

◆こども達が給食で頂いていました。久しぶりに聞いて、なつかしく思いました。当時、買い物に連れて行くと、給食に出る肉団子だと言っていました。時々家でも頂いていました。こども達の喜ぶ顔が目に浮かびます。

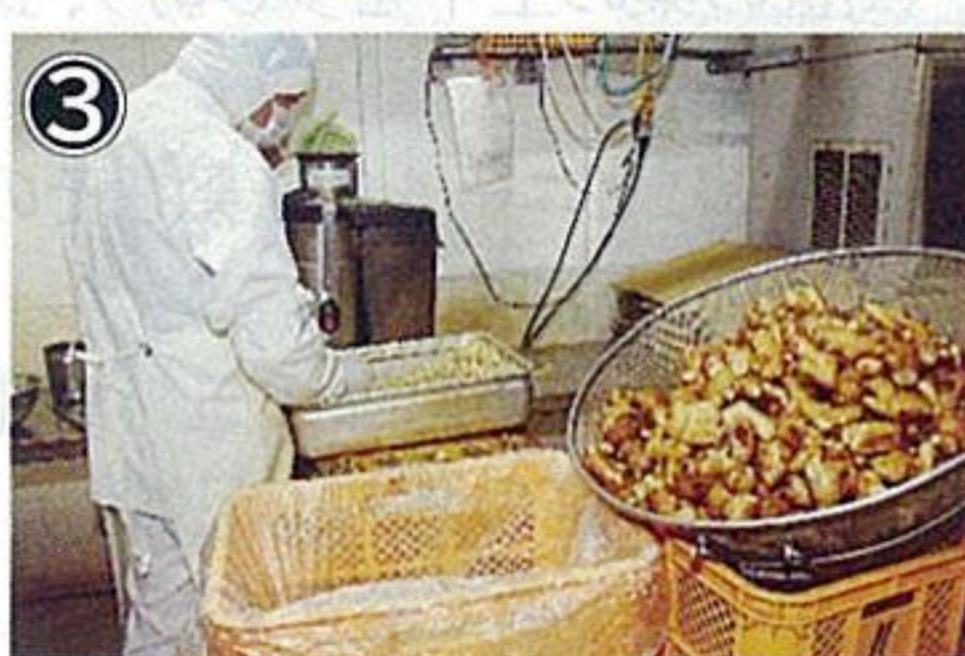
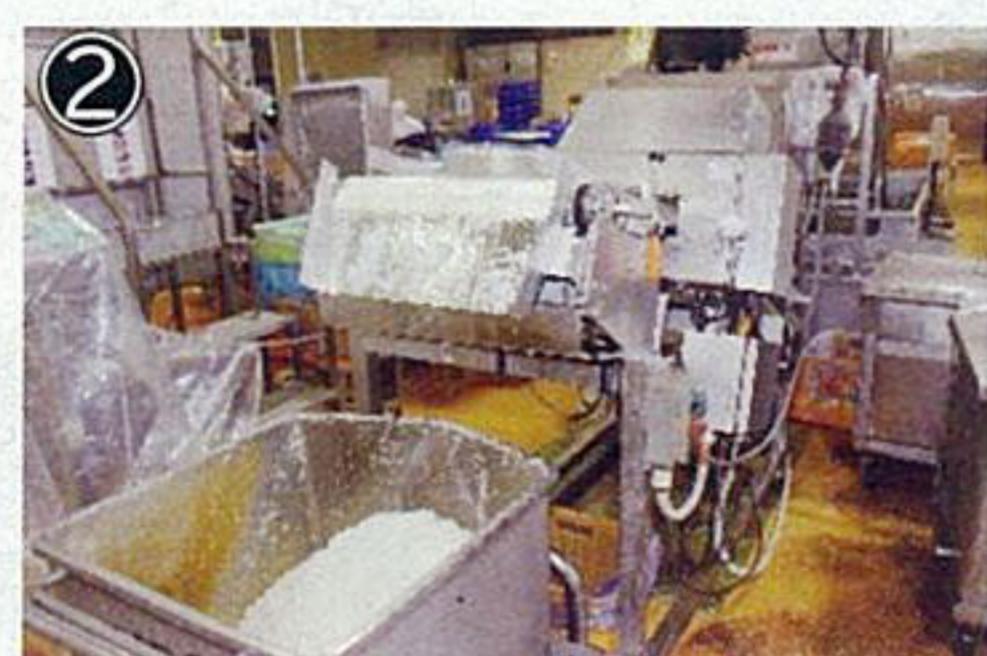
八戸市 E・Uさん

