

格之進

SOY 格ハンバーグ

岩手県産の大豆を中心とした
お肉不使用の大豆ミートハンバーグ。
大豆を塩麴に漬け込むことにより、
大豆のタンパク質が分解される為、
大豆特有の香りを抑え、
まるでお肉のような食感や風味を味わえます。



お肉不使用！

お肉のプロ「格之進」が作る大豆ミートハンバーグ！

調理法

※ハンバーグを1個調理した場合

①調理前に冷蔵庫に移し、約4時間程度かけて
ゆっくり解凍してください。

※電子レンジで調理・解凍しないでください。

②きちんとハンバーグの中心まで解凍されているか
確認してください。

また、袋からハンバーグを取り出し、
小判型に形を整えてください。

③フライパンを弱火で温め、温まったら油を引き、
ハンバーグを乗せてフタを閉め、3分30秒ほど焼きます。
ハンバーグを裏返してフタをし、
弱火のまま3分30秒ほど焼きます。
必ず加熱してお召し上がりください。

お召し上がり方

解凍後、フライパンで焼いて
付属のソースをかけてお召し上がりください。

商品に関するお問い合わせ