

残った肉汁がレストランの味に変身 家庭のハンバーグに、プロの技 生かした本格ソースを

「ハインツ デミグラス ハンバーグソース」 9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:ポール・モリ)は、フライパンで肉汁と温めて使える「ハインツ デミグラス ハンバーグソース」を2011年9月1日に発売いたします。

■家庭で手軽に本格デミグラスソース味のハンバーグを

「ハインツ デミグラス ハンバーグソース」は、ハインツならではのこだわりのデミグラスソースを使った焼きハンバーグのためのソースです。丹念に炒めた香ばしいルウや香味野菜の旨みが凝縮された本格的な味わいに仕上げました。

ハンバーグを焼いたフライパンに入れて肉汁と一緒に温め、焼き上がったハンバーグにかけるだけという簡単な手順にも関わらず、本格的な洋食レストランで食べるデミグラスソースのハンバーグを自宅で作ることができます。

<洋食メニュー食卓出現ランキング>

順位	メニュー	出現数
1	カレーライス	19,542
2	ハンバーグ	7,782
3	コロッケ	7,681
4	クリームシチュー	4,752
5	ピザ	4,688

出典: インテージ キッチンダイアリー
 調査期間: 2008年2月~2011年1月
 * 大きなおかず、主食ランキングより
 洋食メニューを抜粋 地域: 京浜

■“煮込み”に続いて“焼き”を発売

ハンバーグは家庭で食べる洋食の中で、カレーに次ぐ人気メニューです。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デミグラスソースのノウハウを生かし、2004年に「煮込みハンバーグソース」を発売しました。以来、生焼けだったり、焦がしたりという焼きハンバーグづくりに不安を抱える主婦の支持を得て売上を伸ばし、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。

他方で、家庭で作られるハンバーグの主流は焼きハンバーグであることから(自社調べで75%)、今回あらたに焼きハンバーグ用のソースを発売いたします。

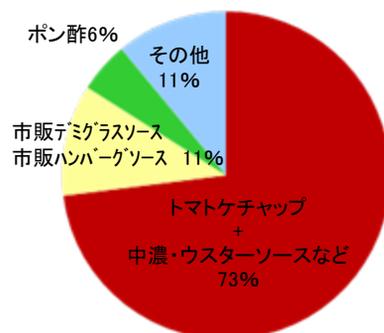


■出現頻度が多いからこそ「味のレパートリーを広げたい」

“焼きハンバーグソース”に関する当社の調査によると、家庭では主婦の7割がケチャップと中濃やウスターソースなどを混ぜてソースを作っており、また75%がフライパンに残った肉汁と混ぜて作っていることがわかりました。今回発売するソースは、ハンバーグを焼いた後の肉汁にソースを加えて加熱するといういつもと同じ手順で本格的なデミグラスソース味のハンバーグを堪能することができます。食卓出現率の高いメニューだからこそ味のレパートリーを広げたいという主婦の願いに応えます。

ハインツ日本はこの商品の発売をきっかけに、家庭における焼きハンバーグソースの新たな定番の味を目指します。

<家庭で使用されている焼きハンバーグのソース>



自社調べ n=2,000

【商品概要】

商品名： ハイイツ デミグラス ハンバーグソース

内容量： 140g (3~4人前)

製品サイズ： 幅100mm × 高さ180mm × 奥行29mm

メーカー小売価格： 190円(税抜) / 200円(税込)

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： 2011年9月1日

発売地域： 全国

商品特徴： ◎ハイイツならではの、こだわりのデミグラスソース

◎肉汁と一緒に温めるだけの簡単手順

◎いつものハンバーグがちょっと豪華に変身

調理方法：

1. フライパンに油を熱し、ハンバーグを焼きあげておく。
2. 1のフライパンに残った肉汁に「ハイイツ デミグラスハンバーグソース」1袋を加えて火にかけ、ひと煮立ちさせる。
3. 焼き上げたハンバーグにかけて出来上がり。



参考資料



商品名： ビストロママ 煮込みハンバーグソース

発売： 2010年9月 リニューアル発売

内容量： 200g

メーカー希望小売価格： 220円(税抜) / 231円(税込)

- 調理方法：
1. 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。

→お客様からのお問い合わせ先

ハイイツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先 ハイイツ日本株式会社 広報担当:池田

TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail :mariko.ikeda@jp.hjheinz.com