◆チキンハンバーグ、うちでは高齢者用に重宝しています。ボリュームがあって、やわらかくて、便利です。案内があると購入しています。

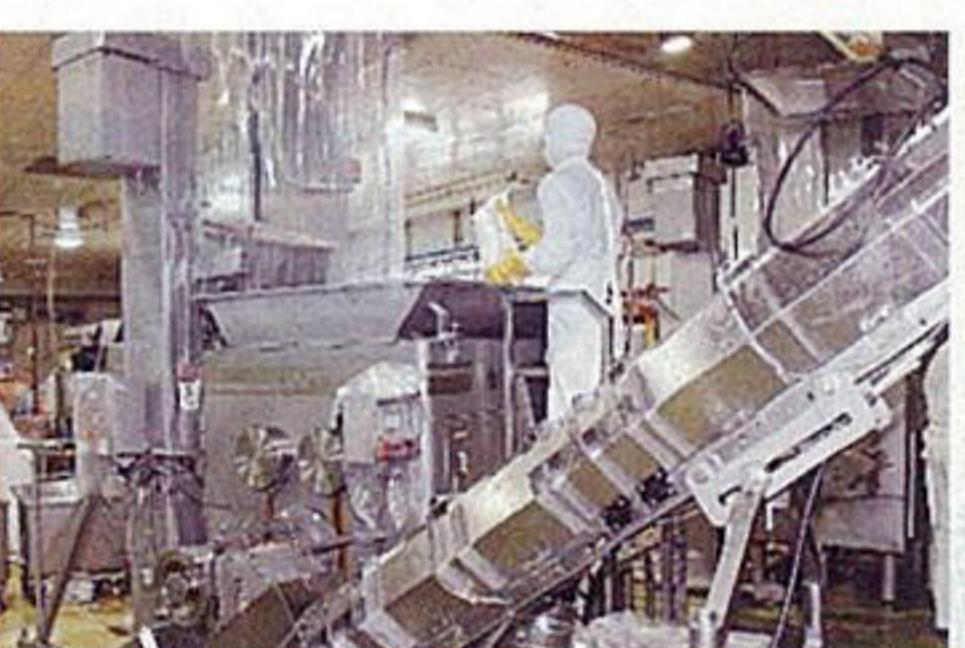
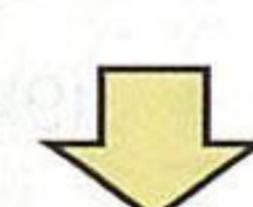
青森市 S・Nさん



