



2026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 赤蒲鉾 3 ミリ (IQF)	18
	NKR 白身魚フライ(スケソウダラ)25/50	2		NKR 細切り白蒲鉾 (IQF)	18
	NKR 骨なし鮭チーズフライ 40/60	2		NKR ちくわスライス	19
	NKR かつおフライ 40/60	3		NKR 餃子焼き目付き (鉄・Ca)	19
	NKR あじフィーレフライ 30/50	3		NKR (新)水餃子 R	20
	NKR 国産真いわしフライ	3		NKR 野菜入りシューマイ	20
	NKR 子持ちししゃも天ぷら	3		NKR 海鮮風ワンタン(野菜・すり身入り)	20
	NKR 子持ちししゃもフライ	4		NKR 国産具材の肉春巻 35/50(Fe・Zn)R	21
	NKR イカフライ 30/50/80	4		NKR パリパリのたっぷり野菜の春巻	21
	NKR イカ下足メンチカツ80	4		NKR 信田煮(タレ入)50F・C/70F・C	21
	NKR New えびカツ 40/60	5		NKR 多菜包子	22
	NKR 国産ぶりキャベツカツ 40/60(鉄・Ca)	5		NKR 味付餅いなり 50	22
	NKR スタミナカツ 50g	5		NKR チヂミ30	22
	NKR 国産鶏肉の塩麹仕立てのチキンカツ 40/60(鉄・Ca)	6		NKR 国産若鶏レバーのしぐれ煮	23
	NKR ハンバーグ R	6		NKR①キャベツのコンソメ煮	23
	NKR (新)豆腐野菜ハンバーグ 30	6		NKR②ブロッコリーのガーリックオイル和え	23
	NKR 国産鶏肉のかみかみごぼう入りバーグ 40・60(鉄・Ca)	6		NKR③小さなオクラの和風煮	24
	NKR 国産キャベツ使用メンチカツ 40/60R	7		NKR④なすの揚げ煮	24
	NKR 新蓮根と挽肉の照焼	7		NKR⑤カリフラワーのマリネ	24
	NKR 鶏唐揚げ(ムネ肉)	7		NKR⑥ポークビーンズのトマト煮	24
NKR コロッケ(牛肉入り)60	8	NKR⑦いろどり野菜のクリーム煮	25		
NKR コロッケ(野菜)60	8	NKR⑧チャブチェ	25		
NKR 5種国産野菜コロッケ(Fe・Ca)40g/60g	8	NKR 彩り春雨サラダ 500 g	25		
NKR 俵型メンチ 55	8	NKR ごぼうと人参のサラダ金ごま入り	26		
NKR 木の葉型メンチ 90	9	NKR やわらか卵焼き20カット	26		
NKR 国産ポークメンチ(Fe・Ca) 40/60	9	NKR 国産ひじきFeドライパック	26		
NKR のり塩風味のスティックメンチ	9	NKR シーフードミックス(えび・いか・あさり)	27		
NKR とんかつ 40/60(乳卵抜き)	9	NKR ベーコン入りほうれん草ミックス	27		
NKR 三元豚ローストンカツ 120/150	10	NKR カットほうれん草 IQF(自然解凍)	27		
NKR 豚ヒレカツ 30/60	10	NKR きざみオクラ IQF(自然解凍)	27		
NKR 骨まで食べられる国産さばカレー煮50/70	10	NKR 国産とりささみのフレーク	28		
NKR 国産さんまのおかか煮300g	11	NKR 千切たけのこ水煮	28		
NKR 国産さんまの梅煮 300g	11	NKR 短冊たけのこ水煮	28		
NKR 国産いわしのトマト煮 400g	11	NKR 皮むきひよこ豆	29		
NKR 国産いわしの生姜煮 400g	11	NKR 抹茶ワッフル	29		
NKR 国産いわしの味噌煮 400g	12	NKR シュークリーム(カスタード)	30		
NKR 骨なしさは塩焼20	12	NKR ミニたい焼き(カスタード)	30		
NKR 白身魚の煮付け R(骨なし)	12	NKR フルーツ野菜ゼリー(国産果汁使用)	30		
NKR 焼さは粗ほぐし身	12	NKR カットゼリー(黒糖風味)	30		
NKR 凍ったまま焼ける骨なし切身さば60	13	NKR みんなにやさしいプリン Ca 入り	31		
NKR 凍ったまま焼ける骨なし切身ホキ60	13	NKR ぶどうゼリー Fe 入り	31		
NKR 凍ったまま焼ける骨なし切身さわら60	13	NKR 豆乳クリーム入りプリン(いちご)	31		
NKR 凍ったまま焼ける骨なし切身カラスカレイ60	14	NKR トマトケチャップ特級セレクト 1号缶	32		
NKR 凍ったまま焼ける骨なし切身すけそう鱈60	14	NKR トマトケチャップ特級セレクト 3 kg	32		
NKR 凍ったまま焼ける骨なし切身赤魚60	14	NKR トマトケチャップ特級セレクト 1 kg	32		
NKR 野菜入りつみれ 10(鉄・Ca)	15	NKR ウスターソース 1.8 ℓ	33		
NKR えびボール10(鉄)	15	NKR ウスターソース 5g	33		
NKR 新玉子と豆腐のしんじょ R	15	NKR 中濃ソース 1.8 ℓ	33		
NKR 小さい豆腐がんも 5 (R)	16	NKR 中濃ソース 5g	33		
NKR 新こつぶがんも 10	16	NKR とんかつソース 1.8 ℓ	34		
NKR 新やわらかがんも 10	16	NKR とんかつソース 5g	34		
NKR 新五目三角野菜煮	16	NKR 塩麹 850g	34		
NKR しっかりと豆腐揚げ 4	17	NKR かつお風味だしのもと	35		
NKR ころっと薩摩揚げ	17	NKR ノンオイルドレッシング青じそ	35		
NKR イカたっぷり小判 30	17	NKR 胡麻ドレッシング	35		
NKR おさかなとひじきの豆腐よせ	18				
NKR 細切り蒲鉾天着 (IQF)	18				

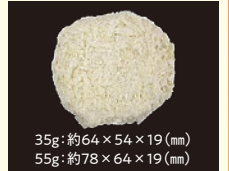


# 水産品

## 揚げ物

この写真はイメージです。

### 学給 産給 NKR 鮭のなかおち野菜カツ (マヨネーズ入り) 35/55



北海道産「鮭のなかおち」と国産野菜（たまねぎ、キャベツ）にマヨネーズを合わせたカツです。

**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	ITFコード	(35g)14901001826848 (55g)14901001885555
JANコード	(35g)4901001826841 (55g)4901001885558		
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

### 学給 産給 NKR 白身魚フライ(スケソウダラ)25/50



船上で急速凍結された、すけそく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。

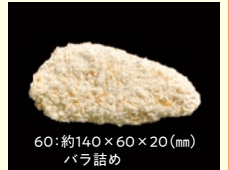
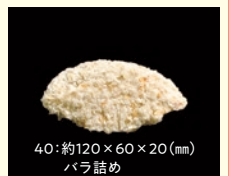
**【ご注意】**

※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	ITFコード	(25)14902150752842 (50)14902150752859
JANコード	(25)4902150752845 (50)4902150752852		
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 骨なし鮭チーズフライ40/60



国内工場丁寧に取り除いた国産の秋さけにチーズをあわせ、パン粉付けしました。さけとチーズの相性が絶品です。

**調理方法** 凍ったまま 170℃の油で油調理して下さい。  
 (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	ITFコード	(40)14947920036333 (60)14947920036340
JANコード	(40)- (60)-		
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かつおフライ40/60



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。

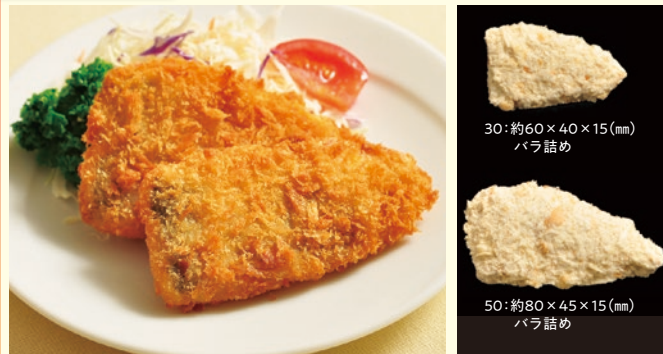
**調理方法** 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で油調して下さい。  
(40: 約4分 / 60: 約5分)

