

## 市販用ハンバーグソースに初めての“バルサミコ”

「イタリア産トマト&バルサミコ仕立て 煮込みハンバーグソース」 3月1日 新発売

デミグラスソース・ホワイトソース等、洋風ソースのトップメーカー、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:ポール モリ)は、完熟トマトとドライトマトにバルサミコビネガーを加えてコクを出した煮込みハンバーグ用ソース「イタリア産トマト&バルサミコ仕立て 煮込みハンバーグソース」を、2012年3月1日に全国で新発売いたします。

### トマトの凝縮された旨みとバルサミコのコク

今回発売する商品は、市販用ハンバーグソースとしては初めて(自社調べ)バルサミコビネガーを使用しています。バルサミコはぶどうの濃縮果汁が原料の果実酢で、長期にわたる樽熟成が特長です。イタリアの特産で、アチェート(酢)・バルサミコ(芳香がある)と呼ばれます。

色は茶色を濃くした黒色でその名のとおり独特の芳香があり、イタリアではオリーブオイルとともにサラダにかけたり、料理の味付けや隠し味に使われています。また、他のビネガーにはない甘味があるため、アイスクリームにかけるなどデザートにも使われます。

「この商品で一番こだわったのは味の複雑さとバランスです。

イタリア産の完熟トマトとドライトマトを使ってトマトの凝縮された旨みを表現し、そこにバルサミコ独特のコクを加えました。さらにソースをハンバーグの肉汁やご飯と組み合わせたときに美味しさが完成するように仕上げました」(開発担当者コメント)その結果、ハンバーグを煮込んだ後のソースをご飯にかけて食べたくなるような美味しさが実現しました。

日本でも最近は一般的なスーパーでバルサミコビネガーが購入できるようになってきました。しかし、まだ値段が高く、家庭で気軽に使える調味料ではありません。今回の商品により、日本人に人気のハンバーグでバルサミコの美味しさを手軽に味わって頂く事ができるようになりました。

### 煮込みハンバーグに新たなこだわりの味を

ハインツ日本では、長年にわたり日本の洋食文化を支えてきたシェフ仕込みのクッキングソースのノウハウを生かして、2004年に「デミグラスソース仕込み 煮込みハンバーグソース」を発売しました。以来、生焼けや焦がすという焼きハンバーグづくりの失敗に不安を抱える主婦の支持を得て大きく売上を伸ばし、煮込みハンバーグというメニューの普及にも貢献してまいりました。こうしたメニューの広がりを受けて、市販のハンバーグソース市場はここ数年、大きく成長しています(次頁グラフ参照)。

ハインツ日本は「イタリア産トマト&バルサミコ仕立て 煮込みハンバーグソース」の発売により、今回も家庭では作るのが難しいこだわりの新しい味を提案し、引き続きハンバーグソース市場を牽引してまいります。



### 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

### 報道関係者様お問合わせ先

ハインツ日本株式会社 広報担当:池田  
TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail:mariko.ikeda@jp.hjheinz.com

### 【商品概要】

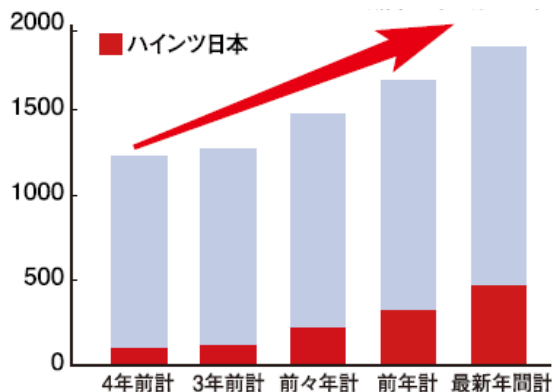
商品名： イタリア産トマト&バルサミコ仕立て 煮込みハンバーグソース  
 内容量： 200g (3~4人前)  
 製品サイズ： 幅120mm×高さ180mm×奥行30mm  
 メーカー希望小売価格： 220円(税抜) 231円(税込み)  
 形態： レトルトパウチ  
 保存温度： 常温  
 賞味期間： 18ヶ月  
 発売日： 2012年3月1日  
 発売地域： 全国

商品特徴： イタリア産バルサミコピネガーを加えた深いコクのある味わい  
 イタリア産の完熟トマトとドライトマトを使用したトマトの旨み溢れるソース  
 深いコクと旨みのあるソースは、ご飯にもよく合う美味しさ



- 調理方法：
1. ハンバーグパテの両面に焼き色がつくまで焼く
  2. ソースと水を入れる
  3. 弱火で約8~10分煮込めば出来上がり



### 【ハンバーグソース市場推移】 (単位:百万円)



過去5年間で大きく成長し、ハインツ日本が市場を牽引しています

データ： インテージSRI 販売金額/全国・業態計  
 期間： 2006年11月~2011年10月

### 参考資料： ハインツ日本のハンバーグソース ラインアップ

煮込みハンバーグ用 	商品名： デミグラスソース仕立て 煮込みハンバーグソース 概要： 小麦粉を香ばしく炒めたルウで丁寧に仕上げたデミグラスソースに、ポートワインと国産のまいたけ、ぶなしめじ、エリンギを加え香り豊かに仕上げました。ふっくらジューシーな煮込みハンバーグが出来ます。 内容量： 200g メーカー希望小売価格：税抜220円/税込231円
焼きハンバーグ用 	商品名： ハインツ デミグラス ハンバーグソース 概要： 丹念に炒めたルウの芳ばしさに、香味野菜とボルドーワインを加えた豊かな味わい。ハンバーグを焼いたあとのフライパンで肉汁とじんわり温めるだけで、本格デミグラスハンバーグをご家庭で手軽に楽しめます。 内容量： 140g メーカー希望小売価格：税抜190円/税込200円