

いよいよ次なるブームが日本上陸 本場 BBQ 料理をパンと共に?! これぞアメリカ流！ やわらかい豚のほぐし肉と絶妙なソースが美味 業務用 『ハインツ BBQ プルドポーク』 新発売

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・ベイシヨト）は、業務用ブランド「ハインツ・ザ・グローバルディッシュ」シリーズから『ハインツ ^{バーベキュー} BBQ プルドポーク』を2019年4月2日に発売開始しました。

『ハインツ BBQ プルドポーク』は、本場アメリカで人気の BBQ 料理を再現した商品です。プルドポークの「プル（Pull）」とは、「むしる」こと。じっくりと火を通した柔らかな塊肉をほぐし、特製 BBQ ソースで仕上げています。ハンバーガーやサンドイッチにはさんだり、そのまま食べても美味しいため、バーカリーやカフェを初めとする飲食店で手軽に使用していただける商品です。

■ 10 時間もかかる本場の味が 手軽に提供できる

プルドポークはアメリカ南部の伝統料理で、地元の BBQ 祭りやホームパーティーに欠かせない地域のご当地グルメでしたが、ここ十年ほどでアメリカ全土にトレンドが広がり、現在ではバーガーやサンドとして人気の定番メニューとなっています。

プルドポークは豚の肩ロースなどの大きな塊肉を、BBQ 用のチャコールグリル(炭グリル)やガスグリルでゆっくり低温加熱調理します。10 時間超の調理によって肉はホロホロになって手でほぐせるくらい柔らかくなり、余分な脂が落ちてうまみが凝縮します。加熱後は塊肉をフォークでほぐして BBQ ソースなどで味付けし、コールスローと一緒にパンにはさんでバーガーやサンドイッチスタイルで食べるのが一般的です。※ちなみに現在は煮込みやオープン調理での調理もおなじみになっています。

実はプルドポークは日本人にも合う味わいや食感で、近年日本国内でも肉ブーム等を背景に人気拡大しているグルメバーガーショップや本格アメリカン BBQ 料理店などを中心に本格的なプルドポークを提供する店舗も徐々に増えていることから、今後日本においてもプルドポークの人気拡大が期待されています。

しかし手順はシンプルながら、本格的な味を目指すと完成までにほぼ丸一日を要するため、多くの外食店にとってこのメニューを取り入れることは難しく、提供している店はまだ少ないのが現状です。

こうした現状を見据え、当社では誰もが簡単にメニューとして提供できる調理済みプルドポーク製品『ハインツ BBQ プルドポーク』の開発に着手いたしました。

当社は同製品の開発にあたり、日本市場で長年培ってきた洋風ソースづくりの知見を活用しながら、本場アメリカの味と日本人が好む美味しさの両立を追求しました。

『ハインツ BBQ プルドポーク』は、本場アメリカの味わいを意識し、じっくり火を通した豚の塊肉から、特殊製法により“手で裂いた様な”食べごたえのある食感にほぐした肉に、香り高いバーボンとフルーツの甘み・スパイスを効かせた、より複雑な味わいの特製 BBQ ソースを合わせて



『ハインツ BBQ プルドポーク』
パッケージ

作っています。肉の食感やソースの味わい・粘度などにこだわって何度も試作を続け、完成した逸品です。

また、冷凍商品のため保存性が高く、湯せん又は冷蔵庫で解凍するだけでそのまま使え、温めなくても美味しいため、パンにはさむだけでボリューム満点の絶品サンドが出来上がります。

なお、「ハインツ・ザ・グローバルディッシュ」シリーズでの肉料理の製品は、今回が初めての取り扱いとなります。

■味、トレンドに注目集まり、カフェ・ベーカリーでの導入進む

「ハインツ・ザ・グローバルディッシュ」シリーズは、世界で愛されるカジュアルグルメの本格的な美味しさを再現して提案するハインツ日本独自の業務用ブランドです。以前から販売しているオニオンリングやフィッシュフリッターなどの冷凍調理済み製品は、簡単に本場の味を提供できると、さまざまな飲食店で導入いただいています。

