

黒毛和牛ハンバーグ おススメ調理方法

袋を開けて、必要枚数をラップのままお皿にのせて
冷蔵庫にて6～8時間解凍します。
解凍後、ラップを外しておきます。
テフロン等、焦げ付きにくいフライパンでは牛脂は不要です。



フライパンを強火で温めてから強火で片面1分、返して50秒
更に返して40秒、もう一度返し、弱火で蓋をし、5～7分。
爪楊枝等で中心を刺して透明な肉汁が出たら出来上がり。
赤い肉汁の時はもう1分～3分蓋をして
焼き透明な肉汁が出たら出来上がりです。



調理例

材料（1人前）

黒毛和牛ハンバーグ	2個
ゆでたまご	1個半
プチトマト	3個
ベビーリーフ	6～7枚
パセリ	少々
*トマトケチャップ	大さじ1
*中濃ソース	小さじ1
(ソースは*をミックスしたものになります)	



2025年8月
金賞受賞

ジャパン・フード・セレクション

2025年8月 金賞受賞

評価ポイント

- ・大きさと脂感が素晴らしく
肉汁が適度に感じられる
- ・黒毛和牛のハンバーグを自宅で
楽しめるのは良い
等、ご評価いただきました。

株式会社ニイチク

〒135-0062

江東区東雲2-11-22

TEL03-3529-4120



ホームページQR