

報道関係各位

～ つけ合わせが同時に作れる“新しい食べ方”を発見 ～ 冷凍で、野菜と一緒に本格ハンバーグ

3月1日に冷凍ハンバーグ3品のパッケージをリニューアル

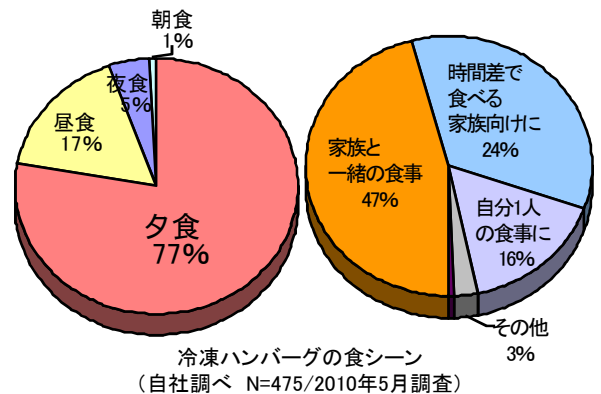
デミグラスソース・ホワイトソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社は、冷凍ハンバーグシリーズ3品のパッケージをリニューアルして2011年3月1日(火)より発売します。

夕食のメインになる本格的なハンバーグ

3品のうち、「本」デミグラスハンバーグはハインツ自慢の本格的なデミグラスソースと肉汁溢れるジューシーな粗挽きパテを合わせた、ディナーにぴったりのハンバーグです。「チーズとろける粗挽きハンバーグ」はハンバーグからとろけ出す芳醇なチーズと熟したトマトの濃厚な旨みとハンバーグの三位一体の美味しさが楽しめます。また「こだわり和風ハンバーグ」は、コク深い熟成黒みりんとおろし玉ねぎで作った特性和風ソースに160年秘伝の元祖ウスターソース“リーペリン”を加えて肉の旨みを引き立てました。いずれも、本格ソースと肉汁溢れるジューシーな肉厚パテが、夕食のメインになると好評をいただいています。

つけ合わせの野菜も一緒に調理

今回のパッケージリニューアルでは、新たな提案として、忙しい中でも家族の健康を気遣う主婦のために、野菜と一緒にレンジで時短調理できるレシピを紹介しています。冷凍ハンバーグを凍ったまま深皿に出し、野菜と水を入れてレンジで加熱するだけで、ジューシーなパテと野菜が本格ソースで一度に楽しめるメニューです。ひと手間かけることで、冷凍食品でも手作り感のある一品料理が完成します。



ハインツの冷凍ハンバーグは、よりふっくらおいしく仕上がるポイルするタイプですが、今回提案するアレンジレシピでは、レンジを使用することで、ポイル時の約1/2の調理時間で済みます。時短調理は、家族の急な帰宅にも対応可能なうえ、時間差での夕食や、もう一品足りない時のおかず、個食といった個別調理が必要なシーンにもぴったりです。

ハインツ日本では、冷凍ハンバーグの新たな食べ方提案により、市場のさらなる活性化を図ります。

→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

【“野菜と一緒に！レンジ調理”をパッケージ裏面に記載】

■彩り野菜ときのこのこのハンバーグ



＜材料＞
 ハインツ「本」デミグラスハンバーグ
 冷凍ブロッコリー
 ぶなしめじ
 にんじん



パッケージ裏面の
アレンジレシピ

③レンジで加熱して出来上がり
 (500Wで7分、600Wで6分)

①冷凍ハンバーグを凍ったまま
 内袋から深めの皿へ出す



②野菜を盛りつけ、大さじ1の
 水をかけ、軽くラップをする



■たっぷりキャベツのミネストローネ風ハンバーグ



＜材料＞
 ハインツ「チーズとろける粗挽きハンバーグ」
 キャベツ
 ベーコン
 冷凍コーン



■長ネギともやしの味わい和風ハンバーグ



＜材料＞
 ハインツ「こだわり和風ソースハンバーグ」
 もやし
 長ネギ
 にんじん



【内袋を小型パウチに変更】

家族一緒のディナーで、まとめてたくさん鍋に入れやすく、
 取り扱いがしやすくなりました。



ポイルしたハンバーグの盛り付け例

現行品

リニューアル品



【リニューアル内容】

- ◆ソースの美味しさを活かした、野菜と一緒に電子レンジ調理の提案をパッケージ裏面に記載
- ◆ボイル調理時の利便性アップのため、内袋のパウチを小型化
- ◆外袋と内袋の二重包装により、店頭で霜が付きにくくしました

～「チーズとろける粗挽きハンバーグ」は、味わいもリニューアル

- ◆牛肉と豚肉を増量し粗挽き感をさらにアップ
- ◆チーズはさらにまろやかに、トマトソースはさらにコク深く

【商品概要】

商品名	‘本’ デミグラスハンバーグ	チーズとろける粗挽きハンバーグ	こだわり和風ソースハンバーグ
パッケージ			
内容量	165g	160g	
パックサイズ	縦210×横145×高さ33mm	縦210×横145×高さ31mm	
メーカー希望小売価格	280円(税抜) 294円(税込)		
保存温度	-18℃以下		
賞味期間	12ヶ月		
リニューアル発売日	2011年3月1日(火)		
商品特徴	小麦粉から丁寧に炒めたルウが決めたの本格的なデミグラスソースと肉汁溢れるジューシーな粗挽きパテを合わせた、ディナーにぴったりのハンバーグです。	粗挽きハンバーグからとろけ出す芳醇なチーズと、熟したトマトの濃厚な旨み。パテ、チーズ、ソース三位一体の味わいが楽しめるチーズハンバーグです。	コク深い熟成黒みりん入り特製和風ソース。隠し味には肉の旨みを引き立てるリーペリンソース(※)を使用。柑橘類としょうゆベースでさっぱりとした後味のハンバーグです。
調理方法	外袋から内袋を取り出し、沸騰したお湯に凍ったまま袋ごと入れ、再沸騰してから16分～17分温めてください。		

※ リーペリンソース

イギリスのウスターシャー州で誕生。1837年の発売以来160年以上にわたって改良を重ねてきた秘伝のブレンド技術により、世界100カ国以上の家庭で愛されている。特有の「旨み成分とスパイス感」は主に料理のアクセントや隠し味に使われており、ハンバーグに加えると肉の旨みを引き立てるとされている。