**【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



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



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。

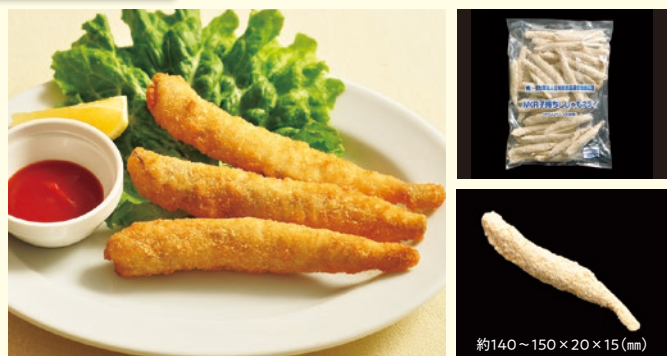
**調理方法** 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約4分油調して下さい。

**【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

学給 産給 NKRイカフライ30/50/80



新鮮なアメリカオオア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。



規格・荷姿	(30)600g(20枚入) × 10袋 × 2合 (50)2500g(50枚入) × 4合 (80)4800g(60枚入) × 2合		
JANコード	(30)4947920036428 (50)- (80)-	ITFコード	(30)14947920036425 (50)14947920036432 (80)14947920036449
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

学給 産給 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℃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。



規格・荷姿	800g(10個入) × 6袋 × 2合		
JANコード	4947920045031	ITFコード	14947920045038
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)、スルメイカ(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

私たちが、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

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



## NKR New えびカツ40/60



【40】  
目安サイズ(mm)  
75-80×50-55  
×20-22

【60】  
目安サイズ(mm)  
70-80×70-80  
×20-22

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170～175℃の油で油温を調整しながら(40)は5分～6分、(60)は6～7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たり油の量が少なないと、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。充分に加熱してからお召しあがりください。



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℃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)



40g 概寸  
58  
73  
高さ18 (単位:mm)

60g 概寸  
63  
87  
高さ20

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℃～180℃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ますと、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℃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。



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℃以下に保存してください。		
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



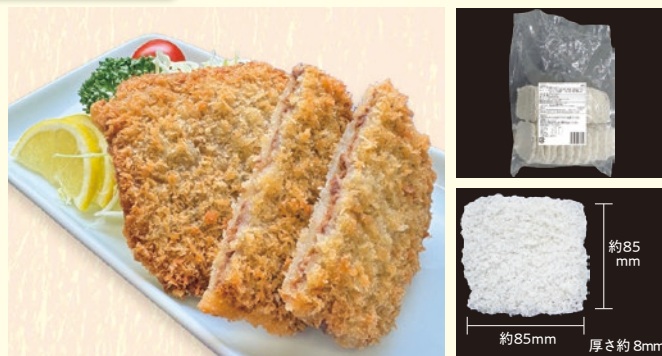
## 惣菜・加工品

ハンバーグ・コロケ  
揚げ物等

この写真はイメージです。



## NKRスタミナカツ50g



約85mm  
約85mm  
厚さ約8mm

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。

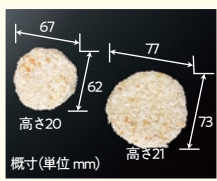
※割れやすい商品ですので、強い衝撃を与えないでください。

※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。



規格・荷姿	1000g(20枚入)×6袋×2合		
JANコード	総コード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

学給 産給 NKR国産鶏肉の塩麹仕立てのチキンカツ 40/60 (鉄・Ca)



**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

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。

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。



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		

学給 産給 NKRハンバーグR



鶏肉ベースで冷めてもやわらかい、シンプルな味付けのハンバーグです。

**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>穴あき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っ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。

【ご注意】  
※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。  
※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。  
※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。  
※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。  
※冷凍庫扉付近の保存はお避けください。



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、アメリカ、ニュージーランド)、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

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。  
※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。

<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。※加熱直後は熱いので、蒸し器から取り出すときはご注意ください。

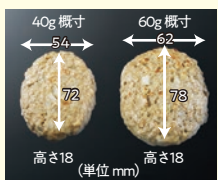
<煮込む場合>凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、8分程度煮込んでください。※長時間煮込みますと煮くずれすることがありますのでご注意ください。

【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。



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、粒状植物性たん白、たまねぎ、豆腐	アレルギー	そば、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)



国産の鶏肉を使用し、たまねぎ・ごぼうを加えてシャキシャキとした食感を出しました。きんぴら風の味付けのハンバーグです。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。

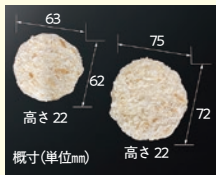
**調理方法** <オープン調理の場合>あらかじめ200℃に熱したオープンに、凍ったままの製品を並べ40gは10分程度、60gは12分程度焼いてください。  
<スチームコンベクション(蒸し)の場合>穴あきのホテルパンに凍ったままの製品を並べ、あらかじめ温めておいたスチームコンベクションに入れて「蒸しモード」100℃、40gは9分程度、60gは10分程度加熱してください。  
<煮込む場合>凍ったままの製品をふっとうしたお好みの調味液に入れ、40gは8分程度、60gは10分程度煮込んでください。

【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。



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、アメリカ、ニュージーランド)】、	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。)

※一度にたくさん入れますと、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。

【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	
メーカー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
工場所在地	株式会社ヤヨイサンフーズ 新潟県	

学給 産給 NKR新蓮根と挽肉の照焼



**調理方法** ふつと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。\*加熱後は熱いので、お湯から取り出すとき、開封するときはご注意ください。

蓮根たっ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。

※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。

【ご注意】

- ※ -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

# 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。

TEL 03-5400-1500 (代表)

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

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



## 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



## NKR 5種国産野菜コロッケ(Fe・Ca) 40g/60g



国産5種の野菜を彩り良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・玉ねぎを使用した、おら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170℃: 5分30秒揚げてください。



**【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	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国産ポークメンチ (Fe・Ca) 40/60



国産豚肉を使用したさっくり食感のメンチカツです。

**調理方法** 170℃の油で6分揚げてください。



**【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	(40) (40g×10)×10/3	(60) (60g×10)×10/2			
JANコード	(40)-	(60)-	ITFコード	(40)-	(60)-
保管方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。				
主原料	豚肉(日本)				
アレルギー	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉				
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県		



## NKRのり塩風味のスティックメンチ



スナック感覚に食べることが可能なのり塩風味のメンチカツです。

**調理方法** 170℃の油で4分揚げてください。

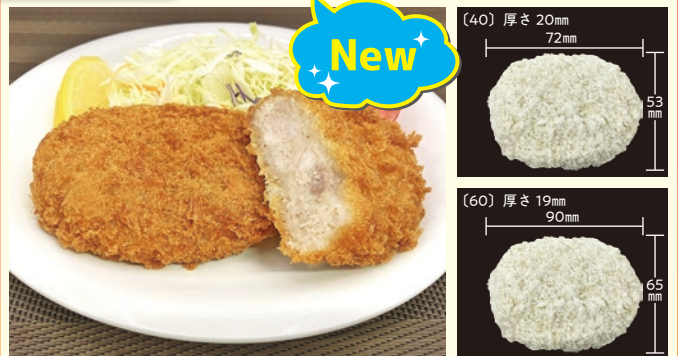


**【ご注意】**  
※一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。

規格・荷姿	600g(20個以上)×10/2		
JANコード	-	ITFコード	-
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	鶏肉(日本)		
アレルギー	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県



## NKRとんかつ40/60(乳卵抜き)



国内製造で乳・卵不使用の10個パックのとんかつです。

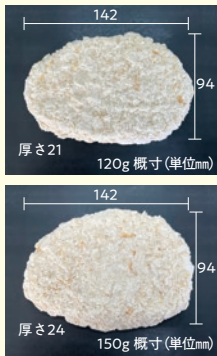
**調理方法** 凍ったままの商品を170℃位の油で(40)は7分、(60)は6分30秒間揚げてください。



