

産地直送
素材

ZAO SODACHI ブランド



牛×豚の黄金比でつくる上質な味

蔵王山麓ハンバーグ



工場で低温真空調理法と真心がこもった手づくりの製法により、肉汁がジュワ〜！とした焼きたてジューシーな仕上がりのハンバーグです。

地域のソーシャルグッドな食品工場

白石蔵王ブランド肉を使用 レストランの味をご家庭で完全再現
牛×豚の黄金比でつくる上質なハンバーグ

ー和風おろしソースー

規格 180g
入数 ご相談
ロット //
温度帯 冷凍品
賞味期限 D+365
JANコード 4582540720540



ーデミグラスソースー

規格 180g
入数 ご相談
ロット //
温度帯 冷凍品
賞味期限 D+365
JANコード 4582540720557



美味しさの 秘密

- 1 こだわりの厳選した国産素材を100%使用
- 2 防腐剤・発色剤は使用していません。
- 3 ひとつひとつを手作業で作り上げています。



宮城県卓越技能者（宮城の名工）西洋料理人「柊澤 明 氏」監修



みのりファクトリー
MINORI FACTORY