


[お召し上がり方]

- ①冷凍庫から冷蔵庫に移し、約5時間程解凍します。
  - ②よく熱したフライパンで、ハンバーグの片面を焼きます。(目安強火で約1～2分)
  - ③焦げ目がついたらハンバーグを裏返し、蓋をして弱火で火を通します。(目安約10分)
  - ④竹串などでハンバーグをさし、透明の肉汁が出てきたら出来上がりです。
- 赤い肉汁が出てきている時は、もう少し焼いて中心まで火を通してください。

 注意	●調理中の油ハネによるやけどにご注意ください。
	●中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
	●解凍後はすぐに調理し、なるべく早くお召し上がりください。

[適合務監修 牛肉100%のハンバーグ]

名称	ハンバーグ
原材料名	牛肉(豪州産、国産)、玉ねぎ(国産)、全卵(国産)、パン粉、牛乳、しょうゆ、食塩、コショウ、(一部に牛肉・卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
内容量	150g
賞味期限	枠外右部に記載
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。
販売者	株式会社トノン・ジャパン 大阪府東大阪市高井田中1-10-25 TEL0120-736-249
製造者	株式会社明和食品 大阪府堺市北区野遠町9-9

栄養成分表示	
1個(150g)あたり	
熱量	387kcal
たんぱく質	24.6g
脂質	29g
炭水化物	6.9g
食塩相当量	0.91g

(推定値)

このハンバーグに使用している牛肉は、豪州産81%、国産19%です。

