



宮城県産黒毛和牛使用 ジュワツと和牛ハンバーグ



濃厚な旨み溢れる和牛の
おいしさをお楽しみください。

古今東北の産地から

宮城県産黒毛和牛を、より
気軽にお召し上がり頂きた
いという思いから商品開発
を行いました。食べた瞬間
「ジュワツ」と「旨味が口の中
に広がります。
配合する調味料には、岩手
県宮古沖の海洋深層水か
ら作られたマグネシウム、
カリウムを含んだまろやか
しっとりした『宮古の塩』を
使っています。

株式会社 栄和の皆さん

生産者の方が丹精を込めて育て上げた思いを大切にしながら、愛情を込めて製造を行っております。また製品は必ず金属探知とX線を通して出荷を行い、安全安心な製品作りを徹底しております。

お客様に喜んで頂き、笑顔になってもらえるような商品を宮城県から発信して行きたいと思っております！



〈こだわりの製法〉
 原料の下処理を行い、10mmのミンチと3mmのミンチを合わせる事により、食感をほど良く残しながら旨味を1個に凝縮致しました。
 ハンバーグには下味が付いているため、焼いてから何も付けずお召し上がり頂いても美味しいです。
 お好みでデミグラスソースや和風ソース等をつけて頂くと、更に美味しくお召し上がり頂けます。

〈こだわりの原料〉
 赤身の美味しい宮城県産黒毛和牛を使用したこだわりのハンバーグ商品です。
 使用部位は、ブリスケット・スネ・ネック・ウデを中心に使用しております。
 食べた瞬間に口の中でジュワツと広がる、肉の旨味をご堪能頂けます

<～復興にかける想い～>

震災は決して風化させてはいけないことだと思っております。完全な復興は、まだまだ先にはなると思いますが、お客様に喜んで頂き、笑顔になってもらえるような商品を宮城県から発信して行きたいと思っております。

<牛肉にこだわり続けて>

1984年の創業当時から宮城県産牛肉専門にこだわり続けております。
 熟練した目利きにより仙台食肉市場で枝肉を購入し、枝肉の脱骨・成型・部分肉へのカット・更に業務用に細かくカット加工・販売まで自社で一貫して行っております。
 牛肉一筋で培ってきたノウハウを生かして、お客様に喜んで頂ける商品作りを行っている会社です

<おすすめの食べ方>

袋のまま冷수에約5分～10分漬けて半解凍の状態でお召し上がり頂けると、焼きやすく美味しくお召し上がり頂けます。ハンバーグに下味が付いているため、何もつけずにそのままお召し上がり頂けても十分美味しいです。
 お好みでデミグラスソースや和風ソースなどをつけて頂くと、更に美味しくお召し上がり頂けます。

<宮城県黒毛和牛使用 ジュワツと和牛ハンバーグ>

【分類】: 畜産

【製造者】: 株式会社 栄和

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: 牛肉(宮城県産)、ソテーオニオン(玉葱(国産)、植物油)、パン粉、卵、食塩、ブラックペッパー、ナツメグ/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・大豆・牛肉を含む)

【内容量】: 200g(100×2個入り)

【保存方法】: -18℃以下で保存

【賞味期限】: 製造日から1年

【JANコード】: 4573381183533

【ITFコード】: 14573381183530

ハンバーグの美味しい焼き方!

解凍は、冷蔵庫で自然解凍。または、冷水に10分漬けるだけでも簡単に解凍出来ます。



ハンバーグの中から旨味のある脂が出るので、フライパンに油は引かず、そのまま乗せて下さい。



中火で両面焼き色が付くくらい焼きます。



両面焼き色が付いたら水を20cc～30cc(大さじ2杯)入れ、フタをしめ弱火で5分ほど蒸し焼きにします。※水を入れると、よりふっくら焼き上がります。



火を止めひっくり返し、余熱で1分ほど焼いたら出来上がりです。※焼けているか不安な方は、竹串などでハンバーグを刺して下さい。肉汁が漏れ出したら火が通っている証拠です。