

秋田牛玄亭グループが食のお手伝い

毎日忙しいお母さんに！帰りの遅いお父さんに！県外で頑張るお子様に！

おうちで簡単に

本物を食べる時代へ



写真は盛り付けイメージです

デミグラス煮込みハンバーグ

2019 日本ギフト大賞秋田賞を受賞したハンバーグを4日間かけて仕込んだ本格デミグラスソースで煮込みました。

580円 (税別)



写真は盛り付けイメージです

トマト煮込みハンバーグ

和牛7：あっぷるとん3の黄金比率。トマトの酸味がお肉の旨味を引き立てます。あっぷるとんは横手市産の銘柄豚です。

580円 (税別)



写真は盛り付けイメージです

本格 牛煮込み

お酒、みりん、ザラメ糖、昆布だけで味付けをし、90℃で2時間かけゆっくりと真空低温調理をしています。

580円 (税別)

着色料・保存料は使っておりません。保存は冷凍30日間、解凍後は冷蔵5日間(賞味期限内)



牛煮込み

トマトハンバーグ

真空冷凍パック



湯せんで簡単



ごはん、みそ汁などは付きません

牛煮込み(写真中央)盛り付け例

加熱調理後にソースと一緒に真空冷凍をしていますので

パックのまま湯せんするだけで簡単に召し上がれます。



電話で注文



引取り日時を決める



最寄店舗に取りに行く



商品を受け取る



お家で食べる

お問い合わせ 0120-71-1529 有限会社日野

受付時間 9:00~17:00 (月~金)

受け渡しは牛玄亭グループ最寄店舗又は配送(配送の場合は別途送料がかかります。)



秋田牛玄亭

牛玄亭厨房

ビズンズ

大仙牛玄亭

大井川牛玄亭

ほろ家

大井川牛玄亭

米沢亭

牛玄亭



食べる前日に冷蔵庫に移し 1 晩かけゆっくりと解凍して下さい。急ぐ場合はパックのまま流水解凍してください。電子レンジを使用の場合は解凍モードで 1 分ごとに取り出して解凍具合を確認して下さい。

* 温めモードは使用しないで下さい。袋が破損する可能性があります。



沸騰しない程度(中火)で湯せんして下さい。

【ハンバーグ】

解凍状態から 15 分～20 分(目安)

【牛煮込み】

解凍状態から 5 分～10 分(目安)

* 冷凍状態からも湯せん可能です。

冷凍状態から湯せんする場合は湯せん時間を延ばして下さい。



開封時にパックを無理に引っ張ると中身が飛び出し火傷などの原因になる恐れがあります。

パック上部に切り口がございますが開けにくい場合はハサミなどをご使用下さい。

また、湯せん後はソースがこぼれやすくなりますので盛り付けの際は十分にご注意下さい。



デミグラス煮込みハンバーグ
ごはんのみそ汁で和風に

～アレンジメニューのご紹介～

【ミートソース風】 写真①

* **トマト煮込みハンバーグ**を崩しパスタと混ぜるとミートソース風の出来上がり！お好みでトマトケチャップを少し足して下さい。

【肉豆腐】 写真②

* **牛煮込み**をお鍋に移し豆腐と一緒に汁が蒸発しすぎないように弱火でゆっくり煮込めば肉豆腐に！

【牛肉の卵とじ】 写真③

* **牛煮込み**をお鍋に移し卵でとじれば牛肉の卵とじの出来上がり！ごはんに乗せても美味しいです。

【貝たくさんビーフカレー】

* **牛煮込み**をカレーに汁ごと混ぜると貝たくさんビーフカレーに！

* アレンジメニューは他の食材を入れる為、味が薄く感じる場合がございます。お好みの調味料を入れ味の濃さを調節して下さい。



牛煮込み
ごはんに乗せて牛丼に！



トマト煮込みハンバーグ
パンとスープで洋風に



牛煮込み
皿に盛り付けて一品料理に！



① トマト煮込みハンバーグ
パスタと混ぜてミートソース風に！



② 牛煮込み
豆腐と煮込んで肉豆腐に！



③ 牛煮込み
卵でとじれば牛肉の卵とじに！

MANSAIYA

秋田牛玄亭グループのお取り寄せ・イベント専用 LINE アカウントもございます。いろいろなお得情報を配信していますので、ぜひお友達登録をお願い致します。LINEID @713jtyjg QRコードはコチラ→

発行元 有限会社 日野 食肉販売事業部 秋田県横手市増田町増田字上町 62 ☎0182-38-8100

