

愛され続けて21年目のロングセラー!

どうして、こんなに おいしいの?

国産牛肉100%という贅沢な素材使いはもちろん、「誰が焼いてもおいしく仕上がるように」という強い想いで作られた商品なんです。



満る里(大阪)

牛生ハンバーグ 130g×4

牛肉(国産)、玉葱、全卵、パン粉、牛乳、醤油、食塩、コショウ。(賞)180日間。

卵 乳 麦 豆  凍 焼



Q 国産牛肉だからいいの?

A 国産牛は安心と美味しさがひとつ上。さらに鮮度にも気を配っているからです。牛肉は手の温度で溶けるほどデリケート。そのため、ほぼ機械製造で鮮度を保っています。

Q 焼くともものすごく脂が出るのはなぜ?

A 牛100%は焼くとパサパサになりがちなので、あえて脂の多い部位のミンチを配合しています。それにより、どんなコンロや火加減でも一定のジューシー感が楽しめます。

Q 牛肉のほかに何が入っているの?

A 淡路島産の、生の玉ねぎを使っています。焼くと火が通って、甘みが増すのが魅力です。

Q 真空パックでハンバーグ同士がくっついているのはどうして?

A 成型後は急速凍結しますが、空気に触れると劣化します。作りたての鮮度をご家庭にお届けしたくて、真空パックにしています。※ハンバーグ同士はフィルムで仕切られています。