

まぐろハンバーグ・いか団子



調理後イメージ画像

調理後イメージ画像
左：揚げ
右：ポイル



商品特徴

- ・まぐろハンバーグ
キハダマグロを使用したまぐろハンバーグです。
- ・いか団子
いかのすり身を団子状に成型した商品です。
どちらも小麦や卵を使用していないため、より多くの方にお召し上がり頂けます。

◆商品規格◆

商品名 / 規格入数	原産国	アレルギー	JANコード	商品コード
まぐろハンバーグ 50g 120個 * 2合	タイ	大豆・ごま	-	346
いか団子 500g * 20袋	中国	いか・大豆	4573198921090	129

商品画像
(いか団子)



- ・冷凍（-18℃以下）保存
- ・加熱してお召し上がりください。

<調理方法 参考>

◎まぐろハンバーグ

- ・フライパンの場合：商品を冷蔵庫で解凍し、温めたフライパンに油をひき、弱火で両面を返しながら約8分間焼いてください。
- ・オーブンの場合：あらかじめ190℃に温めたオーブンにクッキングシート等を敷き、凍ったままの商品を入れ、約14分間加熱してください。
- ・あらかじめ焼き目をつけてありますので、蒸し器やスチームコンベクションでの調理も可能です。

◎いか団子

- ・ポイルの場合：凍ったままの商品を沸騰したたっぷりのお湯で7～8分間加熱してください。
- ・揚げる場合：凍ったままの商品を160℃～170℃の油で4～5分間揚げてください。