**【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。  
※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、調理不良となることがあります。

規格・荷姿	(40) (40g×10個)×10袋/3合	(60) (60g×10個)×10袋/2合			
JANコード	(40) 4904591179106	(60) 4904591179090	ITFコード	(40) 14904591179103	(60) 14904591179097
保管方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。				
主原料	豚肉：カナダ、パン粉：日本				
アレルギー	小麦・大豆・豚肉				
メーカー	株式会社味のちぬや	工場所在地	愛媛県		

学給 シルバ 産給 **NKR 三元豚ローストンカツ120/150**



柔らかな三元豚ロース肉を使用し、サクサクなバランスの良いパン粉を付けました。

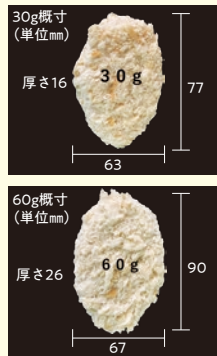
**調理方法** 約175°Cに熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどき返しながら120は約5分30秒間、150は約8分30秒間揚げてください。

**【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	{120}120g×50個 {150}150g×40個	ITFコード	{120}- {150}-
JANコード	{120}- {150}-		
保管方法	-18°C以下に保存してください。		
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

学給 シルバ 産給 **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°C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30g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	ITFコード	{30}14902385017396 {60}14902385017402
JANコード	{30}- {60}-		
保管方法	-18°C以下に保存してください。		
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。

学給 シルバ 産給 **NKR 骨まで食べられる 国産さばカレー煮50/70**



**New**

国産のサバを給食で人気のカレーとあわせました。やわらかいサバとカレーの風味が、ごはんのおかずぴったりの商品です。

**調理方法** ボイル：凍ったまま袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れて、15分程度あたためてください。  
 スチコン：凍ったまま袋ごと蒸しモードで100°C、20分程度加熱してください。



**【ご注意】**  
 ※本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造しております。  
 ※加熱直後は熱いので、取り出すときはご注意ください。

規格・荷姿	{50}500g(10個入り) {70}560g(8個入り)	ITFコード	{50}14979515336085 {70}14979515336092
JANコード	{50}4979515336088 {70}4979515336095		
保管方法	-18°C以下に保存してください。		
主原料	さば(国産)		
アレルギー	さば、もも		
メーカー	株式会社ヤヨイサンフーズ	工場所在地	宮城県



## 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。  
・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	Umios 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。  
・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	Umios 株式会社	工場所在地	北海道



## NKR国産いわしのトマト煮400g



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。

**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	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	Umios 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	Umios 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	Umios 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	Umios 株式会社	工場所在地	タイ



## NKR 白身魚の煮付けR(骨なし)



ふんわりとした食感が特徴の「スケソウダラ」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もあります。ご注意ください。



規格・荷姿	(40g×5枚+たれ135g)VP×20袋×2合		
JAN	4972195949379	ITF	14972195949376
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	スケソウダラ	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



## NKR 焼さば粗ほぐし身



しっかりと焼き上げたさば塩焼(骨取り)を、丁寧に手でほぐし、粗めのほぐし身にしました。さばの味が引き立ったほぐし身です。

**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もあります。ご注意ください。



規格・荷姿	500g×10袋×2合		
JAN	4972195954610	ITF	14972195954617
保管方法	-18℃以下で保存してください		
主原料	さば	アレルゲン	さば・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凍ったまま焼ける 骨なし切身さば60



中国で漁獲されたさばを使用し、独自製法でふっくら、ジューシーに仕上げました。凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 調理方法 (冷凍状態での加熱条件です)※調理時間はおおよその目安です。

- 焼き物(スチームコンベクション)
- ・コンビモード  
蒸気:40%庫内温度:260°C  
時間:約8分30秒
- ・ホットモード  
庫内温度:260°C  
時間:約10分

**【ご注意】**

※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。



規格・荷姿	300g(5切)×10×3	
JAN	4971880226278	ITF 14971880226275
保管方法	冷凍(-18°C以下)	
主原料	さば	アレルゲン -
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地 中国

### NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身ホキ60



### NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身さわら60



ニュージーランドで漁獲されたホキを使用し、独自製法でふっくら、ジューシーに仕上げました。凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 調理方法(冷凍状態での加熱条件です)※調理時間はおおよその目安です。

- 焼き物(スチームコンベクション)
- ・コンビモード  
蒸気:40%庫内温度:260°C  
時間:約8分
- ・ホットモード  
庫内温度:260°C  
時間:約10分

**【ご注意】**

※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。



規格・荷姿	300g(5切)×10×3	
JAN	4901901013921	ITF 14901901013928
保管方法	冷凍(-18°C以下)	
主原料	ホキ	アレルゲン -
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地 中国



中国前浜のくせの少ない、鮮度の良いさわらを使用し、独自製法でふっくら、ジューシーに仕上げました。凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 調理方法 (冷凍状態での加熱条件です)※調理時間はおおよその目安です。

- 焼き物(スチームコンベクション)
- ・コンビモード  
蒸気:40%庫内温度:260°C  
時間:約8分30秒
- ・ホットモード  
庫内温度:260°C  
時間:約8分30秒

**【ご注意】**

※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。



規格・荷姿	300g(5切)×10×3	
JAN	4901901013945	ITF 14901901013942
保管方法	冷凍(-18°C以下)	
主原料	さわら	アレルゲン -
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地 中国

学給 シルバ 産給 **NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身カラスカレイ60**



北大西洋で漁獲された、脂ののった新鮮なカラスガレイを使用し、独自製法でふっくら、ジューシーに仕上げました。凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 調理方法(冷凍状態での加熱条件です)※調理時間はおおよその目安です。

- 焼き物(スチームコンベクション)
  - ・コンビモード 蒸気:40%庫内温度:260°C 時間:約8分
  - ・ホットモード 庫内温度:260°C 時間:約10分

**【ご注意】**

※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。



規格・荷姿	300g(5切) × 10 × 3		
JAN	4901901013976	ITF	14901901013973
保管方法	冷凍(-18°C以下)		
主原料	カラスカレイ	アレルゲン	-
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地	中国

学給 シルバ 産給 **NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身すけそう鱈60**



アメリカ(アラスカ)で漁獲されたすけそう鱈を使用し、独自製法でふっくら、ジューシーに仕上げました。凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 調理方法(冷凍状態での加熱条件です)※調理時間はおおよその目安です。

- 焼き物(スチームコンベクション)
  - ・コンビモード 蒸気:40%庫内温度:260°C 時間:約9分30秒
  - ・ホットモード 庫内温度:260°C 時間:約10分

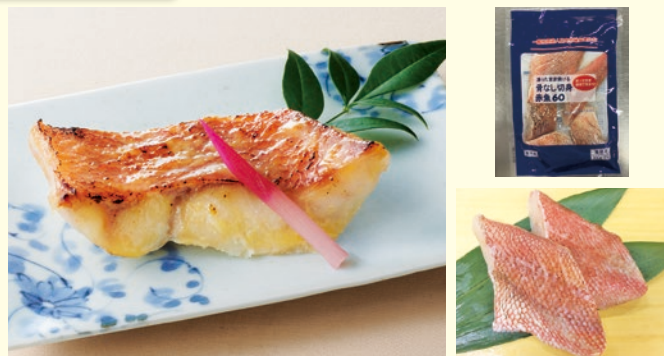
**【ご注意】**

※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。



規格・荷姿	300g(5切) × 10 × 3		
JAN	4901901013938	ITF	14901901013935
保管方法	冷凍(-18°C以下)		
主原料	すけそうだら	アレルゲン	-
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地	中国

