

配送センター
都島支所開発

2022年
5月4回

キッチンメモ

KITCHEN MEMO

外食しにくい今、
家族みんながテンション上がる
ハンバーグをおうちで
食べてもらいたい！と
開発しました。

都島支所 北東



おうちで食べたい ごちそうハンバーグ

届いたときは小さいかな？
と思ったけど、焼くと厚みが
あってボリュームが
ありました。



何もつけなくても本当に
おいしい！この味やったら
この値段出すわ！



都島支所組合員さんが
ひと足先にお味見♪



※サイズは焼き上がり後です

✓ 解凍して焼くだけがいいよね

✓ おうちの手作りハンバーグみたいに
分厚いのがいい！

✓ ソースなしでも肉汁
たっぷりのやつね！

✓ 買いやすい価格も
もちろん大切♪

✓ 家族の人数に合わせて
買いたいね

組合員さんにも
アンケートをとりました

都島支所
源



厚みにこだわった
生ハンバーグ



本体 158円
(税込 171円)

小麦・乳

解凍は
冷蔵庫で
4〜8時間

牛6:豚4

NEW 新 パル・よど
開発商品

フライパン 豚肉:米・カナダ産他
牛肉:英国・豪州産他

53 冷凍 6月 4回 京都フードバック

おうちで食べたい
ごちそうハンバーグ 120g

牛肉と豚肉を使ったふっくらジューシーな生ハンバーグ。
(278kcal・食塩相当0.9g/100g)

皿:直径約12.5cm

牛肉や豚肉の配合はもちろん、
玉ねぎの甘みや、隠し味に
トマトケチャップ・ビーフエキス・
おろしにんにくなどを入れて本格的な
味わいにこだわりました。



都島支所 土井

おいしい
焼き方

詳しい焼き方は包材裏に
記載されています



都島支所
加茂



1 ふっくら
焼き上げるために
中央は凹ませ
ないでね！

中火で約3分焼く。
焦げ目がついたら裏返す。



2 ココがポイント

水を約20cc入れる。(1個あたり)
※個数により水加減はご家庭で調整してください。



3 蒸し焼き
します

フタをして中火で約4分。



4 ふっくら
膨れ上がったら
大成功★

フタを外して強火で水分を飛ばすように
焼く。串を刺して透明な肉汁が出たら完成♪

ラブコを探せキャンペーン

『食べてSmile』の
あちこちに隠れたラブコを
探して、ポイントを当てよう！

2022年5月4回
限定企画

正解者の中から
抽選で 合計 35,000名様に

100ポイント
プレゼント！

eフレンズからも応募できるよ
詳しくは、トップページのバナーをチェック！

キャンペーン参加方法

Step1

商品案内カタログ
『食べてSmile』の中から、
ラブコを探して
アルファベットを集めよう



こんな感じのラブコが
隠れているよ

アルファベットは
全部で7つ！



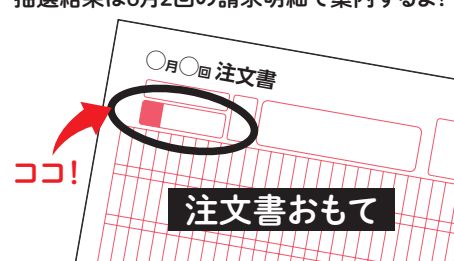
Step2

7つ集めたら下の①〜④
から正しい組み合わせを
えらぼう

- ① S・F・M・T・U・G・W
- ② S・K・P・N・Y・I・W
- ③ S・K・A・H・O・B・W
- ④ S・K・N・P・V・I・W

Step3

5月4回注文書のアンケート欄に、
回答番号①〜④のいずれかを記入しよう
抽選結果は6月2回の請求明細で案内するよ！



注文書おもて