

サーモン加工食品 Frozen Processed Products

サーモンメンチカツ

原材料の29%以上にノルウェー産アトランティックサーモンを使用。肉にはないジューシーな食感が特徴です。



原材料名	アトランティックサーモン、たまねぎ 他
規 格	80g×10個×8袋
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態のまま170℃の油で10分揚げてください。

サーモンメンチカツ(タルタル)60g

サーモンメンチカツの中にタルタルソースを入れました。そのままでも美味しくいただけます。



原材料名	アトランティックサーモン、たまねぎ、半固体状ドレッシング 他
規 格	60g×10個×8袋
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態のまま170℃の油で6分揚げてください。

サーモン唐揚げ(プレーン、香草風味)

ジューシーな食感でおつまみに最適です。プレーン、香草風味の2種をご用意。



原材料名	アトランティックサーモン、小麦粉 他
規 格	500g×10袋
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態のまま170℃の油で3分揚げてください。

サーモンクリーミーコロッケ

ノルウェー産アトランティックサーモンを使用。クリーミーコロッケのバラエティ商品として最適です。



原材料名	アトランティックサーモン、牛乳、たまねぎ、小麦粉 他
規 格	60g×8個×12袋
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態のまま170℃の油で7分揚げてください。

サーモン加工食品 Frozen Processed Products

サーモン餃子

原材料の20%以上にノルウェー産アトランティックサーモンを使用。肉にはないジューシーな食感が特徴です。



原材料名	アトランティックサーモン、キャベツ、しょうが 他
規 格	20g×50個×10袋
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態のまま4分蒸し焼き、もしくは160℃～170℃の油で2分揚げてください。

サーモン春巻き

ノルウェー産アトランティックサーモンを使用。チーズとの相性抜群です。



原材料名	アトランティックサーモン、プロセスチーズ、キャベツ、たまねぎ 他
規 格	45g×20本×6袋×2合
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態のまま160℃～170℃の油で4分～5分揚げてください。

サーモンバーグ

サーモンの風味がしっかり味わえるハンバーグ。夕食やお弁当の一品に最適です。



原材料名	アトランティックサーモン、たまねぎ、粒状植物性たんぱく、パン粉 他
賞味期限	製造日より12か月
調理方法	冷凍状態で電子レンジで加熱してください。

サーモンフリッター

チリ産アトランティックサーモンを使用。笹切りサーモンにFish&Chips風の胡椒のスパイシーな味付けです。



原材料名	アトランティックサーモン、小麦粉 他
規 格	1枚60g
賞味期限	製造日より24か月
調理方法	冷凍状態のまま160℃～170℃の油で5分揚げてください。