

百年名店の ハンバーグ 6ヵ月頒布会

第4回



杉本食肉

[愛知県名古屋市、1900年創業]



杉本食肉は松阪牛の取扱量で
わが国トップクラス。松阪牛100%
(3個)とめったに流通しない
愛知みかわ豚100%(3個)の2種
をお届けします。

牛100g×3個、豚100g×3個 ※ソースは付属しません。

調理方法

- ①冷凍庫から冷蔵庫に移し、5時間以上かけて解凍する。

※常温・レンジ解凍は、焼きムラや旨みが損なわれる原因となります。

※ハンバーグを解凍したら、キッチンバサミで袋の3辺を切り、ハンバーグを丁寧に取り出してください。

- ②フライパンを少し熱する。弱火

※食材がくっつきやすいフライパンの場合のみ少量の油を入れてください。

- ③ハンバーグの片面にくぼみをつけ、くぼみ側を下にして、フタをして焼き始める。弱火 約4～5分

- ④焼き目がついたら裏返す。

- ⑤水を50cc程度まわし入れ、フタをして蒸し焼きにする。弱火 約8～10分

※水が多すぎると水っぽくなる恐れがあります。

- ⑥竹串などをハンバーグに刺し、透明な肉汁が出たら完成。

※赤い肉汁が出る場合は、弱火で中心まで焼けるように火を通してください。



今月のソースレシピ（ハンバーグ2～3個分）

ちょっぴり甘めのケチャップソース【松阪牛100%ハンバーグ用】

材料

○砂糖	25g
○赤ワイン	35g
○トマトケチャップ	30g
○濃口醤油	15g

作り方

- ①ハンバーグを焼き上げたフライパンにソースの材料を全て入れる。
②中火でかき混ぜながら加熱し、泡立つまで煮詰めたら出来上がり。
ポイント! ちょっと甘めのソースが、粗く刻んだ牛肉とよく合います。

えのきたつぷりの和風おろしソース【愛知みかわ豚100%ハンバーグ用】

材料

○酒	10g
○みりん	25g
○昆布だし汁	40g
○濃口醤油	20g
○砂糖	5g
○大根おろし	30g
○バター	5g
○水溶き片栗粉	適量
○えのき茸	40g

作り方

- ①えのき茸を3等分に切る。
②小さな鍋に酒・みりん・昆布だし汁・濃口醤油・砂糖・えのき茸を入れ、中火で熱する。
③ひと煮立ちしたら火を止め、水溶き片栗粉を加える。
④とろみがでるまでサッとかき混ぜ、大根おろしとバターを加えて出来上がり。

能登牛100%の
ハンバーグ
(130g3個)と
合挽肉のハンバーグ
(120g3個)を
お届けします。



寺岡畜産
【石川県志賀町、1904年創業】

次回予告

1月下旬お届け