

平成 22 年 3 月 8 日

エバラ「料理にポン！ハンバーグの素」新発売

～ 挽肉と卵にポン！と混ぜるだけ ハンバーグのできあがり ～

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：藤川 ^{やすなか} 雍中）は、平成 22 年 3 月 8 日から「料理にポン！ハンバーグの素」を新発売いたします。

「料理にポン！ハンバーグの素」は、玉ねぎやパン粉など、ハンバーグ作りに必要な材料にワインやチキンブイオンを加えてゼリー状にした、挽肉と卵と混ぜるだけで簡単にハンバーグが作れる商品です。加熱するとゼリーがなめらかなスープ状になるので、ふっくらジューシーに焼き上がり、専門店で召し上がるようなハンバーグがお楽しみいただけます。

なお、仕上げにはエバラ「ハンバーグソース デミグラス」「ハンバーグソース イタリア風」がおすすめです。当社はこれからも、様々なお肉料理に役立つ商品をお届けしてまいります。

料理にポン！ハンバーグの素



コラーゲン配合！ゼリータイプのハンバーグの素！ブイオンにオニオンとガーリックを加えゼリー状にした、ジューシーで、香りと旨味が際立つハンバーグが簡単に作れるハンバーグの素です。

商品仕様	
商品名	料理にポン！ハンバーグの素
発売日	3月8日
容量	90g
荷姿	10×6
小売参考価格（税抜）	188円
小売参考価格（税込）	198円
発売地区	全国

本件に関するお問い合わせ

■報道関係の方のお問い合わせ エバラ食品工業株式会社 広報室
電話 045-314-0279 FAX 045-314-0169

■お客様のお問い合わせ エバラ食品工業株式会社 お客様相談室
電話 0120-892-970（フリーダイヤル）

エバラ食品のモバイルレシピ

新商品情報や
おすすめレシピを
公開しています。

<http://m-ebara.jp>

