

報道関係各位

# 「ニコハンバトル～ご当地煮込みハンバーグ最強決定戦～」 47都道府県の名産品を使ったレシピで、煮込みハンバーグの奥深さを 人気の第1位は 三重県「松坂牛一筋バーグ」

## <人気ランキングが決定>

デミグラスソース・ホワイトソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社は、煮込みハンバーグのおいしさを多くの方に知っていただくためにプロモーションサイト(<http://www.nikohan.jp/>)を開設しています。当サイト内で、昨年11月30日まで実施した『ニコハンバトル～ご当地煮込みハンバーグ最強決定戦～』のランキングが決定いたしました。

### 名産牛の王道ハンバーグが人気

『ニコハンバトル～ご当地煮込みハンバーグ最強決定戦～』では、全国各地の名産品を使った、47都道府県の個性豊かな“ご当地煮込みハンバーグ”を紹介しています。人気投票で1位になったのは、三重県特産の松坂牛をつかった贅沢なハンバーグ「松坂牛一筋バーグ」で、2位以下も各地の名産牛を使った煮込みハンバーグが続き、肉にこだわる王道ハンバーグの人気が垣間見られました。



### 魚介や野菜、ご飯を使った煮込みハンバーグも提案

他方で、肉にこだわるハンバーグ以外にも、カニやホタテ、ジャガイモなどを使った北海道の「北の海の幸・山の幸バーグ」(13位)や、アジとらっきょうを使った鳥取県の「アジと砂丘らっきょうのハンバーグ」(45位)、新潟産コシヒカリを混ぜ込んだ新潟県の「煮込みハンバーグおにぎり」(27位)など、煮込みハンバーグの奥深さを知っていただく様々なバリエーションを披露しています。



人気1位となった三重県「松坂牛一筋バーグ」

47都道府県のご当地煮込みハンバーグのレシピは、全てプロモーションサイト上で公開しています。また今年はハインツ日本の創業50周年に当たるため、50周年とご当地煮込みハンバーグをからめた外食店とのコラボレーションを予定しています。

ハインツ日本は“煮込みハンバーグブームの仕掛け人”として、これからも家庭や外食産業の定番ともなりつつある煮込みハンバーグの普及に力をを入れていきます。

### →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

## ■「ニコハンバトル～ご当地煮込みハンバーグ最強決定戦～」 47都道府県ランキング




### <1位～10位>

| 順位  | イメージ画像  | 都道府県 | 煮込みハンバーグ名称          | 内容  |
|-----|---|------|---------------------|---|
| 1位  |    | 三重   | 松阪牛一筋バーグ            | 三重特産の松阪牛をつかった贅沢なハンバーグ。肉のうまみが引き立つプレミアムな一皿！ |
| 2位  |    | 佐賀   | 佐賀の特選牛豚ハンバーグ        | 佐賀県特産の佐賀牛と肥前さくらポークでつくった、肉のおいしさを味わうハンバーグ。  |
| 3位  |    | 兵庫   | ベーコン巻きハンバーグ         | 兵庫特産の神戸牛のハンバーグ。ベーコンをサイドにくるっと巻いておしゃれに。     |
| 4位  |   | 愛媛   | 媛(ひめ)っこ地鶏とコーンのハンバーグ | 愛媛産の媛(ひめ)っこ地鶏と、みわくのコーンのハンバーグにとろーり温泉卵を添えて。 |
| 5位  |  | 岐阜   | 飛騨トマトたっぷりバーグ        | 岐阜特産の飛騨牛のハンバーグに、角切りした飛騨トマトを添えたフレッシュな味わい。  |
| 6位  |  | 青森   | 陸奥のスタミナバーグ          | 青森特産の倉石牛に、ニンニク・リンゴを隠し味にきかせたスタミナ満点のハンバーグ。  |
| 7位  |  | 鹿児島  | 黒豚とサツマハンバーグ         | 鹿児島特産の薩摩黒豚とサツマイモを混ぜ合わせた、ボリューム満点のハンバーグ。    |
| 8位  |  | 富山   | エビふりふり里芋タラバーグ       | 富山産のタラ、里芋にふりふりのエビを合わせたハンバーグ。季節の野菜をつけ合わせに。 |
| 9位  |  | 長野   | キノコの野沢菜入りハンバーグ      | 長野産のキノコをたっぷり混ぜた、野沢菜入り鶏ハンバーグ。どこか懐かしい味わい。   |
| 10位 |  | 石川   | レンコンサンドバーグ          | 石川特産の能登牛のハンバーグを、レンコンでサンドした食感が楽しい一皿。       |