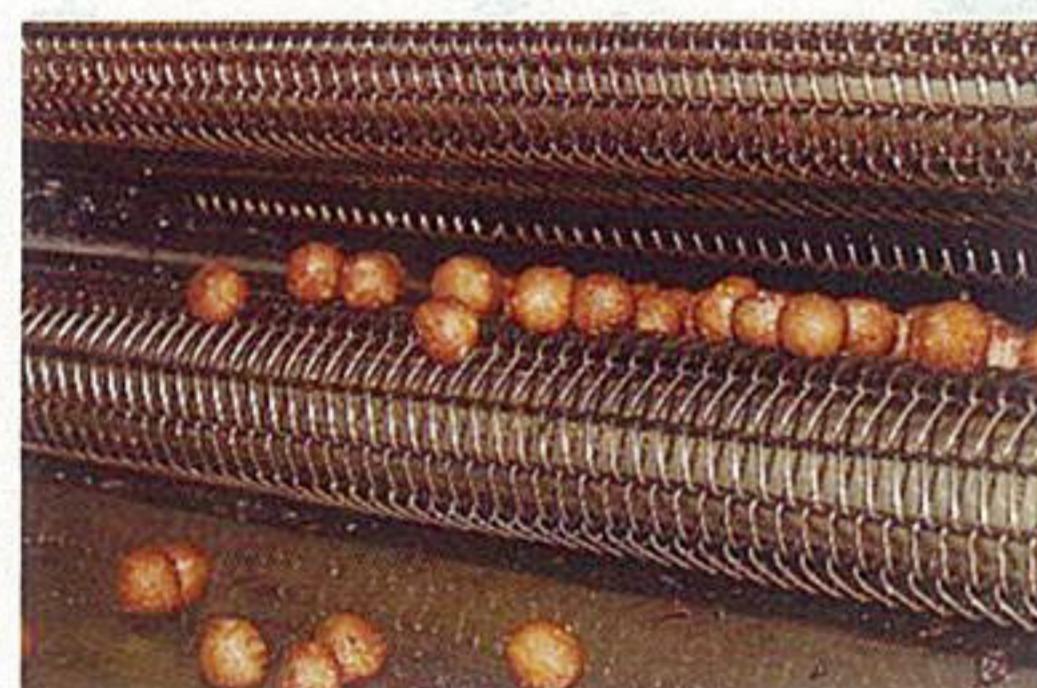
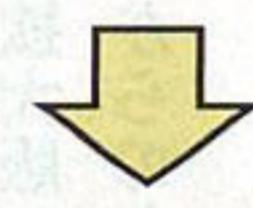
石井食品のミートボールができるまで



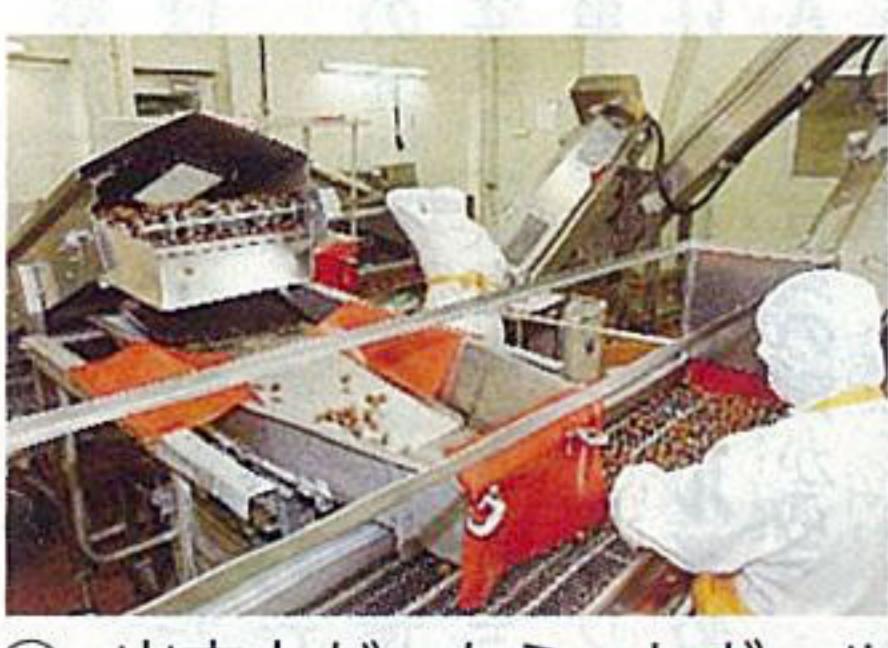
- ① 主原料の鶏肉をX線検査装置で骨の混入等をチェック
- ② 手で皮をむいた玉ねぎをみじん切りにします
- ③ 高知県産の生姜を使ってしょうが汁をつくります
- ④ 2種類の部位を別々にひき肉にします