学給 シルバ 産給 **NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身赤魚60**



アメリカ(アラスカ)で漁獲されたアメリカ赤魚を使用し、独自製法でふっくら、ジューシーに仕上げました。凍ったまま加熱調理可能です。

**調理方法** 調理方法(冷凍状態での加熱条件です)※調理時間はおおよその目安です。

- 焼き物(スチームコンベクション)
  - ・コンビモード 蒸気:40%庫内温度:260°C 時間:約8分30秒
  - ・ホットモード 庫内温度:260°C 時間:約8分30秒

**【ご注意】**

※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。



規格・荷姿	300g(5切) × 10 × 3		
JAN	4901901013914	ITF	14901901013911
保管方法	冷凍(-18°C以下)		
主原料	赤魚	アレルゲン	-
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地	中国

マルハニチロは、Umiosへ

**MARUHA NICHIRO**



For the ocean, for life



# 練り物

この写真はイメージです。

## 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付けください。  
<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けください。  
\*冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大いまいので、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	1000g × 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、アメリカ、ニュージーランド)、えだまめ(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

## 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付けください。  
<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けください。  
\*冷凍庫内は、扉の開閉により温度変化が大いまいので、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	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

## NKR新玉子と豆腐のしんじょR



製品サイズ 215×300×50(mm)程度  
高さ23

**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場合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けください。  
\*冷凍庫内付近での保存はお避けください。

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。	
アレルギー	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

学給 シルバ 産給 **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。アレルギーは大豆のみ、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

学給 シルバ 産給 **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。

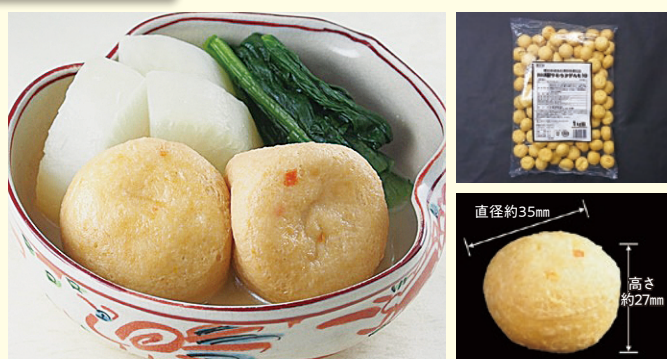
**調理方法** 凍ったままだし汁や煮物の中に入れて煮込んでください。

**【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

学給 シルバ 産給 **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な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

学給 シルバ 産給 **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なんじんの入った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



# HABUTAE

はぶたえとうふ

全世界へ！  
金沢の  
おいしさを  
こだわって100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】

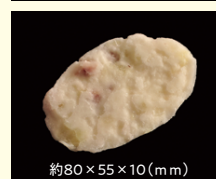
※ 油がハネル恐れがありますので、霜は取り除いてください。  
※ 一度にたくさん入れたり油の量が少ないと調理不良の原因になります。  
※ 加熱しすぎは調理不良の原因になります。



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	
アレルギー	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イカたっぷり小判30



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℃のオーブ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。



規格・荷姿	600g(20個入)×10袋×2合	
JANコード	4947920045024	ITFコード 14947920045021
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)、スルメイカ(中国)	
アレルギー	いか	
メーカー	株式会社 大冷	工場所在地 中国

学給 シルバ 産給 **NKRおさかなとひじきの豆腐よせ**



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	
アレルギー	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

学給 シルバ 産給 **NKR細切り蒲鉾天着(IQF)**



IQF（バラ凍結）になっていき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

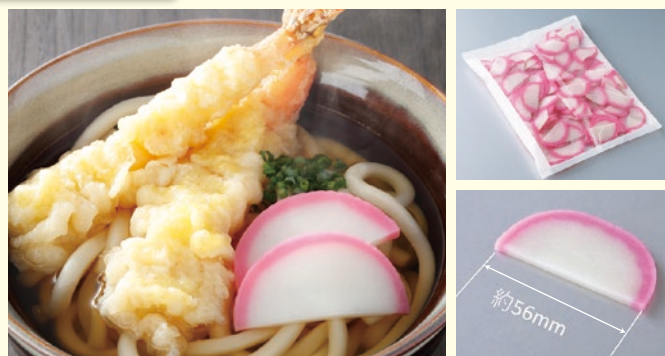
**調理方法** 冷蔵解凍・自然解凍

【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）になっていき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）になっていき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



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>



中華

この写真はイメージです。



NKRちくわスライス



ちくわを 3 mm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ます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



NKR餃子焼き目付き(鉄・Ca)



**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、製品の焼いた部分かにじみ、焼き目の色が依り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℃1分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。



規格・荷姿	24g x 100 個 x 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、アメリカ、ニュージーランド)、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



## NKR(新)水餃子 R



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

卵・乳成分・ごま原材料不使用。  
アレルギーに配慮しました。

※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。

### 【ご注意】

- ※ ガスの火力、ポ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、扉の開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。



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



## NKR野菜入りシューマイ



**調理方法** 《蒸す場合》蒸気の上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。

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。

《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。



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



## 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。

**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。



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



## 食物アレルギーに配慮した人気メニュー!

### Point 1

「みんなで同じメニューが食べられる楽しさを提供できる!」

### Point 2

卵・乳原料など不使用なので、「安心して提供できる!」

※本製品の製造工場では、小麦・卵・乳成分を含む製品を製造しています。



・焼ギョーザ  
ニンニク抜き18/24  
(たんぱく質)  
(卵・乳原料不使用)



・国産鶏のうま塩ナゲット  
(小麦・卵・乳原料不使用)



・国産鶏のレモンバジルナゲット  
(小麦・卵・乳原料不使用)



・ミニチキン黒胡椒/レモンハーブ/醤油  
(小麦・卵・乳原料不使用)

### 一度にまとめて調理が可能!

スチームコンベクションオープンで大量調理が可能。  
その他にも、さまざまな調理方法でご提供いただけます。

Eat Well. Live Well.



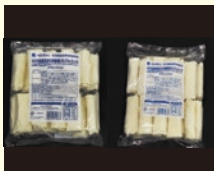
味の素冷凍食品株式会社

デジタルパンフレット  
業態別製品情報は >  
こちら!





## 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】

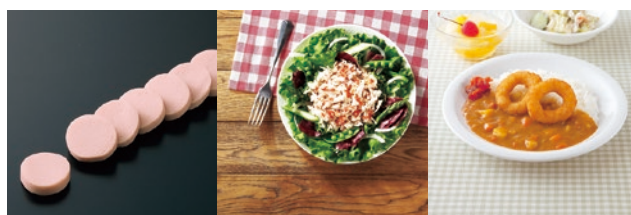
※ 調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。  
※ 十分に加熱してからお召し上がりください。  
※ いったん解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、再凍結はさけてください。



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



## 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 ソフトいかりリングフライ

〒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>



## 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】

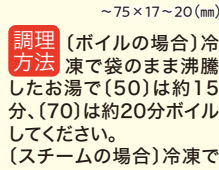
※ 油がハネル恐れがありますので、霜は取り除いてください。  
※ 一度にたくさん入れたり油の量が少ないと調理不良の原因になります。  
※ 加熱しすぎは皮が破れる原因になります。  
※ 揚げムラをなくすため、ときどきえしながら揚げてください。  
※ 皮がパリッとし歯切れの良い物性のため、商品に衝撃が強くなると皮が割れる場合がありますので取り扱いにはご注意ください。



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信田煮(タレ入)50F・C / 70F・C



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)

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。十分ご注意の上、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ると、袋が破れる恐れがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	(50) 500g(10個入) x 10袋 x 2合 (70) 700g(10個入) x 15袋 x 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)
アレルギー	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多菜包子



目安サイズ(mm)：φ45×32

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、お湯から取り出す間際に、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  
※ サラダ油は配付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。  
※ 加熱調理直後は熱いので、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 味付餅いなり50



New

約60×70×60～70×7～10(mm)

油揚げに同工場製の餅を詰めいなりにしました。冷めても柔らかく味付け済で袋ごとボイルするだけの商品です。麺類のトッピングにおすすめです。

**調理方法** 冷凍で袋のまま沸騰したお湯に入れ約15分又はスチームコンベクションオープン(スチームモード100℃)で約20分加熱してください。

### 【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。十分ご注意の上、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。