<11位~47位>

| 順位  | 都道府県 | 煮込みハンバーグ名称         | 内容   |
|-----|------|--------------------|--|
| 11位 | 宮崎   | チキンバーグ南国風          | みやざき地頭鶏のハンバーグに、宮崎マンゴーのフライを添えた南国風の味わい。          |
| 12位 | 熊本   | トマト挟みバーグ           | 熊本県特産の天草黒毛和牛でつくったハンバーグを、ジューシーなトマトでサンド。         |
| 13位 | 北海道  | 北の海の幸・山の幸バーグ       | カニ・ホタテ・ジャガイモを合わせた、北海道の海の幸・山の幸たっぷりハンバーグ。        |
| 14位 | 茨城   | イタリアンだっぺバーグ        | 茨城特産の常陸牛にスイートバジルを加え、ハーブを添えたイタリア風のハンバーグ。        |
| 15位 | 埼玉   | やまといも&たっぷり野菜バーグ    | やまといも・ニンジン・ほうれん草など、埼玉のご当地野菜をたっぷり使ったハンバーグ。      |
| 16位 | 京都   | 賀茂なす挟みハンバーグ        | 京都名産の賀茂なすで、鶏ミンチのハンバーグをサンドした京都らしい味わい。           |
| 17位 | 滋賀   | 赤こんバーグ近江伝統野菜添え     | 滋賀特産の近江牛と赤こんにゃくを合わせたハンバーグに、伝統野菜をトッピング。         |
| 18位 | 徳島   | 阿波尾鶏とサツマのハンバーグ     | 徳島産の淡白な阿波尾鶏と甘みのあるサツマイモを混ぜ合わせた、和風ハンバーグ。         |
| 19位 | 沖縄   | アグー豚&チャンプルーバーグ     | 沖縄特産のアグー豚のハンバーグに、ゴーヤチャンプルーを添えた沖縄色ゆたかな味わい。      |
| 20位 | 香川   | オリーブ風味ハンバーグ        | 香川産のフレッシュなオリーブの実を混ぜ合わせた、おしゃれな味わいのハンバーグ。        |
| 21位 | 福岡   | 博多地鶏ハンバーグ明太子風味     | 福岡産の博多地鶏のミンチに、辛子明太子でピリッとアクセントの効かせたハンバーグ。       |
| 22位 | 広島   | 牡蠣ハンバーグ            | 広島名産の牡蠣に、広島菜と合挽きミンチを合わせた濃厚な味わいのハンバーグ。          |
| 23位 | 岩手   | 椎茸のせ岩手鶏バーグ         | 岩手特産の岩手鶏・椎茸・生キクラゲをつかったハンバーグに、とろとろチーズをトッピング！    |
| 24位 | 島根   | 鴨のハンバーグ            | 島根産の鴨肉とワケギのハンバーグ。素揚げしたバリバリの出雲そばをトッピングに。        |
| 25位 | 和歌山  | 梅入りさっぱりハンバーグ       | 和歌山産の熊野牛と猪豚の合挽きミンチに、紀州梅を合わせたさっぱり味のハンバーグ。       |
| 26位 | 愛知   | 鶏バーグの五目野菜添え        | 愛知特産の名古屋コーチンのハンバーグに、五目野菜を盛りつけたやさしい味わい。         |
| 27位 | 新潟   | 煮込みハンバーグおにぎり       | 新潟産コシヒカリをハンバーグにIN！ハンバーグ・ソース・ごはんが一体になったおいしさ。    |
| 28位 | 奈良   | やまといものハンバーグ        | 奈良特産の大和肉鶏のミンチに、すりおろしたやまといもを混ぜ合わせた和風ハンバーグ。      |
| 29位 | 山形   | 山型バーグ だだちゃ豆添え      | 山形特産の米沢牛のハンバーグを山型に盛り、だだちゃ豆とトマトを添えました！          |
| 30位 | 静岡   | ひじきバーグ オムレツのせ      | 静岡名産のひじきと豚肉を合わせたハンバーグに、ふわふわのオムレツをトッピング。        |
| 31位 | 群馬   | 焼きキャベツ&こんにゃくバーグ    | 群馬産のこんにゃくと牛ミンチのハンバーグ。オープンで焼いたキャベツを添えて。         |
| 32位 | 福井   | 打豆煮込みハンバーグ         | 福井特産の若狭牛に、伝統食の打豆を加えたハンバーグ。シャキシャキの水菜を添えて。       |
| 33位 | 東京   | トウキョウX(エックス)小松菜バーグ | 東京特産の霜降りの豚肉「トウキョウX(エックス)」に、小松菜とネギを混ぜ合わせたハンバーグ。 |
| 34位 | 秋田   | とりとんぶりバーグ          | 秋田特産の比内鶏のハンバーグ。プチプチしたとんぶり(ホウキギの実)の食感が楽しい逸品。    |
| 35位 | 神奈川  | 豆腐と赤たまねぎのハンバーグ     | 神奈川産の大山豆腐とやまゆりポークのハンバーグ。シラスを散らし風味を添えて。         |
| 36位 | 高知   | 香りのニラハンバーグ         | 高知産の土佐和牛にニラをきかせて、たっぷりの香草を合わせた香りのハンバーグ。         |
| 37位 | 福島   | ヘルシーこんにゃくバーグ       | 福島名産のこんにゃくと豆もやしを加えたハンバーグ。ヘルシーなのにボリューム満点。       |
| 38位 | 千葉   | イワシの香りハンバーグ        | 千葉名産のイワシに豆腐を合わせたハンバーグ。ピーナッツとハーブを添えておしゃれに。      |
| 39位 | 大阪   | 水なすのたご焼き型ハンバーグ     | 大阪名産のフルーティーな水なすを加えて爽やかに仕立てた、たご焼き型ハンバーグ。        |
| 40位 | 岡山   | 黄ニラの香りハンバーグ        | 岡山産の千屋牛に香りのきいた黄ニラを加え、エンダイブ(葉野菜)を添えた食感の楽しい味わい。  |
| 41位 | 山梨   | ズッキーニのバーグ詰め        | 山梨特産の甲州ワインビーフともち栗のハンバーグを、ズッキーニに詰めて煮込みました。      |
| 42位 | 長崎   | 具沢山チャンポンバーグ        | 長崎産の対馬地鶏のハンバーグに、ワタリガニ・かまぼこなど具沢山のあんかけを添えて。      |
| 43位 | 宮城   | サンマバーグ モロヘイヤ入り     | 脂ののった新鮮なサンマに、宮城名産のモロヘイヤを練り込んだハンバーグ。            |
| 44位 | 山口   | かまぼこ入りハンバーグ        | 山口産の秋吉台高原牛のミンチに、かまぼこを混ぜ合わせたヘルシーなハンバーグ。         |
| 45位 | 鳥取   | アジと砂丘らっきょうのハンバーグ   | 鳥取産のアジのミンチに、砂丘らっきょうと砂丘長いもを加えた和風ハンバーグ。          |
| 46位 | 大分   | アジバーグのピーマン詰め       | 大分産のアジのハンバーグをピーマンに詰めた、香りゆたかな味わい。薬味を添えて。        |
| 47位 | 栃木   | かんびょう巻きハンバーグ       | 栃木特産のおやま和牛を俵型に仕立て、かんびょうを巻いて煮込んだハンバーグ。          |

