kitanokiwami
北の極®

特別な日に
とびきりのごちそうを

エゾシカやわらかステーキと エゾシカハンバーグで作る！

愛犬のためのお肉のケーキ

お誕生日やクリスマス・記念日の特別メニューに！
北の極のレトルトフードを使って、お肉のケーキ作ってみませんか？





エゾシカ
やわらかステーキ

エゾシカハンバーグ

材料

・セルクル（ケーキの型として使用します。）
・北の極　エゾシカやわらかステーキ
・北の極　エゾシカハンバーグ

※セルクルがない場合は、ケーキの形を
作れる程度の深さがある器でも代用できます。

作り方

＼ 8つのステップで簡単に作れます！／

① お肉を取り出す



袋からお肉を取り出します。
水分が多い場合は余分な水分だけ
取り除いてください。

② それぞれのお肉をほぐす



別々の容器に入れて「エゾシカハンバーグ」をスプーンなどを使って細かくほぐします。次に「エゾシカやわらかステーキ」も細かくほぐします。

③ ハンバーグを固める



セルクルをお皿の上に置き、
まずは、ほぐした「エゾシカ
ハンバーグ」を入れていきます。

④ しっかり押し固める



手やスプーンなどで上からしっかりと押し固めていきます。
隙間ができないよう、ぎゅっと
固めるのがポイント！

⑤ ステーキを重ねる



「エゾシカハンバーグ」の上に、
ほぐした「エゾシカやわらかステーキ」を入れます。
（入れる量はお好みです。）

⑥ 表面を整える



「エゾシカやわらかステーキ」を
入れ終えたら上からしっかり押して、
固めて表面を整えます。

⑦ 冷蔵庫で冷やす



セルクルに入れたまま冷蔵庫へ
約１時間ほど冷やし、しっかり
と形を固めてなじませます。

⑧ 型から外して完成



セルクルを上にゆっくり持ち上げて外します。これでケーキの土台が完成です。あとはお好みでデコレーションするだけ

デコレーションは自由自在

「ごほうびソーセージ」を輪切り
を並べたりジャガイモ・にんじん
などを型抜きや「北の極カリカリ
トリーツ」プレートして載せる



色違いのアレンジも

「北の極　鶏のつくねバーグ」
「北の極　鮭のお魚ハンバーグ」
などを組み合わせれば、
色違いのアレンジも楽しめます。



愛犬の特別な日に、手作りのごちそうを。
お肉を使って作る、愛犬のための「お肉の手作りケーキ」。
お誕生日やクリスマス、お正月など、大切な日を彩るごちそうメニューです。
いつもの「北の極」が、ひと工夫でちょっと特別なごちそうに！