規格・荷姿	500g(10個入)×10袋×2合		
JAN	4947920048674	ITF	14947920048671
保管方法	冷凍(-18℃以下)		
主原料	もち米(タイ)、油揚げ(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	石川県



## NKRチヂミ30



厚さ7  
45 90  
(単位 mm)

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	
アレルギー	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 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)	アレルギー 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

## 学給 シルバ 産給 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)	アレルギー 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

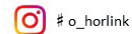
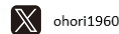
惣菜に惚れ込んだ私たちがお届けします。



# 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/>



## NKR⑧チャプチェ



もちもちした食感が特徴の「いも」の春雨を使用。ごま油香る本格派のチャプチェです。肉、海老等のメイン食材を入れてアレンジも可能です

**調理方法**

未開封で凍結状態のまま、湯煎またはスチームで蓋をして約12分加熱してお召し上がりください

【ご注意】

※袋のまま電子レンジでの解凍はおやめください。一度解凍したものは、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。解凍後はお早めにお召し上がりください



規格・荷姿	500g×24入		
JANコード	4964927215694	ITFコード	14964927215691
保管方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	はるさめ、小松菜、木耳、人参		
アレルゲン	小麦、大豆、ごま		
メーカー	ヤマダイ食品株式会社	工場所在地	三重県



## 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ごぼうと人参のサラダ 金ごま入り



New



縦(320)×横(220)×高さ(23)mm

ごぼうは盛り付けやすさを重視したサイズ(長さ30mm、幅2mm)に、にんじんの配合で彩りよく、すりごまで和える事により、風味よく仕上げました。

**調理方法** 袋を開封してそのまま召し上がれます。



規格・荷姿	1kg×6		
JANコード	4971880364260	ITFコード	14971880364267
保管方法	冷蔵(1~10℃)で保存してください。		
主原料	マヨネーズ		
アレルギー	小麦、卵、乳、ごま、大豆		
メーカー	ケンコーマヨネーズ株式会社	工場所在地	京都府



## NKRやわらか卵焼き 20カット



縦(245)×横(130)×高さ(30)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20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。



規格・荷姿	500g×20		
JANコード	4971880239940	ITFコード	14971880239947
保管方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。		
主原料	鶏卵		
アレルギー	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	静岡県

**【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う味・品質が落ちますのでご注意ください。



## サラダ料理®で世界一になる

私たちはこころを豊かにし、からだを健やかにし、いのちを守り、環境を大切にします。そして、「サラダ料理®」を通じてお客様と共に新たな価値を創造し、多様化する食のニーズに応えてまいります。



ケンコーマヨネーズ株式会社



## NKR国産ひじきFe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。鉄分(従来比8.4mgアップ)を強化しています。

**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。



**【ご注意】**  
※ 煮物で使用する場合、長時間煮込むと煮崩れする事がございます。

規格・荷姿	500g×18入		
JANコード	4975242857179	ITFコード	14975242857176
保管方法	常温		
主原料	ひじき(国産)		
アレルギー	-		
メーカー	天狗缶詰株式会社	工場所在地	愛知県

学給 シルバ 産給 **NKRシーフードミックス(えび・いか・あさり)**



**調理方法** 半解凍(指で押してみて、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。

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。

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。



**【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	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
アレルギー	えび、いか
メーカー	Umios 株式会社   工場所在地   山口県

学給 シルバ 産給 **NKRベーコン入りほうれん草ミックス**



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	500 g / 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	Umios 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	Umios 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。

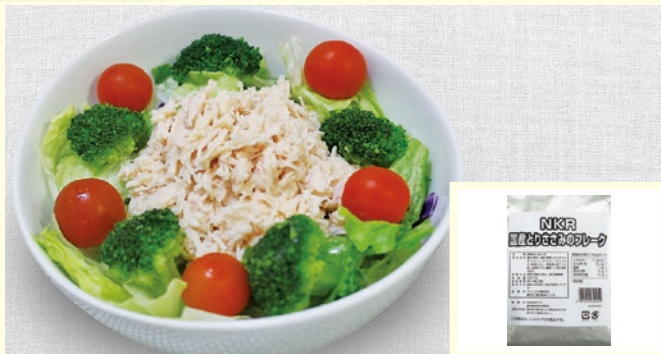
**調理方法** 自然解凍の目安：室温20℃で約70分  
流水解凍の目安：袋のままです約60分  
冷蔵解凍の目安：冷蔵庫で約15時間  
加熱調理も可能です。



**【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	Umios 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)	アレルゲン 鶏肉
メーカー	Umios 株式会社	工場所在地 静岡県

学給 シルバ 産給 **NKR千切たけのこ水煮**



タイ産のたけのこを使用した下茹でや水さらし等、下処理が不要な水煮です。繊維やすじの硬さが気にならない食感にして子どもから大人まで食べやすくなっています。

**調理方法**

液切りをしてそのまま使用できます。



**【ご注意】**

※ 開封後は一度にご使用ください。

規格・荷姿	1.2kg(固形量1kg) × 10入	
JANコード	4904566701790	ITFコード 14904566701797
保管方法	(未開封時)直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	
主原料	たけのこ水煮(タイ産)	
アレルゲン	-	
メーカー	堂本食品 株式会社	工場所在地 タイ

学給 シルバ 産給 **NKR短冊たけのこ水煮**



タイ産のたけのこを使用した下茹でや水さらし等、下処理が不要な水煮です。繊維やすじの硬さが気にならない食感にして子どもから大人まで食べやすくなっています。

**調理方法**

液切りをしてそのまま使用できます。



**【ご注意】**

※ 開封後は一度にご使用ください。

規格・荷姿	1.2kg(固形量1kg) × 10入	
JANコード	4904566701806	ITFコード 14904566701803
保管方法	(未開封時)直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	
主原料	たけのこ水煮(タイ産)	
アレルゲン	-	
メーカー	堂本食品 株式会社	工場所在地 タイ



笑顔にするために  
すべての人を  
食にかかわる

**カクイチ 堂本食品株式会社**   
 〒731-3165 広島市安佐南区伴中央4-18-2  
 TEL.082-848-1155 FAX.082-848-4389  
<https://www.domoto.co.jp/>



## 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

# TableMark



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



## デザート

この写真はイメージです。



## 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あがりください。



規格・荷姿	1.08kg(40個) / 2合		
JANコード	-	ITFコード	14901520175380
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

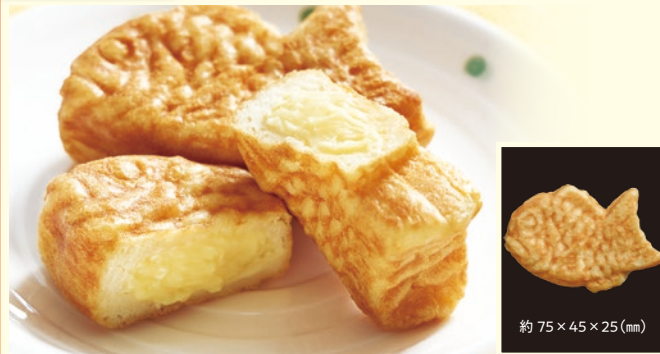


**【ご注意】**  
※ 解凍時間は室温により多少異なります。  
※ 解凍後はできるだけお早めにお召し上がりください。

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



### 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いただき、お早めにお召し上がり下さい。

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



### 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いただき、お早めにお召し上がり下さい。

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カットゼリー(黒糖風味)



New

黒糖を配合した優しい甘さのゼリーです。フルーツや団子、クリームなどと混ぜても美味しく召し上がれます。鉄分(従来比2.5mgアップ)・カルシウム(従来比70mgアップ)強化しています。

**調理方法** 開封後、そのままお召し上がりいただけます。注入液は用途に応じてご利用ください。



**【ご注意】**  
※ カット後のゼリーがくっついてくる場合がございます。軽く混ぜてお使いください。

規格・荷姿	1kg×8入		
JANコード	4975242617612	ITFコード	14975242617619
保管方法	常温		
主原料	ぶどう糖果糖液糖、水あめ、黒糖		
アレルギー	-		
メーカー	天狗缶詰株式会社	工場所在地	愛知県