■ハインツ日本が提案する煮込みハンバーグ

|                      |   |  |  |
|----------------------|---|--|--|
| <p><b>温めるだけ派</b></p> | <p>冷凍調理品</p>   | <p>商品名:<br/>概要:<br/>内容量:<br/>メーカー希望小売価格:</p> | <p>“本”デミグラスハンバーグ<br/>シェフの手順を再現した本格デミグラスソースと、肉の旨みが溢れ出す粗挽きハンバーグ<br/>165g<br/>税込294円/税抜280円</p>   |
|                      | <p><b>お手軽派</b></p> <p>自分でつくったハンバーグを専用ソースで煮込むだけで完成</p>  | <p>商品名:<br/>概要:<br/>内容量:<br/>メーカー希望小売価格:</p> | <p>「ビストロママ」シリーズ 煮込みハンバーグソース<br/>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作れます<br/>200g<br/>税込231円/税抜220円</p> |
|                      | <p><b>本格派</b></p> <p>定番の缶入りデミグラスソースを使って調理</p>          | <p>商品名:<br/>概要:<br/>内容量:<br/>メーカー希望小売価格:</p> | <p>デミグラスソース<br/>丹念に香ばしく作ったルウに、ブイヨンや野菜を加えてじっくり煮込んだ深い味わいとコク、旨みたっぷりのソース。<br/>290g<br/>税込284円/税抜270円</p>   |