

## 「バーボンがソース?!」 レストラン関係者も驚きの反応!

### バーベキュー本場 大人の味が日本上陸 外食でブームの兆し

香り高く、スモーキーな味わい 業務用「<sup>バーベキュー</sup>バーボンBBQソース」 肉料理の新トレンドに

洋風ソースメーカーのハインツ日本株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長：グスタヴォ・ペイシト）は、業務用の肉料理ディップソース「バーボン BBQ ソース」を2018年3月に発売し、さまざまな外食店舗などから予想を上回る反響をいただいています。

「バーボン BBQ ソース」は、バーベキューの本場で、バーボンウイスキーの故郷でもあるアメリカ発の万能ソースです。バーボンの香り高いスパイスでスモーキーな味わいが特徴で、使用すると驚くほどの深みがプラスされ、いつもと違う本場のバーベキュー味を楽しんでいただけます。

#### ■ 続く BBQ ブーム おしゃれで豪華なメニューが注目

かつてバーベキューといえば、キャンプ場や河川敷に機材を持ち込んで、焼肉や焼きそばをつくるのが一般的でした。しかし、ここ数年、都内ではバーベキュー専用施設が多くオープンし、手ぶらで気軽に友人や家族と利用できることから大人気となっています。また、グランピングのブームもあり、バーベキューで今までとは違うローストビーフやパエリア、アヒージョといったおしゃれで豪華なメニューも注目されています。

「バーボン BBQ ソース」は、こうした需要にぴったりのソースです。本格的なバーベキューは、ローストや燻製でじっくり時間をかけて調理するため、深く複雑な味わいとなります。「バーボン BBQ ソース」は、牛、豚、鶏、どんな肉でもかける、まぜる、ディップする、塗りながらグリル、漬け込むなどの調理だけで、簡単に本格的な味わいを再現できます。

見た目も食べごたえもダイナミックなスペアリブはメイン料理に、手羽先を使用すればほとよい甘さとさっぱりした味わいのバーベキューチキンとして手軽なおつまみになります。かける、合わせる、マリネするといったひと手間だけで、さまざまなメニューに応用が可能です。

#### ■ “バーボン”の斬新さと大人っぽさが好評 居酒屋などからも 大きな反響が

本年1月、2月に東京と大阪で行われた居酒屋業界と飲食産業をターゲットにした展示会「居酒屋 Japan2018」にて当商品をお披露目したところ、外食業界の人たちより、予想を上回る反響をいただきました。特に“バーボン”というインパクトある響きに対して、味は想像ができないけれどバーベキューのワイルドなイメージとリンクすることから、興味を持って試食を希望する方が多くいました。味に対しては、従来のバーベキューソースと比べて、甘いだけでなく大人っぽく複雑な味わいが好評でした。

目新しさ、手軽に使えるのに本格的といった理由から、発売以来、当初ターゲットとしていたアメリカンダイニングやバル



業態だけでなく、居酒屋業態やランチ需要としても新しいメニューの期待感から多くの問い合わせがきています。また、今回の反響の多さは、ハイボールブームがけん引するウイスキー人気にも関係していると考えています。従来の焼肉味とは異なるバーベキューの新スタイルは、2018年の食トレンドになると予想されます。

ハインツ日本は、デミグラスソースなど洋風ソースを日本で普及してきたメーカーです。「バーボン BBQ ソース」も、ハインツらしい本格派のソースに評価をいただいていますので、今後も当社ならではの海外テイストの楽しくおいしいアイテムを発売してまいります。

※「バーボン BBQ ソース」の発売は業務用のみで、市販用の発売は未定です。

### <商品概要>

商品名： 590g 肉料理・ディップ用ソース バーボン BBQ ソース  
 発売日： 2018年3月1日  
 形態： ペットボトル  
 内容量： 590g × 15本  
 商品サイズ： 73×73×187mm/629g  
 ケースサイズ： 235×385×200mm/9.9kg  
 賞味期限： 12カ月  
 保存方法： 常温



### <お薦めの使用調理例>



#### ◆ベイベーバックリブ

「バーボン BBQ ソース」にベイベーバックリブを 40～90 分漬け込み、180℃のオーブンで 30～40 分焼く。



#### ◆バッファローチキンウイング

切り込みを入れた手羽先に、塩、こしょうをしてなじませておく。小麦粉を軽くまぶし、色よく揚げて、熱いうちに「バーボン BBQ ソース」と絡める。天板に並べて 180℃のオーブンで「バーボン BBQ ソース」をつけながら 10～15 分焼く。



#### ◆BBQ ランチボックス

フライパンにサラダ油を熱し牛肉を焼き、「バーボン BBQ ソース」で仕上げる。器に五穀米を盛り、レタスを敷き、牛肉をのせ、野菜のソテーなどサイドメニューを盛り合わせる。



#### ◆BBQ プルドポークハンバーガー

豚肩ロース塊肉に、パプリカ、クミン、オレガノ、ブラックペッパー、唐辛子パウダー、ガーリックパウダー、塩、砂糖をふり 1 時間マリネする。200℃のオーブンで焼き色がつくまで焼き、鍋に移してひたひたの水を加え、肉が箸で崩れすくらいまで弱火で煮る。肉を取り出して細かくほぐし、鍋に戻して「バーボン BBQ ソース」を加えて、水分がなくなるまで煮詰める。仕上げに「バーボン BBQ ソース」を加える。軽く焼いたバンズにレタス、なます、プルドポーク、紫キャベツをのせる。



ハインツ日本 業務用ホームページ <http://www.heinz.co.jp>

### <クラフト・ハインツとは>

多くの有名ブランドを擁する世界有数の食品メーカー。  
ケチャップで有名な H.J.ハインツ社とチーズをはじめたくさんのブランドを持つ  
食品大手のクラフト社の合併により 2015 年に誕生。  
世界 50 ヶ国以上の人々においしさを届けています。



### <ハインツ日本株式会社：会社概要>

会社名	ハインツ日本株式会社（英文名：Heinz Japan Ltd.）
設立	1961 年（昭和 36 年）12 月 25 日
資本金	7 億 2500 万円（Kraft Heinz Foods Company の全額出資）
代表者	代表取締役社長 グスタヴォ ペイショト
従業員	145 名（2018 年 4 月 1 日）

**【お客様からのお問い合わせ先】**

ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL：0120-370655

**【報道関係者様お問い合わせ先】**

ハインツ日本株式会社 マーケティング本部 岡部／竹中  
TEL: 03-5687-7522 FAX: 03-5687-1648 E-mail:kumi.takenaka@kraftheinzcompany.com