

【お好み焼きの焼き方のコツ】

- ★ 解凍後の種は冷やしておく
(ホットプレートに焼いた瞬間に
生地の中に含まれた空気が膨張しやすくなる)
- ★ キャベツはなるべく薄く千切りにした後、
さらに細かくきざむ
(キャベツの切り方で食感が変わるため、
細かくすると柔らかい口当たりになる)
- ★ 種と具材は焼く寸前に1枚分ずつ合わせる
(合わせて長時間おいておくと、
野菜の水分が出て生地が分離してしまう)
- ★ 混ぜる時は空気を含ませるように
“立て混ぜ”でしっかりサックリ混ぜる
(黄身の色が残らない程度まで混ぜるが、
混ぜすぎると野菜の水分が出て
“べちゃっ”としたお好み焼きになってしまう)
- ★ 両面が“たぬき色”になるまでしっかり焼く
(ひろのの種は少し焦げるくらいがちょうど良い)
- ★ 仕上げにソースを塗ったら1分間程待つ
(マイルドな酸味のソースの味わいになる)



キャベツはなるべく細かく



具材は焼く寸前に合わせる



空気を含ませるように立て混ぜ



たぬき色までしっかり焼く

◇ ホットプレート ◇

基本は180℃~200℃で
片面6分づつ両面焼く。
※機種のパフォーマンスによって焼き時間
に誤差があります

◇ フライパン ◇

熱したフライパンに具材を合わせた
種を広げる。中火で6~7分焼いた
後、ひっくり返し蓋をして弱火で、
12分~15分焼く。
(フライパンは焦げやすいため火加
減に注意して下さい)

★ フライパンでの調理は焦げやすいため、
ホットプレートの使用を推奨します。

- ※ 解凍後の種の水分が分離した場合は軽くかき混ぜてからご使用下さい
- ※ 種の水分が変色している場合がありますが、品質に問題はありません
- ※ 解凍方法 : 冷蔵庫解凍, 自然解凍, 流水解凍
(電子レンジでの解凍不可)
すぐに使いたい場合は20℃~25℃のぬるま湯の中で袋の
封を開けずにもむと2~3分程で解凍できます

【材料：豚玉お好み焼き1枚分】

- ・ひろのの種/1袋（解凍済み）
- ・キャベツのみじん切り/120g
- ・刻みねぎ/40g
- ・L～LL卵/1個
- ・豚肉/50g

※解凍方法：20℃位の常温で1時間、又は冷蔵庫で3時間
（20℃～25℃のぬるま湯の中で袋をもむと2～3分で解凍可
・レンジは不可）

【作り方】

① 材料を刻む



キャベツ・豚肉・ねぎを
細かく刻む

② 材料を混ぜる



全ての材料をボールに入れ
空気を含ませるように
混ぜ合わせる

③ 材料を広げる



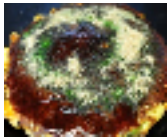
180℃前後のホットプレートに
厚さ2～3cm程度で厚めに広げる

④ 焼く



両面5～6分程度かけ、
焦げ目ができるくらいまで
じっくり焼く

⑤ 仕上げる



ソースを塗って完成

お好みで青のり・かつお・マヨネーズ等
をかけてお召上がり下さい

※ 青のり・かつお等は
商品には含まれておりません
足したい方は別途ご用意下さい

【 おすすめトッピング 】



☆ オリーブオイルで焼くと軽やかな味わいになります
いろいろなオイルで焼いてみるのも面白いですね！
（※店舗ではオイルはひかずあっさり仕上げております）

ひろののお好み焼きの特徴

長時間かけてじっくり旨みを出した出汁に、
代々受け継がれた製法と熟練の感で練り
上げられた生地ペーストを作りあげている
ため、他店にはない、柔らかな食感と自然
の甘味旨みを楽しめる上品な味わいです。

訂正

パッケージ側面の内容量表記部分に誤りがありました。訂正致します。

〈誤〉中濃ソース：35g×3本→〈正〉中濃ソース：25g×3本