



2013年2月14日



見た目はハンバーグ、食べると焼肉?!  
肉の人気2大メニューが驚きのコラボレーション!!

## 「K-Cooking 焼肉ハンバーグ」

2013年3月1日(金) 新発売

モランボン株式会社(本社:東京都府中市 代表取締役社長:ジョン・ピョンヨリ)では、精肉売場向け商品として、焼肉テイストの韓国風ハンバーグが家庭で楽しめる「K-Cooking 焼肉ハンバーグ」を2013年3月1日(金)より新発売いたします。

### <開発背景>

韓国料理が徐々に家庭に浸透するなか、まだ日本で紹介されていなかった料理が、外食でメニュー化されるなど、メニューの幅は広がりをみせています。そこで、家庭でも楽しめる新しい韓国料理として、韓国のハンバーグ「トッカルビ」に着目しました。

トッカルビは、牛カルビ肉をたたいて食べやすくし焼肉風に味付けした料理で、韓国では外食店や屋台だけでなく、一般の家庭でも食べられているメニューです。日本では、まだ認知度の低いメニューですが、親しみのある「焼肉」の味わいと、人気メニュー「ハンバーグ」の組み合わせは、誰もが想像できるおいしさです。

そこで、ハンバーグの新しいテイストとして、焼肉のようなスタミナ感のある韓国風ハンバーグを提案したいと考え、「K-Cooking 焼肉ハンバーグ」を開発いたしました。



K-Cooking 焼肉ハンバーグ



(調理例)

### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報室 / 石川

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル 6階

Tel : 03-5469-3931 Fax : 03-5469-3935 E-mail : [ishikawa-m@moranbong.co.jp](mailto:ishikawa-m@moranbong.co.jp)

< 商品特徴 >

韓国料理「トッカルビ」をアレンジした新しいメニューです。炭火焼肉のような味わいのハンバーグが作れる「ハンバーグ生地の素」と「甘口濃厚ソース」のセットです。

ハンバーグ生地の素

牛肉の旨みとにんにく、生姜が効いた、ひき肉に練り込むたれです。

甘口濃厚ソース

醤油をベースに薬味を効かせ、濃厚に仕上げた炭火焼肉風味の甘口ハンバーグソースです。



< 材料例&作り方 (2~3人分) >

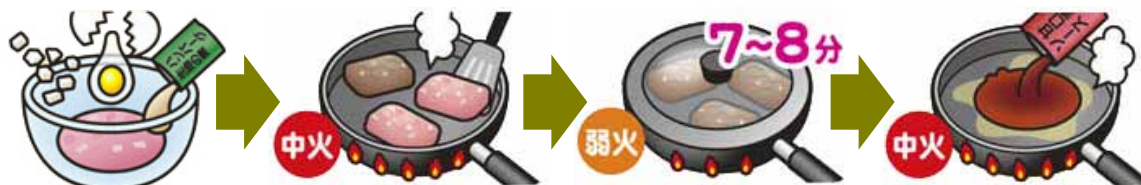
**材料例：合びき肉 350~400g、エリンギ(粗みじんぎり) 約 30g、卵 1個、ごま油 小さじ 1、本品 1パック**

ボウルに、ひき肉、エリンギ、卵、「ハンバーグ生地の素」を入れ生地を作ります。

熱したフライパンにごま油を入れ、 のハンバーグを中火で焼きます。

焼き色がついたら裏返し、フタをして 7~8 分弱火で焼きます。火が通ったら皿に盛り付けます。

のフライパンにお好みの量の肉汁を残し、「甘口濃厚ソース」を入れて煮つめ、ひと煮立ちしたら、ハンバーグにかけてできあがり。



< 商品概要 >

商品名	K-Cooking 焼肉ハンバーグ
内容量	135g (甘口濃厚ソース 90g、ハンバーグ生地の素 45g)
容器	アルミ蒸着スタンディングパウチ
サイズ・入り数	130mm × 185mm (1 ケース = 10 パック)
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日
参考小売価格	252 円 (税込み)
JAN コード	4902807352558