

新・登・場！

ふ 福っくらハンバーグ



サイボクオリジナルの冷凍食品「福っくらハンバーグ」が
このほど発売となりました！！

サイボクのおいしい豚肉を使用したハンバーグに
シェフ特製のデミグラスソースがよくマッチした一品です♥
その名のとおり、ふっくらやわらかいので、お子様やお年を召し
た方などに特にオススメです。熱湯で18分温めて、そのままでも、
ご飯の上にのせてロコモコやハンバーグチーズドリアにしても美
味。冷凍庫に常備しておけば、簡単料理の出来上がりです♥

■お取り扱い店舗
……………サイボクハム本店
■価格……1袋 450円(税込)

※商品の一部に小麦・乳・卵を含む

短時間で
ボリュームたっぷりの
丼ぶりの出来上がり！
特に、育ち盛りのお子様
が大喜び。夜食にもOK！

福っくらロコモコ丼

材料(1人分)

- 福っくらハンバーグ…………… 1袋
- ご飯…………… 1膳
- レタス…………… 1枚
- トマト…………… 1/2個
- 卵…………… 1個

作り方

- ①沸騰したお湯に福っくらハンバーグを
入れ18分温める
- ②ご飯を丼ぶりに盛る
- ③レタス、トマトは洗って水気をよく切
り食べやすい大きさにする。目玉焼き
をつくる(好みで半熟、堅焼きにする)
- ④②に③をレタス、トマト、ハンバーグ、
目玉焼きの順にのせて出来上がり！

