

ママに代わって料理にチャレンジ 「私たちにも簡単に作れるね」

混ぜるだけで失敗なく本格的なハンバーグに

主婦の元氣は
ニッポンの元氣!

主婦 休み 応援

志穂ちゃん(写真左)と、由衣ちゃん
2人で、ハンバーグ作り



今月の25日は、家事をがんばる主婦が、気兼ねなく休み、リフレッシュする「主婦休みの日」。読者の高橋由紀江さん宅では、子供たちが「主婦休み」を応援。夕食のハンバーグ作りにチャレンジしました。

普段からよく料理作りのお手伝いをしているという、長女の志穂ちゃん。と次女の由衣ちゃん。由紀江さんは、「主婦休みの日の食事作りはお願いしたいな」と言います。今日は2人で、主婦休みの日のリハーサルのために、日本食研の「ハンバーグ作り」を「煮込んでおいしいハンバーグソース」を使えば簡単。今回使った「カレー味」も人気です。

「ハンバーグ作り」をひき肉に混ぜて作れば、味付けも必要なく、レストランのような本格的な味わいに。人気の煮込みハンバーグを作るなら、「煮込んでおいしいハンバーグソース」を使えば簡単。今回使った「カレー味」も人気です。

「ハンバーグ作り」を使って、ハンバーグ作りにチャレンジしました。



「ハンバーグ作り」をひき肉に混ぜて作れば、味付けも必要なく、レストランのような本格的な味わいに。人気の煮込みハンバーグを作るなら、「煮込んでおいしいハンバーグソース」を使えば簡単。今回使った「カレー味」も人気です。

「ハンバーグ作り」をひき肉に混ぜて作れば、味付けも必要なく、レストランのような本格的な味わいに。人気の煮込みハンバーグを作るなら、「煮込んでおいしいハンバーグソース」を使えば簡単。今回使った「カレー味」も人気です。

「味」にコクがあっておいしいよ」と、夫の純一郎さん。いつもは付け合わせの野菜をあまり食べない志穂ちゃんと由衣ちゃんも、カレー味のソースのおかげでおかわりしていました。

子供たちが作ったハンバーグを家族みんなで食べます。「カレー味のソースが、とってもおいしいね」。出来上がりにみんな大満足のようです



日本食研ホールディングス

☎0120(917)181

受付時間/9:00~17:00(土・日曜、祝日を除く)

www.nihonshokken.co.jp