

# 原木椎茸 ハンバーグ

自然の恵に寄り添い、  
余すことなく大切に頂く。  
つい忘れてしまいそうな感覚を  
ずっと大切にしている  
どんぐりハウスの  
おいしいものづくり。



## まあるい ハンバーグ。

封を開けた瞬間から、椎茸の良い香りが広がる。この香り高さは、森の養分をたっぷり吸収して育った、原木椎茸ならではの香り。口に入れると、しっとり滑らかな口当たりで、たっぷり入った、椎茸と玉ねぎの食感が体を喜ばせる。このハンバーグの場合、肉は完全に脇役で、さっぱりと食べられる上品な味わいだ。

「椎茸の石づきは、あまり使われな  
いでしょ。もったいないなあと思って  
椎茸を丸ごと使いきれようように考えて  
みたよ。」と話す、考案者の山口タケ  
子さんは、どんぐりハウスの立ち上げ  
当初から、この地の自然の恵を大切に  
活かしてきた。さらに、脂っこいのが  
苦手な方を想い、ヘルシーなハンバー  
グを目指したのだそう。

食材に寄り添い、食べる人を想う、  
まあるい心が生み出した原木椎茸ハン  
バーグを、ぜひ味わってみてほしい。

インタビュー動画を  
是非ご覧ください。



ヘルシーでさっぱりとした  
原木椎茸ハンバーグを  
お楽しみください。



〒883-1402  
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字七ツ山7194-2  
☎0982-650170 (FAX兼用)

どんぐりハウス



蒸して中まで火を通してから、  
こんがり焼き目をつけています。  
パックのまま湯煎で温めるだけで  
手軽に召し上がれます。  
※2個入り

