

サーモン加工食品 Frozen Processed Products

サーモンバーグ(レンジアップ対応)

サーモンの風味がしっかり味わえるお魚ハンバーグ。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、パン粉、粒状植物性たんぱく 他
- 賞味期限 製造日より12か月
- 調理方法 冷凍状態のまま電子レンジ600Wで2分20秒加熱してください。

サーモンメンチカツ(チーズソース)

相性抜群のサーモンとチーズソースをあわせたメンチカツ!お魚が苦手なお子様にも大人気です。



- 原材料名 アトランティックサーモン、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たんぱく 他
- 規 格 60g×10個×8パック/箱
- 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6分ほど揚げてください。

サーモンメンチカツ(スクエア)

タルタルソースなどのお好みのソースと相性抜群!

四角い形でハンバーガーやサンドイッチに挟みやすく、おすすめです。



- 原材料名 アトランティックサーモン、たまねぎ、パン粉、粒状植物性たんぱく 他
- 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分ほど揚げてください。

サーモン竜田揚げ

こく旨醤油ベースの味付けで、おつまみやおかずの一品におすすめです。ご家庭でフライパン調理が可能です。



- 原材料名 アトランティックサーモン、でん粉、醤油、しょうが 他
- 規 格 500g×10パック/箱
- 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2～3分ほど揚げてください。

サーモン加工食品 Frozen Processed Products

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パック/箱
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分ほど揚げてください。

サーモンフリッター(レンジアップ対応)

電子レンジで温めるだけのお手軽商品!こく旨スパイシーな味付けでおかずやおつまみに最適です。



原材料名 アトランティックサーモン、小麦粉 他
賞味期限 製造日より24か月
調理方法 電子レンジ600Wで1分30秒加熱、
または冷凍状態のまま160℃~170℃の油で
4分ほど揚げてください。

サーモン点心

ノルウェー産アトランティックサーモンを使用したお魚点心。新しい中華料理の一品におすすめです。



原材料名 アトランティックサーモン、キャベツ、小麦粉 他
賞味期限 製造日より12か月
調理方法 冷凍状態のまま蒸し焼き、または油で
十分に加熱してください。

サーモンカツレッツ

調理が面倒なお魚料理も焼くだけで、手軽に行えます。ご家庭でフライパン調理が可能です。



原材料名 アトランティックサーモン、パン粉 他
賞味期限 製造日より12か月
調理方法 冷凍状態のままフライパンに多めの油を入れて
十分に加熱してください。

*販売予定