~ 大阪府高槻市・ (株)ニチレイフーズ~

(株)ニチレイフーズ

で味

冷凍のミニハンバーグはたいしたことないと思っ ていませんか?香ばしさとジューシーさ、適度な肉 粒感が人気のロングセラー「グリルドハンバーグ」。 大阪府高槻市にある(株)ニチレイフーズ関西工場 で、「おいしいハンバーグとは」の条件を追求して開 発し作られています。

工場内で、挽いたミンチ肉と生からカットした玉ねぎ を使い、パン粉、卵、調味料を加えて形にまとめられた生 ハンバーグ。ブイヨンジュレを一緒に入れているのもジ ューシーさの秘密です。ダブルベルトグリル製法(右図参

照)で、上面・底面を同時に焼き上げて内部に旨みが閉じ込められた後、 中までふっくらするようにじっくり蒸らし焼き。中心温度や形状を確認 して、冷凍の商品になります。



開発グループ 岩田さん

ご家庭で作るときと同じような方法で、 ふっくら香ばしく焼き上げたハンバーグです。 お弁当や、少し食べたい時、煮込み料理など にも手軽に利用ください。

10個入りのお試し企画

グリルドハンバーグ

6月2回

300g(10個)

本体 298円 (税込322円)

15,000点限定 お1人様

※通常の750g(25個) は、6月4回に企画が

▼焼きあがったばかりの ハンバーグ。良い香り でいっぱい

(ニチレイフーズ生協営業部 太田さん)

「グリルドハンバーグ」

①肉をミンチに挽く。玉ね ぎをみじん切りにカッ



②①と卵、パン粉、ブイヨ ンジュレ、調味料を一緒 にこねる。



③こねたタネを焼く



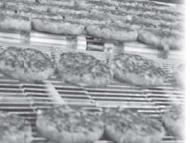
④スチームで蒸らし焼き (マルチスチーム製法)



⑤焼きたてを一気に凍ら せる。



業務用として出しているハンバーグのため、 少量お試しを企画するにあたり包装袋の手配か ら始めました。自分自身、組合員さんの学習会や 商品フェアで「食べてみたらおいしさがよく分か るわ」とお聞きしていましたし、こだわって作って いる自信の商品なので[25個入りは家族の好み にあわなかったら残念なので買う勇気が無い わしと躊躇されていた組合員さんにも、ぜひお試 しいただきたいです。



おかげさまで 機関紙ぱるタイム 100号! 記念

"旅するパル子ちゃんブログ" がスタートしました

こんにちは!わたし、おおさかパルコープの イメージキャラクターの"パル子"。 初めてのお出かけの今回は、

広報担当さんと一緒に、 ニチレイさんの工場に行ってみたよ。

*第1回目の今回は、大阪市住之江区出身の 畑パル子ちゃん(組合員・畑さん作成)です。

ブログにこぼれ話を載せています。見てね。 http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/



「旅するパル子ちゃん」人形は随時募集中! くわしくはホームページ http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html