

ハンバーグも、つくねも、ボウルを使わず簡単にできる！ 「うちのごはん はなまるレシピ」シリーズ新発売！ ～手でこねないのに、しっかりまとまり、ふっくらジューシー～

キッコーマン食品株式会社は、8 月 24 日に、少ない材料と少ない調理工程で手間をかけたようなおかずができる「キッコーマン うちのごはん はなまるレシピ」シリーズを全国で新発売します。「こねないハンバーグ」と「こねないつくね」の 2 アイテムです。



「うちのごはん はなまるレシピ」シリーズは、少ない材料と少ない調理工程で手間をかけたようなおかずができるそうぎいの素です。手づくりのハンバーグやつくねは調理工程が多く、野菜の下準備や手でこねる作業、調理後の洗い物などに時間と手間がかかります。「うちのごはん はなまるレシピ」シリーズを使えば、こうした手間を省き、フライパンの中や購入したひき肉のトレーの中で混ぜてから焼くだけで、ふっくらジューシーなメインのおかずをつくることができます。油は不要で、手やボウルが汚れないため、洗い物も少なく済みます。

■「うちのごはん はなまるレシピ こねないハンバーグ」

用意する材料は、牛・豚合いびき肉 400g だけです。フライパンにひき肉と「具入り下味の素」、水を入れて、へらで混ぜ合わせ、4 等分して成形します。表面 2 分 30 秒、裏面 1 分 30 秒焼いたあと、水と「仕上げの素」を入れて 8 分蒸し焼きにすれば、ふっくらジューシーなハンバーグが 4 個できあがります。

「具入り下味の素」は、玉ねぎやパン粉が入っており、下準備は不要です。「仕上げの素」に使用している野菜だしが肉のうま味を際立たせ、酒蒸しの効果でふっくらジューシーに仕上げます。胡椒やナツメグなどのスパイスがきいた、うま味豊かでコクのある本格的な味わいで、ごはんによく合います。



STEP1	STEP2	STEP3	STEP4
			
フライパンの中で、ひき肉と水、「具入り下味の素」をへらで混ぜてから、4 等分する		へらで成形し、表面 2 分 30 秒→裏返して 1 分 30 秒焼き、「仕上げの素」と水を加えて、ふたをして 8 分焼くと完成！	

■「うちのごはん はなまるレシピ こねないつくね」

用意する材料は、鶏ひき肉 300g だけです。購入したひき肉のトレーの中で、ひき肉と「具入り下味の素」をスプーンで混ぜ合わせ、8 等分してフライパンにすくい落としします。表面 3 分、裏面 3 分焼いたあと、「仕上げの素」をからめれば、ふんわりジューシーなつくねが 8 個できあがります。

「具入り下味の素」は、鶏軟骨やひじきが入っており、下準備は不要です。「仕上げの素」は、コクのある甘辛しょうゆ味で、短時間からめるだけでりつやよく仕上がります。ごはんによく合うメインになるおかずです。



STEP1



STEP2



STEP3



STEP4



キッコーマンは、ライフスタイルが変化し、調理の時間短縮や簡便化のニーズが高まる中、短時間で本格的な調理ができる商品をお届けし、これからも毎日の手づくりごはんを応援します。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格		(単位:円 消費税別)
品名	内容量・容器	希望小売価格
		1 袋あたり
キッコーマン うちのごはん はなまるレシピ こねないハンバーグ	57.1g 平袋	290
キッコーマン うちのごはん はなまるレシピ こねないつくね	102g 平袋	290

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日
- 2026 年 8 月 24 日
3. 販売地域
- 全 国
4. お客様お問合せ先
- キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上