2022年10月2回注文書用

生活協同組合 おおさかパルコープ　大阪よどがわ市民生活協同組合

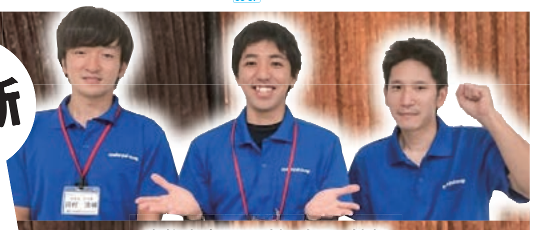
肉感たっぷり！
食べ応え抜群！

国産黒毛和牛入り生ハンバーグ

南枚方支所開発

南枚方支所 田村・中田・神部

おうちで手軽にお店のような味を楽しんでもらえるようにみんなで開発しました！



和牛肉のひき肉を9ミリと5ミリにすることで**肉感**を残しつつ**ふんわり**食感に

何度も試食を重ね決定しました

田村

ゴロゴロッとした国産たまねぎで食べ応えばっちり！

肉の味がしっかりだから**ソースなし**でも十分おいしい！

※ソースはご家庭のお好みでご使用ください

まずはそのままで味わってみてください

神部

大きめカットしたたまねぎの食感がたまらな〜い！

前野

南枚方支所組合員さんが限定企画で一足先にお味見♪

組合員さんの声

「ハンバーグは手作りが1番」と言っていた子どもも納得の味だったようで、「また食べたい！」と言っています。

組合員さんの声

今まであまり買ったことがありませんでしたが、このハンバーグはジューシーで肉の味がしておいしかった！いつも冷凍庫に入れておいてもいいと思いました。

おいし〜い!!

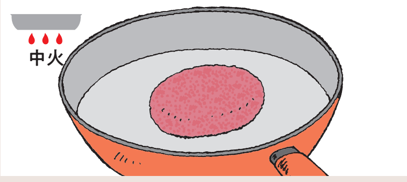
南枚方支所職員のお子さん
◀ふうなちゃん　りなちゃん▶

本格的な黒毛和牛の味をおうちで楽しめるよう"価格も"こだわりました！

生ハンバーグのおいしい焼き方

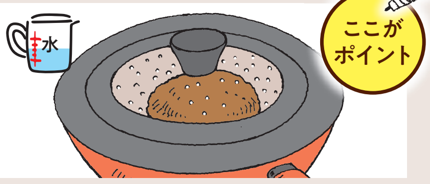
※冷蔵庫で完全に解凍してから調理してください

1. フライパンに油を少々入れ、中火で約3分焼く。焦げ目がついたら裏返す。

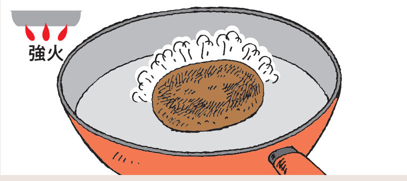


2. 約20ccの水を入れ、フタをしてさらに中火で約4分焼く（蒸し焼き）。

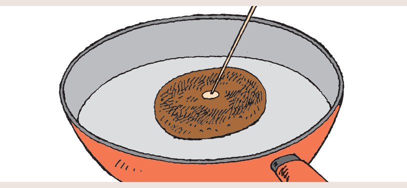
ここがポイント



3. フタを外して強火で水分を飛ばすように焼く。



4. 串を刺して透明な肉汁が出たら完成♪



※ご家庭により焼き時間は調整してください

利用しやすい1個

皿:直径約12.5cm

NEW 新　パル・よど 開発商品　和牛 国産豚肉 6：4

フライパン　牛肉:国産 豚肉:国産

124　冷凍　次回 11月4回　京都フードパック

国産黒毛和牛入り生ハンバーグ 110g

本体 **278**円 (税込 **300**円)

国産黒毛和牛と国産豚肉の旨味ある合挽き生ハンバーグに仕上げました。(227kcal・食塩相当0.84g／100g)　小麦・卵・乳