



ニチレイフーズ
中村さん

「グリルドハンバーグ」は冷凍のままソースと煮込んだ方が、肉汁が溶けだしてくるのでおすすめです



(左)「直火炒めチャーハン」に片栗粉でとろみをつけた「ふかひれスープ」をかける
(右)コンソメ等で味付けしたトマト缶と一緒に煮た「グリルドハンバーグ」

ニチレイフーズ学習会 ～グリルドハンバーグについて学ぶ～

11月14日 千林パル委員会(大阪市)

城東組合員会館 参加17名(うち子ども1名)

「グリルドハンバーグ」を食べたことがない方にも、おいしさを知る機会になればと学習会を企画しました。全国各地に工場があるニチレイフーズさんですが、このハンバーグが作られているのは高槻市にある関西工場です。

ジューシーさの秘密は“ブイヨンジュレ”。お家のレンジでチンした時に中のブイヨンジュレが溶け出すという仕組み。具材・調味料は一般家庭でつくる時と同じようなシンプルな味付け。他にもニチレイさん独自の製法を学び、こだわりが分かったところで実際にアレンジ料理をして楽しみました。

グリルドハンバーグ
750g(25個) 冷凍

企画回：3月2回



→アレンジレシピはHPで見ることができます



https://www.palcoop.or.jp/blog/chiiki_katsudou/2020/02/hamburger-steak.html

親子で行こう!

「田植えツアー」参加者募集!

(くわしくは4ページへ)



岩手からの復興だより ④

陸前高田市はオール高田で臨み、現中心市街地が形成されました。震災後は中心市街地企画委員会委員としてまちづくりに携わり、2017年10月本設の店舗開店に至りました。当店は、震災前の婦人服・生活雑貨店「ファッションロベ」に加え、カフェ「東京屋カフェ」を併設、時間と空間、そして食を楽しんでいただきたいと思っております。

近隣には昨年9月に開店しました道の駅高田松原、津波伝承館、今後も発酵の里、ワタミオーガニックランド、市民文化会館、市立博物館、市役所が建設されていきます。そこから中心市街地に足を運んでいただけるよう、商業者で設立しました高田まちなか会や、市とも情報を共有しながら共に歩んでいきたいと思ひます。

これからも被災地に寄り添って

陸前高田市

株式会社東京屋(ファッションロベX東京屋カフェ)
代表取締役 小笠原 修さん

