



国産牛肉・東北産豚肉使用

レンジで簡単！ふっくら焼ハンバーグ



ふっくらジューシーな食感に

仕上げました

古今東北の産地から

国産の牛肉、東北産の豚肉、国産の玉ねぎを使用したハンバーグです。生玉ねぎを使用することで、玉ねぎのうま味とシャキシャキとした食感を感じられます。また、スチームで加熱してからオーブンの高温で焼き上げることで、ふっくらジューシーに仕上がります。

隠し味に岩手の佐々長醸造株式の味噌・だしつゆを加えてコク深く、旨味のある味わいに仕上げましたので、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

お好みの味付けでお召し上がり頂けるように、ソースなしの素焼きとなっています。

株式会社いわちくのみなさん

国産や東北産の原料を使用し、お客様に手ごろな価格で手軽に食べられる美味しいハンバーグを提供したいと考え製造しています。

お子様からお年寄りまでどなたでも食べやすいようにあえてシンプルな味付けにしていますので、ソースや付け合わせを変えるだけで朝食や弁当、夕飯など、どのシーンにも相性抜群です。ぜひ多くのお客様に召し上がっていただきたいです。



〈こだわりの製法〉
原料肉の産地、肉質などに注意を払いながら挽肉にし、ひとつひとつ形よく焼き上げています。また、スチームで加熱してからオーブンで焼き上げ、急速冷却するので肉汁が閉じ込められふっくらジューシーな食感です。

〈こだわりの原料〉
国産牛肉と東北産豚肉、国産玉ねぎを使用。牛脂肪と豚脂肪をバランス良く配合することで、ふっくらジューシーなハンバーグに仕上げています。生玉ねぎを使用することで、玉ねぎの旨味とシャキシャキとした食感を感じられるように工夫しました。
また、古今東北商品らしく岩手の佐々長醸造(株)の味噌、だしつゆを調味料として使用しています。

＜おすすめの食べ方＞

- ①そのまま・・・佐々長醸造(株)の味噌とだしつゆを隠し味に使用していますので、電子レンジで温めていただくだけで美味しくお召し上がりいただけます。
- ②お好みのソースで・・・お好みのソースをかけ、付け合わせを添えてお召し上がりください。ご飯の上に乗せるとロコモコ丼になります。
- ③煮込みハンバーグで・・・凍ったままのハンバーグをトマトソースやデミグラスソース、野菜と一緒に煮込むと簡単に煮込みハンバーグができます。
- ④サンドイッチ・ハンバーガーで・・・お好みのパンやパンズに野菜やソースとはさみます。
- ⑤トッピングに・・・カレーやスパゲッティ、ピラフ、ピザ等のトッピングにもおすすめです。



＜こだわりの安全・安心＞

食肉加工、製造販売、製品保管に至るまで一貫したシステムのもと、トレーサビリティや品質管理の国際基準であるISO22000を取得し管理しています。各生産工程における徹底した衛生管理で、安全・安心の高品質をお届けいたします。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

国際基準であるISO、各生産工程における徹底した衛生管理のもと、安全・安心な商品を製造しています。農家の皆さんが育てた牛や豚を熟練の職人たちが知識と経験から作り出す高品質の食肉製品にし、県内外へ発信していくことで、東北地方全体の復興に貢献していきたいと考えています。

＜商品名＞古今東北 国産牛肉・東北産豚肉使用 レンジで簡単！ふっくら焼ハンバーグ

【分類】：畜産

【製造者名】：株式会社いわちく

【製造地】：岩手県紫波郡紫波町

【主な原材料】：食肉(牛肉(国産)、豚肉(東北産))、たまねぎ(国産)、牛脂肪、豚脂肪、粒状大豆たん白、パン粉、牛乳、マヨネーズ、ハンバーグ用調味液(水あめ、砂糖、醸造酢、その他)、味噌、つゆ、ビーフエキス調味料、醤油加工品(醤油、ぶどう糖)、卵たん白、香辛料、乳たん白、卵白粉/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、乳化剤、酸化防止剤(V. C)、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

【内容量】：300g(4個)

【保存方法】：-18℃以下で保存して下さい

【JANコード】：4573381185575

【賞味期限】：180日

【ITFコード】：14573381185572