学給 シルバ 産給 **NKRみんなにやさしいプリンCa入り**



- ・28品目アレルギー表示なしのカaramel入りの2層プリンです。
- ・不足しがちなカルシウムを加えています。

**調理方法** 自然解凍

【ご注意】  
※ 解凍後はお早めにお召上がりください。



規格・荷姿	30g×40個/2合		
JANコード	4902130131615	ITFコード	14902130131612
保管方法	-18℃以下で保存してください。		
主原料	果糖ぶどう糖液糖(日本)		
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

学給 シルバ 産給 **NKRぶどうゼリーFe入り**



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。



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



**小麦・卵・乳アレルギー不使用  
減塩唐揚げ**



**みんなにやさしい鶏からあげ**

荷姿：1kg(30個入)/8袋  
本品製造工場では、小麦・卵・乳成分を含む製品を製造しています。  
本品で使用している一部の原材料は、小麦・卵・乳成分を含む製品と共通の設備で製造しています。  
食物アレルギーの症状の重さには個人差があり、微量の混入でも重い症状がでることがあります。

株式会社ニチレイフーズ

〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20  
<https://www.nichireifoods.co.jp/business/>

ニチレイフーズ 業務用 検索

学給 シルバ 産給 **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



# 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



71mmX115mmX164mm

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)		
アレルゲン	-		
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)		
アレルゲン	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)		
アレルゲン	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**  
冷凍海藻 IQF  
そのまま手軽に刺身わかめ  
三陸産  
茎付き  
500g

- 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** [www.rikenvitamin.jp](http://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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	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) でん粉(1.5) 植物油脂(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) 香辛料抽出物(Tr) 水(12.5)																							
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) 植物油脂(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 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 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%) パッター粉(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%) パッター粉(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%) パッター粉(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>パッター粉(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%) パッター粉(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	143	64.7	12.0	2.1	19.7	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%) パッター粉(小麦粉・でん粉・食塩・加工デンプン製剤・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グアーガム)・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	164	61.1	8.9	3.5	24.5	2.0	619	139	16	24	114	0.5	4	3	4	0.1	0.9	6	0.05	0.02	1	87	1.0	1.6	
			िकास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%) パッター液(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%)																						

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	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 0.00 衣(パン粉 22.44 植物油 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																								
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	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 0.00 衣(パン粉 21.60 植物油 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(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)																								
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	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(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																								
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	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	
	鶏肉(26.6) 粒状植物性たん白(26.6) 野菜【たまねぎ(15.0)】 野菜【にんじん(3.3)】 野菜【えだまめ(2.3)】 豆腐(7.5) 粉末状植物性たん白(3.0) 乾燥マッシュポテト(1.6) 砂糖(1.4) 食塩(0.8) おろししょうが(0.3) 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)																								

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
NK R国産鶏肉のかみかみごぼう 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(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)																								
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)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																								
NK R新蓮根と挽肉の照焼 株式会社ヤヨイサンフーズ	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]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鶏唐揚げ(ムネ肉) テーブルマーク株式会社	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)																								
NK Rコロッケ(牛肉入り) 60 株式会社味のちぬや	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 キンロース0.06 調整水19.80																								
NK Rコロッケ(野菜) 60 株式会社味のちぬや	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%																								
NK Rコロッケ(野菜) 60 株式会社味のちぬや	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 5種国産野菜コロッケ(Fe・Ca) 40g/60g 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(1.90) 砂糖(1.42) 香辛料(0.19) ミルポワ(0.14) 食塩(0.08) パン粉(21.54) 小麦粉(2.04) 植物油(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)																								
NK R俵型メンチ 55 株式会社味のちぬや	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木の葉型メンチ 90 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%																								

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						C			
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg	D	E	K					B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	
NKR国産ポークメンチ 40/60(Fe・Ca) 株式会社味のちぬや	40	176	59.8	7.6	4.4	26.5	1.7	382	120	126	13	61	1.2	1	0	1	0.0	0.2	1	0.21	0.05	2	13	0.9	1.0
	豚肉18.405% 食物繊維0.97% 水5.82% 砂糖0.77% 食塩0.49% 香辛料0.49% 調味料(アミノ酸)0.29% 発酵調味料0.05% 調味エキス0.05% 加工デンプン1.46% しょうゆ0.97% すりおろしにんにく0.39% 水あめ0.49% ビーフエキス0.03% 添加物製剤0.29% パン粉3.88% たまねぎ19.4% 炭酸カルシウム0.29% ピロリン鉄0.01% 微粉4.55% バッター22.728% パン粉18.177%																								
NKRのり塩風味のスティックメンチ 株式会社味のちぬや	60	164	62.8	7.1	4.3	24.2	1.6	356	113	122	11	56	1.1	1	0	1	0.0	0.2	1	0.20	0.05	2	13	0.8	0.9
	豚肉17.925% 食物繊維0.95% 水5.67% 砂糖0.75% 食塩0.38% 香辛料0.48% 調味料(アミノ酸)0.38% 発酵調味料0.05% 調味エキス0.05% 加工デンプン1.42% しょうゆ0.95% すりおろしにんにく0.38% 水あめ0.47% ビーフエキス0.03% 添加物製剤0.28% パン粉3.78% たまねぎ18.89% 炭酸カルシウム0.28% ピロリン鉄0.01% 微粉3.13% バッター29.687% パン粉14.059%																								
NKRとんかつ40/60 (乳卵抜き) 株式会社味のちぬや	40	190	58.5	12.8	5.8	21.6	1.3	310	174	5	15	102	0.5	2	0	2	0	1	0.43	0.11	0	30	0.5	0.8	
	豚肉44.67% 水あめ1.79% 粉末状植物性たん白1.79% 香辛料0.18% さとうきび抽出物粉末0.09% パン粉25.00% でん粉2.63% 植物油脂0.00% 加工デンプン5.15% 調味料(アミノ酸)0.54% pH調整剤0.52% 増粘多糖類0.09% グリシン0.06% 乳酸Ca0.01% 乳化剤0.01% 塩化Ca0.00% アルギニン0.00% 焼成Ca0.00% 水17.47%																								
NKR三元豚ローストンカツ 120/150 日東ベスト株式会社	120	174	62.1	10.9	5.9	19.7	1.4	335	161	8	16	163	0.4	2	1	2	0.1	0.2	1	0.32	0.06	1	24	0.7	0.9
	(具)豚ロース肉(三元豚)(米国)38.8 食塩0.4 水14.0 加工デンプン1.8 トレハロース1.6 リン酸塩(Na)0.2 調味料(アミノ酸)0.1 乳化剤使用 増粘多糖類使用 (衣)パン粉21.4 でん粉6.5 大豆粉φ 植物油脂φ 水15.1 増粘剤(ゲアーガム)0.1 pH調整剤使用 乳化剤使用																								
NKR豚ヒレカツ 30/60 日東ベスト株式会社	60	172	63.2	11.5	6.2	17.7	1.4	353	173	7	16	176	0.3	2	1	2	0.1	0.2	1	0.35	0.07	1	27	0.6	0.9
	(具)豚ヒレ肉(米国)43.1 食塩0.4 水15.8 加工デンプン1.9 トレハロース1.8 リン酸塩(Na)0.3 調味料(アミノ酸)0.2 乳化剤使用 増粘多糖類使用 (衣)パン粉18.2 でん粉5.6 大豆粉φ 植物油脂φ 水12.6 増粘剤(ゲアーガム)0.1 pH調整剤使用 乳化剤使用																								
NKR骨まで食べられる 国産さばカレー煮50/70 株式会社ヤヨイサンフーズ	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																								
NKR骨まで食べられる 国産さばカレー煮50/70 株式会社ヤヨイサンフーズ	50	175	65.0	16.2	9.0	7.4	2.4	455	268	195	26	267	1.3	24	19	25	3.3	2.8	2	0.14	0.21	1	39	0.4	1.2
	(50) さば64.2 糖類(砂糖)1.9 糖類(黒砂糖)1.4 糖類(水あめ)1.4 糖類(ぶどう糖)0.5 白桃ピューレー 3.9 植物油脂1.9 トマトペースト1.6 貝エキス0.8 食塩0.7 にんにくペースト0.7 カレー粉0.6 かつおエキス0.5 梅肉ペースト0.2 おろししょうが0.1 酵母エキス0.1 水18.6 増粘剤0.9 乳化剤φ 酸味料φ (70) さば69.5 糖類(砂糖)1.6 糖類(黒砂糖)1.2 糖類(水あめ)1.2 糖類(ぶどう糖)0.4 白桃ピューレー 3.3 植物油脂1.6 トマトペースト1.3 貝エキス0.7 食塩0.6 にんにくペースト0.6 カレー粉0.5 かつおエキス0.4 梅肉ペースト0.1 おろししょうが0.1 酵母エキスφ 水16.1 増粘剤0.8 乳化剤φ 酸味料φ																								
NKR骨まで食べられる 国産さばカレー煮50/70 株式会社ヤヨイサンフーズ	70	178	64.6	17.4	9.3	6.4	2.3	398	277	209	27	287	1.3	26	17	27	3.5	2.6	2	0.15	0.23	1	42	0.3	1.0
	(50) さば64.2 糖類(砂糖)1.9 糖類(黒砂糖)1.4 糖類(水あめ)1.4 糖類(ぶどう糖)0.5 白桃ピューレー 3.9 植物油脂1.9 トマトペースト1.6 貝エキス0.8 食塩0.7 にんにくペースト0.7 カレー粉0.6 かつおエキス0.5 梅肉ペースト0.2 おろししょうが0.1 酵母エキス0.1 水18.6 増粘剤0.9 乳化剤φ 酸味料φ (70) さば69.5 糖類(砂糖)1.6 糖類(黒砂糖)1.2 糖類(水あめ)1.2 糖類(ぶどう糖)0.4 白桃ピューレー 3.3 植物油脂1.6 トマトペースト1.3 貝エキス0.7 食塩0.6 にんにくペースト0.6 カレー粉0.5 かつおエキス0.4 梅肉ペースト0.1 おろししょうが0.1 酵母エキスφ 水16.1 増粘剤0.8 乳化剤φ 酸味料φ																								

