

滋賀県産の
野菜を使って

苦手な生しいたけ をおいしく食べよう!

数量限定

注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。商品のお届けをもって発表に代えさせていただきます。

限定の理由

生産量に限りがあるため

クーポンがで
3,000点限定

お一人様
何点でも可

滋賀県産が不足
する場合は兵庫
県産をお届けし
ます

産直

928 冷蔵 毎週
企画

滋賀県
マノーナファーム(資生園)

滋賀県産生しいたけ(菌床栽培)

100g前後(無選別・袋入)

管理された環境で栽培す
る菌床栽培だから天候に
左右されず品質も生産量
も安定しています。

いつもおトク

本体 100円
(税込 108円)



ジューシーしいたけハンバーグ

《材 料》

(4人分)

928 産直 滋賀県産生しいたけ・・・100g

玉ねぎ(みじん切)・・・1/2個分

30 国産合挽きミンチ・・・300g

バター・・・大さじ1

パン粉・・・10g

220 産直 生協牛乳120・・・20ml

214 産直 こめ育ちさくらたまご

・・・1/2個分

塩・・・小さじ1/4

胡椒・・・少々

サラダ油・・・大さじ1

白ワイン(または水)・・・50ml

好みのサラダ野菜など・・・適量

A トマトケチャップ・・・大さじ2

ウスターソース・・・大さじ1

《作り方》

① 生しいたけはみじん切りにする。

② 熱したフライパンにバターを溶かして玉ねぎをしんなりするまで炒め、生しいたけを加えてさらに炒め、冷ましておく。パン粉は牛乳でしめらせる。

③ ボウルに②とミンチ、卵、塩、胡椒少々を加えて粘りが出るまでよく混ぜ合わせ、4等分する。キャッチボールをするようにして中の空気を抜き、形を整えて中央をくぼませる。

④ フライパンにサラダ油を熱し、③を並べて中火で両面にこんがり焼き色をつける。ワイン(または水)を加えて蓋をし、5～7分位蒸し焼きにして皿に盛る。

⑤ ④のフライパンにAを入れて軽く煮詰め、ハンバーグにかけて野菜を添える。

香り豊かで食物繊維が豊富な「生しいたけ」。でも、その独特の香りや食感が子どもたちには苦手な原因のようです。そこで、子どもたちが好きな食材と組み合わせ、細かくカットすることで食べやすく工夫したハンバーグを紹介します。

