

Kira Kira Recipi

キラキラ★レシピ



宝塚の人気焼肉処「一品一会」。
こちらで大人気のメニューを
花のみち店 小林料理長(右)、小林店 重富料理長(左)に
教えていただきました。
おいしいご飯にぴったりです。

白味噌チーズ焼きハンバーグ



(2人分)

A	牛ミンチ(もしくは合挽肉)	200g
	玉ねぎ(みじん切り)	100g
	全卵	1個
	赤ワイン	20cc
	トマトケチャップ	40g
	パン粉	50g
	塩	適量
	黒コショウ	適量
	ナツメグ	適量
	牛脂(合挽肉の場合不要)	60g



1. パティをつくる
Aの材料をボウルに入れ、粘り気が出るまでよく捏ねます。
捏ね終えたら一旦冷蔵庫で冷やす。



2. 空気を抜きながら成形します。
内部に空気が残ると加熱時に膨張して焼きムラ、ひび割れの元になります。



3. 十分に熟したフライパンにそっと置き焼いています。
強火で表面に焼き色をつけます。

※材料も道具も事前によく冷やしておく。

トッピング		
トマト	1個	
大葉	2枚	
ピザ用チーズ	80g	
白味噌ソース		
白味噌	50g	
ウスターソース	40g	



4. 蒸し焼き
焼き色が付いたら水、お酒(分量外)を適量入れ蓋をして蒸し焼きにします。



5. トッピング
水分が飛んだらハンバーグに白味噌ソースを塗り、大葉、スライストマト、チーズをトッピング



6. 仕上げ
オープン、またはトースターでチーズが溶けるまで加熱します。
野菜や付け合せと盛りつけて完成。

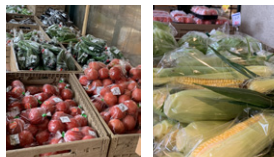


一品一会 花のみち店



岡山県の千屋牛や兵庫県の宝塚牛等を使った焼肉レストランです。
一頭買いのメリットを生かした価格でご提供!
ランチはバラエティーに富んだ定食メニュー、サラダや食後のデザートも充実しています。
〒665-0845 宝塚市栄町1-6 花のみちセルカ1 番館 2F TEL.0797-87-0301
営業時間 Lunch 11:00~14:00(LO 14:00) Dinner 17:00~22:00(LO 21:30)
定休日 水曜日 ※営業日、営業時間は直接店舗へお問い合わせください

新鮮市場 一品一会 花のみち店



岡山の農家さんからの産地直送の新鮮野菜、果物が揃っています。
希少食材から、一般食材まで幅広く取り扱っているので買い物するのが楽しいお店です。
〒665-0845 宝塚市栄町1-6 花のみちセルカ1 番館 2F TEL.0797-87-0301
営業時間 10:00~18:00
定休日 水曜日 ※営業日、営業時間は直接店舗へお問い合わせください。

一品一会 小林店

焼肉処、新鮮市場、カフェ(併設)

〒665-0056 兵庫県宝塚市中野町 1-14 3F TEL.0797-74-7703
営業時間 Lunch 11:00~14:30(LO 14:00) Dinner 17:00~22:00(LO 21:30)
定休日: 水曜日 ※営業日、営業時間は直接店舗へお問い合わせください。