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 酸 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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
<b>NKR国産さんまのおかか煮 300g</b> Umios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%																									
<b>NKR国産さんまの梅煮 300g</b> Umios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%																									
<b>NKR国産いわしのトマト煮400g</b> Umios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%																									
<b>NKR国産いわしの生姜煮400g</b> Umios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%																									
<b>NKR国産いわしの味噌煮400g</b> Umios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%																									
<b>NKR骨なしさば塩焼20</b> Umios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%																									
<b>NKR白身魚の煮付けR(骨なし)</b> 株式会社 極洋	92	75.8	14.5	0.3	7.9	1.5	326	301	12	22	153	0.2	8		8	0.4		0	0.04	0.10	1	62	0.0	0.8	
スケソウダラ(81.28) しょうゆ(4.12) 砂糖(3.67) 水あめ(2.87) みりん(1.79) でん粉(0.72) 酒(0.45) かつおエキス(0.29) しょうが(0.27) 食塩(0.02) 水(4.35) カラメル色素(0.13) 増粘剤(グアーガム)(0.04)																									
<b>NKR焼さば粗ほぐし身</b> 株式会社 極洋	260	57.2	21.6	19.2	0.3	1.7	349	318	9	29	240	1.4	29		29	4.2		3	0.26	0.32	0	68	0.0	0.9	
真さば(85.76) 食塩(0.63) しょうが(0.01) 大豆油(0.00) キシロース(0.45) pH調整剤(0.16) 水(12.99)																									
<b>NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身さば60</b> Umios株式会社	122	73.5	21	4.2	0	1.3	97	349	8	29	223	1.3	21	0	21	4.4	1.2	3	0.18	0.27	0	56	0	0.4	
さば93% 水あめ0.7% 食塩0.04% PH調整剤0.14% 増粘剤(加工でん粉)0.11% キサントランガム0.01% 水6%																									
<b>NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身ホキ60</b> Umios株式会社	95	79.6	15.4	3.5	0.4	1.1	176	307	19	22	149	0.3	40	0	40	0.9	0.8	0	0.03	0.15	0	46	0	0.5	
ホキ92.99% 水あめ0.7% 食塩0.07% PH調整剤0.14% 増粘剤(加工でん粉)0.11% キサントランガム0.01% 水5.98%																									
<b>NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身さわら60</b> Umios株式会社	89	78.2	18.4	1.5	0.5	1.4	76	456	12	30	205	0.7	11	0	11	6.5	0.3	0	0.08	0.33	0	56	0	0.2	
さわら93% 水あめ0.7% 食塩0.04% PH調整剤0.14% 増粘剤(加工でん粉)0.11% キサントランガム0.01% 水6%																									

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg									
<b>NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身カラスカレイ60</b> Umios株式会社	168	73.4	12.2	13.1	0.4	0.9	181	233	13	18	127	0.1	0	0	0	0	2.5	0	0	0	0	69	0	0.5
カラスカレイ 93% 水あめ 0.7% 食塩 0.07% PH調整剤 0.14% 増粘剤(加工でん粉) 0.11% キサンタンガム 0.01% 水 5.97%																								
<b>NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身すけそう鱈60</b> Umios株式会社	74	80.9	16.7	0.3	1	1.1	226	326	12	22	167	0.2	9	0	9	0.5	0.8	0	0.05	0.1	1	71	0	0.3
すけそうだら 92.99% 水あめ 0.7% 食塩 0.07% PH調整剤 0.14% 増粘剤(加工でん粉) 0.11% キサンタンガム 0.01% 水 5.98%																								
<b>NKR凍ったまま焼ける 骨なし切身赤魚60</b> Umios株式会社	77	81.6	15	1.4	1	1	259	270	20	24	158	0.2	19	0	19	2.8	0.9	0	0.04	0.05	0	48	0	0.7
赤魚(アメリカ)93% 水あめ0.7% 食塩0.04% PH調整剤0.19% 増粘剤(加工でん粉)0.11% キサンタンガム0.01% 酸化防止剤(V.C)0.01% 水5.93%																								
<b>NKR野菜入りつみれ10(鉄・Ca)</b> 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)																								
<b>NKRえびボール10(鉄)</b> 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)																								
<b>NKR新玉子と豆腐のしんじょR</b> 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)																								
<b>NKR小さい豆腐がんも5(R)</b> 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)																								
<b>NKR新こつぶがんも10</b> 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)																								
<b>NKR新やわらかがんも10</b> 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 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 酸 mg	鉄 mg	ビタミ ン						コレステロール mg	食 物 纖 維 g	食 塩 相 当 量 g			
													ビタミ ン A			D	E	K				B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg									
<b>NKR新五目三角野菜煮</b> 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)																								
<b>NKRしっとり豆腐揚げ4</b> 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)																								
<b>NKRころっと薩摩揚げ</b> 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																								
<b>NKRイカたっぷり小判30</b> 株式会社 大冷	136	64.4	10.5	0.9	21.6	2.6	779	215	14	29	160	0.2	4	0	4	0.1	1.3	0	0.03	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%)																								
<b>NKRおさかなとひじきの豆腐よせ</b> 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%																								
<b>NKR細切り蒲鉾天着(IQF)</b> 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%																								
<b>NKR赤蒲鉾3ミリ(IQF)</b> 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%																								
<b>NKR細切り白蒲鉾(IQF)</b> 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%																								
<b>NKRちくわスライス</b> 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)																								

