

TOROKERU HAMBURG®

とろけるハンバーグの 美味しい焼き方

とろけるハンバーグ調理の際は、
ホットプレート／すき焼き鍋／スキレット等
鉄鍋での調理がおすすめです



① 焼いて待つ

十分に解凍したレアの状態の
ハンバーグを片面1分間ずつ
両面を焼いて待ちます

火傷には十分な注意の上
調理をしてください!!

② 一口大に割る

食べやすいサイズ
(一口大)に菜箸、
またはナイフで割ります

柔らかいのでフライ返し等でも
簡単に切れます!

③ 焼きながら食べる

一口大のお肉に切り分けて
断面を鉄板で焼肉みたいに
焼いてお召し上がりください

十分に加熱してから
お召し上がりください!

④ シメのお楽しみは ガーリックライス

和牛の脂が溜まった鉄板にライスを乗せ、
市販のフライドガーリック・塩・胡椒等で
味付けしながら炒めます。脂が跳ねないように
早めにゴハンを投入するのもオススメです

和牛の脂は、融点が低くトランス脂肪酸を
含まないため、健康な脂として、
近年高い評価をされています。

解凍方法

おすすめは
自然解凍です

中まで解凍してから、
焼いてお召し上がり下さい。

冷蔵庫内で8時間自然解凍



冷蔵庫でゆっくり自然解凍します。
この方法が一番美味しく食べられます。

流水解凍 (15分)



お急ぎの時は、袋のままボールなどの
容器に入れ、流水で15分。

電子レンジ解凍



袋のまま電子レンジ500Wで約1分。
和牛の脂が出てきますので加熱のしすぎには
十分にご注意ください。
(加熱時間はレンジの機種により多少異なります)

そのまま美味しいハンバーグ

とろけるハンバーグはしっかり味付けをしておりますので、
そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。
わさび・塩・ソースのご利用はお好みでどうぞ!