- ⑤ ①～④の原料とパン粉などをまぜ、生地を作ります



- ⑥ 生地を分割し、低温の菜種油でじっくり揚げるとミートボールの出来上がり



- ⑦ 出来上がったミートボールの油を切り、人の目と手でチェック。形の悪いものや焦げ目の強いものなどを取り除きます



- ⑧ ソースとともに袋に入れ、真空パック。その後、人の目でシールや印字をチェック。金属探知機、ウエイトチェック、X線検査装置を経て加熱殺菌と冷却をして完成！

厳選した素材が「おいしさ」の源 石井食品

「ミートボール」



石井食品 ミートボール
120g(固形量75g)×2
本体価格 198円にて
Week12月3週号ご案内

◆毎日の食事は手作りが基本でも、忙しいときなど、すぐに食べられる調理済みの食品があると便利ですね。お弁当のおかずや朝食の一品となるミートボール、ちょっと手を加えればメインディッシュにもなるハンバーグは、そんな一品といえるかもしません。

◆今回のミートボールは、約50年前に、業界初の調理済みハンバーグを、チルド流通で世に送り出した石井食品（本社／千葉県）が、その4年後に販売を始めました。利用が広がったところ、ミートボールを子どもに食べさせるお母さんの気持ちで商品をつくろうと考えました。そのことから、食品添加物を減らして製造していました。そして約20年前、原材料としての食品添加物を工場内に持ち込まない「無添加調理」の取り組みを開始しました。



・石井食品八千代工場（写真はデリカ工場。写真に写っていませんが、ミートボールやハンバーグの工場が右手にあります）。

◆「価格訴求ではなく品質重視。原材料は非常にシンプルで、家庭にある調味料だけで味付けをしています」という同社の製品。そんな商品のひとつが、手軽に利用でき、冷めてもおいしいミートボールです。ぜひ一度、お試しになつてください。

ついでに、用原材料などの情報を同社のホームページで確認できる独自の「品質保証番号」を商品に印字しているのも特徴です（C.O.O.P.商品なども製造していますが、自社ブランド品以外の検索はできません）。

商品のご案内予定

・1.5倍チキンハンバーグ

国産若鶏を100%使用し、完熟トマトと玉ねぎの恵みをいかしたソースで仕上げたボリュームあるハンバーグ。夕食のメインディッシュにぴったりの一品です。135g(固形量90g)

◆1月4週ご案内予定 本体価格99円

ちょっとひと工夫、アレンジレシピ！



チキンハンバーグ
おにぎらず



ミートボールの
酢豚風炒め物

*材料…1.5倍チキンハンバーグ1袋 焼き海苔全形1枚 ご飯150g サニーレタス等適量

*作り方 ①ラップに海苔を広げ、真ん中にご飯の半量を対角線になるよう四角く広げ、上にハンバーグをのせて残りのご飯を重ねる ②海苔の角から真ん中に向かって折るようにラップごとご飯を包み込み、ひっくり返して海苔の合わせ目が下になるように置いてしばらくなじませる ③ラップごと半分に切って出来上がりです。

*材料…ミートボール1袋 玉ねぎ50g パプリカ(赤・黄・緑)60g 油適量 ※お好みで塩コショウ・酢小さじ 1

*作り方 ①玉ねぎ、パプリカを乱切りにし、フライパンでよく炒める ②野菜に火が通ったら弱火にし、ミートボールをソースごと入れる ③全体をよく絡め、ミートボールが温またら出来上がり。

※お好みにより塩コショウで味を調えます。酢を加えると酸味が効いた味に仕上がります。