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	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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C					
												レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg											
NKR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)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 ビロリン酸鉄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																								
NKR(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(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)																								
NKR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	1.0	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 ビロリン酸鉄φ 水15.2																								
NKR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(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)																								
NKR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(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)																								
	50	252	54.2	5.1	14.8	24.6	1.3	355	134	12	11	54	5.7	1	512	43	0	0.6	12	0.16	0.07	5	14	0.8	0.902
豚肉(17.2782) 小麦粉(10.2836) キャベツ(10.1636) にんじん(6.0982) たまねぎ(4.0654) しょうゆ (2.1546) ラード(1.8294) 油脂加工品(1.6474) 粉末水あめ(1.6453) でん粉(1.4229) はるさめ(1.2196) 香味油(0.7622) ショートニング(0.7429) 植物油(0.6683) しいたけエキスパウダー(0.6098) 大豆粉 (0.4319) ポークエキス(0.4065) 砂糖(0.4065) コーンフラワー(0.329) 食塩(0.2056) 酵母エキス(0.1727) しょうがペースト(0.1016) 亜鉛含有酵母(0.0813) 酵母エキスパウダー(0.0609) たん白加水分解物 (0.0508) 香辛料(0.0203) *加工でん粉(5.265) *ピロリン酸鉄(0.0162) 水(31.8603)																									
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) 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																								

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						C			
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg	D	E	K					B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	
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
	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
NK R 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	
	225	52.3	5.4	8.8	32.3	1.2	307	50	54	33	83	0.6	0	0	0	0.0	0.5	17	0.04	0.01	0	0	0.3	0.8	
NK R 味付餅いなり50 株式会社 大冷	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	
	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	
NK R ①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	
	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	

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	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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C					
													レ チ ノ ール	カ ロ テ ン	当 レ チ ノ ール											
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	g	g		
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)	
	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、食用植物油脂)(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) 食用植物油脂(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)	
	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)	
	125	73	0.8	4.7	20.3	1.2	407	46	14	7	15	0.3	0	511	43	0.4	0.1	19	0.01	0.02	1	0	0.5	1	はるさめ(50.2650%) 砂糖(6.3636%) しょう油(6.3636%) 小松菜(5.7446%) キクラゲ(4.7871%) 食用調合油(4.6316%) 人参水煮(3.8297%) おろしにんにく(0.4787%) ブラックペッパー(0.0239%) 調味料(アミノ酸)(0.2394%) 水(17.2727%) / 添加物: 調味料(アミノ酸) 糊料(繊維素グリコール酸Na) ミョウバン 酸味料	
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)	
	262	62.3	2.8	23.5	9.8	1.6	504	92	51	27	20	0.6	5	-	151	0.1	3.6	33	0.02	0.02	1	14	2.4	1.3	マヨネーズ(食用植物油脂、鶏卵、醸造酢、砂糖、たんぱく加水分解物、食塩)(23) ごぼう(20) にんじん(20) 金ごま(6) しょうゆ(3) 砂糖(3) 食用植物油脂(2) しいたけエキスパウダー(0.2) 乳たんぱく(0.05) 増粘剤(加工デンプン、キサンタン)(0.7) グリシン(0.5) 酢酸Na(0.3) 調味料(アミノ酸等)(0.3) 清水(20.95) ※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。	

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	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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	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	μg	mg	mg	mg	mg	g	g
NK Rやわらか卵焼き 20カット ケンコーマヨネーズ株式会社	229	62.5	9.9	16.9	9.2	1.5	450	85	29	7	101	1.0	78	-	83	1.0	2.6	21	0.03	0.27	0	233	0.1	1.1
	鶏卵(63.6) 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(10.54) ※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。																							
NK R国産ひじきFeドライパック 天狗缶詰株式会社	*19	*89.7	*1.4	*0.4	*7.0	*1.5	*160	160	96	37	2	*9.7	(0)	330	28	(0)	0.4	40	Tr	0	0	0	3.7	*0.41
	ひじき(国産)99.95 クエン酸鉄 0.05 *分析値。それ以外は日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づく計算値(内容量100g当たり)																							
NK Rシーフードミックス (えび・いか・あさり) Umios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% その他キャリーオーバーなど 0%																							
NK Rベーコン入り ほうれん草ミックス Umios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)																							
NK Rカットほうれん草IQF (自然解凍) Umios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%																							
NK RぎざみオクラIQF (自然解凍) Umios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%																							
NK R国産とりささみのフレーク Umios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%																							
NK R千切たけのこ水煮 堂本食品 株式会社	24	93.8	2.3	0.2	3.4	0.3	3	65	16	3	32	0.3	0	0	0	0	0.8	1	0.01	0.03	3	0	1.9	0
	たけのこ水煮(タイ産)84% 酸味料0.03% ビタミンC微量 水15.97%																							
NK R短冊たけのこ水煮 堂本食品 株式会社	24	93.8	2.3	0.2	3.4	0.3	3	65	16	3	32	0.3	0	0	0	0	0.8	1	0.01	0.03	3	0	1.9	0
	たけのこ水煮(タイ産)84% 酸味料0.03% ビタミンC微量 水15.97%																							
NK R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)																							
NK R抹茶ワッフル テーブルマーク株式会社	317	37.5	6.0	15.3	40.4	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 ファットスブレッド13.73 小麦粉12.71 あん(砂糖、小豆)10.40 砂糖 10.35 還元水あめ 8.02 卵白 2.17 水あめ 1.41 油脂加工品 1.24 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 植物油脂 0.33 デキストリン 0.26 加糖卵黄 0.21 でん粉 0.17 脱脂粉乳 0.16 洋酒 0.07 糊料(加工デンプン、増粘多糖類) 1.58 ソルビトール 0.56 乳化剤 0.35 膨張剤 0.20 乳酸Ca 0.03 香料 0.1 着色料 (V.B2、カロチノイド) 0.00 調整水 11.08																							

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	
													レチノール μg	カロテン μg	当レチノール μg										
<b>NKRシュークリーム(カスタード)</b> 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																									
<b>NKRミニたい焼き(カスタード)</b> 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	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(グアーガム) 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(グアーガム) 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 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%)																									
<b>NKRフルーツ野菜ゼリー(国産果汁使用)</b> 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)																									
<b>NKRカットゼリー(黒糖風味)</b> 天狗缶詰株式会社	*96	*75.8	*0	*0	*24.0	*0.2	*10.9	30	*82	1	1	*2.5	0	0	0	0	0	0	0	0	27	0	0	*0.03	
糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ、黒糖)39.6131 粉末寒天0.3331/乳酸Ca0.7243 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3948 香料0.2231 酸味料0.0500 甘味料(スクラロース)0.0279 酸化防止剤(V.C)0.0267 ピロリン酸鉄0.0135 水58.5935 *分析値。それ以外は日本食品標準成分表 2015年版(七訂)に基づく計算値(固形量 100g当たり)																									
<b>NKRみんなにやさしいプリンCa入り</b> 株式会社ニチレイフーズ	86	79.7	0.1	1.5	17.9	0.8	6	0	160	73	0	0.0	0	-	0	0.0	-	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.02	
糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造))9.93 糖類(砂糖)7.81 油脂加工食品1.76 米糖化物1.69 粉末油脂0.85 加工でん分0.68 ゲル化剤(増粘多糖類)0.62 ドロマイト0.61 着色料(カラメル)0.24 着色料(カロチノイド)0.00 香料0.01 その他キャリアーオーバー等0.82 水74.98																									
<b>NKRぶどうゼリーFe入り</b> 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	0.2	
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 その他キャリアーオーバー等 0.86 水 34.22																									
<b>NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご)</b> 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	0.00	0.00	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%																									
<b>NKRトマトケチャップ特級セレクト1号缶</b> 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)																									
<b>NKRトマトケチャップ特級セレクト3kg</b> 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)																									
<b>NKRトマトケチャップ特級セレクト1kg</b> 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)																									
<b>NKRウスターソース1.8ℓ</b> 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	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)																									

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	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			ビタミン										
													レチノール	カロテン	当レチノール	D	E	K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C					
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	mg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	g	g
NKR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)																									
NKR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)																									
NKR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)																									
NKR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	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)																									
NKR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)																									
NKR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	0.2	6.3	
	米(アメリカ又は国産)83.4% 食塩 10.8% / 酒精 6.8%																									
NKR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-カロテン含量として)	(レチノール活性含量として)	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)																									
NKR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-カロテン含量として)	(レチノール活性含量として)	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) ほたてエキス(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]																									
NKR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-カロテン含量として)	(レチノール活性含量として)	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(20.0) しょうゆ(9.6) 醸造酢(7.3) いらごま(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)