

～『ひじきとえのきのしその香風』を使った簡単レシピ～

商品開発室

## 豆腐とひじきのハンバーグ



【ひじきとえのきのしその香風】



開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、5日以内にお召し上がりください。

《材料 (一人前)》

絹豆腐 80 g  
鶏挽肉 50 g  
長葱スライス 3 g  
人参スライス 5 g  
葉野菜 少々  
ひじきとえのきのしその香風 30 g

調味料 A

溶き卵 1/4 ケ  
塩・胡椒・パン粉 少々

調味料 B 適量

水  
みりん  
しょうゆ  
かつおだし  
上白糖  
片栗粉

《作り方》

- ① 絹豆腐を水切りしボウルに入れ鶏挽肉、調味料 A ひじきとえのきのしその香風を混ぜハンバーグを作る
- ② ①に焼き色をつけオーブンに入れ火を通す
- ③ 鍋に調味料 B を合わせ火にかけてトロミをつけソースを作る
- ④ 皿に①を盛り、③をかけ長葱、人参、葉野菜をのせる

丸松物産株式会社

本社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878  
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024  
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461  
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669  
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>