

解凍して
のせるだけ
簡単調理
キット

※盛付アレンジ例

サーモン づくし丼の具

四種盛り

CAS凍結で鮮度そのまま
四種の海鮮「サーモン、いくら、いか、ほたて」を彩りよく盛合せ、CAS凍結しました。
流水解凍後そのままごはんのにのせるだけで「サーモンづくし丼」が完成します。
CAS凍結により、解凍後もドリップが出にくいため具材の旨味を維持します。



要冷凍

CAS凍結で鮮度そのまま
五種の海鮮「サーモン、えび、いくら、いか、ほたて」を彩りよく盛合せてCAS凍結しました。
流水解凍後そのままごはんのにのせるだけで「海鮮丼」が完成します。
CAS凍結により、解凍後もドリップが出にくいため具材の旨味を維持します。



要冷凍



海鮮丼の具

五種盛り

※盛付アレンジ例

解凍して
のせるだけ
簡単調理
キット



株式会社ニックス インターナショナル

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町1-10日証館4階 TEL 03-3663-5411(代表) FAX 03-3663-5422