『ハインツ BBQ プルドポーク』は、発売前の商談や展示会などで紹介したところ、味の良さとともに、“海外のトレンドメニュー”というメニューの位置づけにも高い評価をいただき、すでに大手チェーンのカフェやベーカリーショップなどでの導入が進んでいます。当社では、現在の感触から見て、今後も多くの飲食店でこのアメリカで愛される BBQ 料理のプルドポークを使用したメニューが広まっていくことを予想しています。

また、4 月末からは、このプルドポークのメニュー自体の認知拡大の活動の一環として、日本初のプルドポークに関する Web 情報サイト(<http://heinz-recipes.jp/special/pulledpork/>)を設けています。

こちらの Web サイトでは、アメリカ南部 BBQ 料理の代表格であるプルドポークの歴史や美味しさの秘訣、ほぼ丸一日を要する本格的な作り方、国内で美味しいプルドポークが楽しめる飲食店の紹介などを通して、多くの方々にプルドポークの魅力と美味しさをアピールしていきます。

ハインツ日本では、今後も海外の食文化の魅力を伝える商品開発を進めてまいります。

<プルドポークに関する Web 情報サイト内コンテンツ>

WHAT'S PULLED PORK?

アメリカのソウルフード
プルドポークとは？



日本初のプルドポークに関する Web 情報サイト



臨場感あふれる動画でプルドポークづくりが見られる

12H	12H	Complete
スパイス 刷り込み約半日	スモーカーで ほぼ半日	できたての 肉をほぐす
まずは肉の下ごしらえ。塊肉に豪快にスパイス（ドライブレ）を刷り込んで、冷蔵庫で一晩以上、ゆっくり寝かせて出番を待つ。決め手となるスパイスの配合は秘伝のオリジナルという店も多い。	スモーカーでとにかくじわりじわりと火を通す。焼き色に染まるまで3~4時間、しっかり火が通るまで6~7時間。肉のボリュームで変わるが、概ね10~12時間の行程となる。	スモーカーから取り出した肉を細かくほぐしてプルドポーク完成。あらかじめ BBQ ソースを絡めても、盛り付けてからソースをかけてもいい。その自由さもプルドポークならでは。

情報サイトでは、本格的なプルドポークの作り方紹介

WHERE YOU CAN EAT PULLED PORK

こだわりのプルドポークが楽しめるお店

	FATZ'S THE SAN FRANCISCAN ファッツザサンフランシスカン @吉祥寺 MORE
	CRUZ BURGERS & CRAFT BEERS クルズバーガーズアンドクラフトビア @四ツ谷 MORE

こだわりのプルドポークが食べられる店舗を紹介

<商品概要>

商品名： ハインツ BBQ プルドポーク
発売日： 2019 年 4 月 2 日（火）
形態： 冷凍
内容量： 500g × 20
賞味期限： 12 カ月
商品サイズ： 縦 300×横 190×高さ 20mm／516g
ケースサイズ： 縦 370×横 270×高さ 240mm／10.6kg
製造国： 日本



<お薦めの使用調理例>

◆ザ・ブルドポークバーガー

材料（1 個分）：ハインツ BBQ プルドポーク 55g／キャベツと人参のサラダ 15g／
グリーンカール又はレタス 1 枚／マヨネーズ（パンに塗る） 適量／バンズ 1 個



◆ブルドポークコッペ

材料（1 人分）：ハインツ BBQ プルドポーク 25g／きょうり 25g／
マスタード&マヨネーズ（パンに塗る） 適量／食パン 2 枚



◆ブルドポークのホットサンド（バター風味）

材料（1 皿分）：ハインツ BBQ プルドポーク 50g／紫キャベツと人参のサラダ 40g
／ピザ用チーズ 20g／バター…15g／食パン 2 枚



<サイト URL>

- ◆ブルドポークに関する情報サイト <http://heinz-recipes.jp/special/pulledpork/>
- ◆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 ペイシヨト
従業員： 159 名（2019 年 4 月 1 日）

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ハインツ日本広報事務局

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 E-mail：wakasugi@netamoto.co.jp

担当：若杉（携帯：070-2194-4320）