	42	2	11	45	0.4	0	0	0	0	0	0	0.04	0.01	0	0	0.2	6.3	
	米(アメリカ又は国産)83.4% 食塩 10.8% / 酒精 6.8%																								
NK Rかつお風味だしのもと 理研ビタミン株式会社	207	1.2	22.5	0.4	28.4	47.5	19600	100	126	10.2	190	0.87	検出せず	(β-カロテン当量として)	(レチノール当量として)	検出せず	-	-	検出せず	0.06	検出せず	-	0.5未満	49.8	
	食塩(37.5) 砂糖(19.5) 風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)(6.0) 調味料(アミノ酸等)(37.0)																								
NK Rノンオイルドレッシング 青じそ 理研ビタミン株式会社	91	70.4	1.9	0.1未満	19.8	6.4	2360	98.6	9.6	14.2	32.1	0.23	検出せず	(β-カロテン当量として)	(レチノール当量として)	検出せず	-	-	0.02	0.02	検出せず	-	0.2	5.99	
	果糖ぶどう糖液糖(22.5) しょうゆ(12.0) 醸造酢(10.8) 食塩(3.7) たん白加水分解物(1.2) 発酵調味料(0.5) りんご(0.5) かつお節エキス(0.3) 梅肉(0.3) レモン果汁(0.3) 野菜エキス(0.2) ほうたけエキス(0.2) 青じそ(0.01) 酒精(2.7) 調味料(アミノ酸等)(1.2) 香料(0.1) 増粘剤(キサンタンガム)(0.1) カラメル色素(0.1) ビタミンB1(0.0001) 水(43.2899) 【アレルギー物質:小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご】																								
NK R胡麻ドレッシング 理研ビタミン株式会社	310	46.5	1.9	22.4	24.4	3.7	1350	65.4	43.8	19.2	43.2	0.45	4	(β-カロテン当量として)	(レチノール当量として)	検出せず	-	-	検出せず	0.02	検出せず	-	2	3.43	
	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)(27.1) 食用植物油脂(20.0) しょうゆ(9.6) 醸造酢(7.3) いりごま(2.3) 食塩(1.9) すりごま(1.4) 食物繊維(1.0) 卵黄(0.8) 調味料(アミノ酸)(0.2) 増粘剤(キサンタンガム)(0.2) 香料(0.2) 甘味料(ステビア)(0.1) 酸化防止剤(V.E)(0.01) 水(27.89) 【アレルギー物質:小麦・卵・ごま・大豆】																								





一般社団法人
日本給食品連合会

(お問い合わせ先)