

煮込みハンバーグソースの売上、前年比1.5倍に 市場は拡大傾向、ソースはデミグラスが人気

ハイネツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)が2008年9月にリニューアル発売した「煮込みハンバーグソース」が好調です。今年度の売上は前年比で1.5倍となる見通しです。また各社も相次いで新商品を投入しており、市販の焼きハンバーグ用ソースが縮小するのに対し、煮込みハンバーグソース市場は前年比113%と、大幅な拡大傾向となっています。また、煮込みハンバーグソースの種類はデミグラスソースをベースにしたものが主流になってきています。

■ 調理スキルの不安を解消するお助けメニュー ～ 応用が利くことも人気の理由

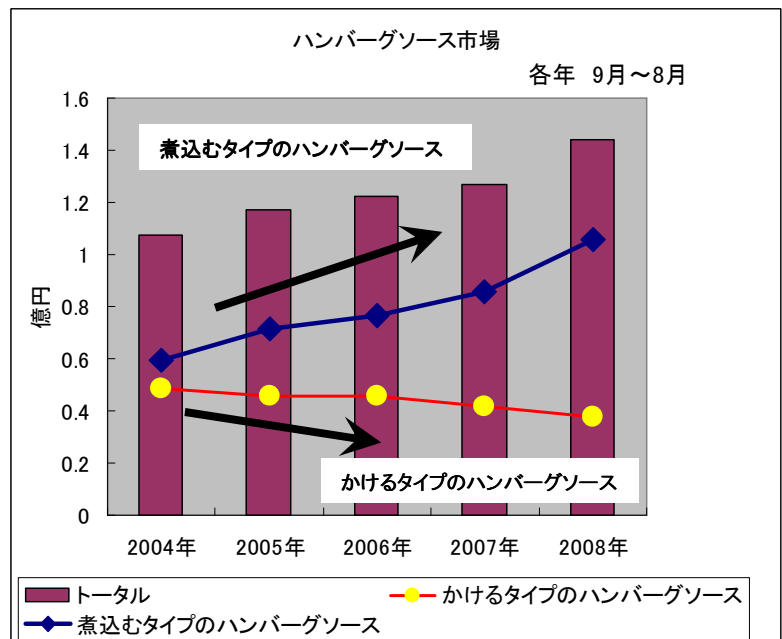
当社が昨年行った調査(次頁参照)によると、煮込みハンバーグを作る理由として、「煮込みハンバーグだと生焼けの心配がない」「焼きハンバーグだと焦がしてしまう」といった意見が目立ち、焼ハンバーグの調理に不安を持っている主婦が、それを解決する方法として煮込みハンバーグを選択していることが伺えました。また、「野菜も一緒に煮込める」、「翌日に温めなおして食べられる」といった意見も寄せられており、応用が利くことも評価されている一因のようです。

■ 人気はデミグラスソース味 ～ 各社から続々

煮込みハンバーグソースの味は、家庭では手作りが難しいデミグラスソースが主流になりつつあります。煮込みハンバーグの魅力の1つが“ソース”にあることは、昨年の調査で「ソースがご飯に合う」、「ソースがたっぷりだから」という理由がそれぞれ20%を越えていることから伺えますが、高級フランス料理で肉料理用のソースとして誕生したデミグラスソースがハンバーグという手軽な挽き肉料理の味を引き立てていることも、重要な人気の秘密であると考えられます。当社はデミグラスソースのトップブランドとして、そのノウハウを煮込みハンバーグソースに生かしており、それが市場の伸びを大きく上回る売上伸び率を獲得できている理由と考えています。

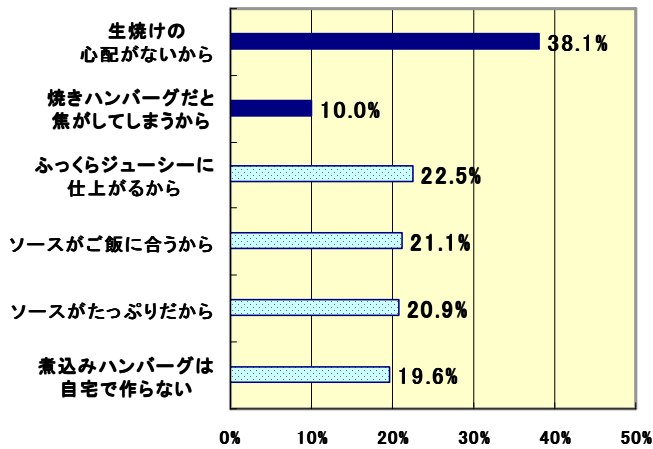


煮込みハンバーグの調理例
 ～白菜たっぷりの煮込みハンバーグ
 ※HPで公開中



グラフ出典: インテージ SRIデータ
 ※ハイネツ定義により、商品名称に「煮込み」を含むものを「煮込むタイプのハンバーグソース」に分類

調査結果：自宅で煮込みハンバーグを作る理由



調査対象 20～30代の料理教室に通うOL/主婦
 調査人数 1,726名
 調査方法 インターネット
 調査日程 2008年2月29日配信

回答数(複数選択可)

★生焼けの心配がないから	658名
★焼きハンバーグだと焦がしてしまうから	172名
ふっくらジューシーに仕上がるから	376名
☆ソースがご飯に合うから	365名
☆ソースがたっぷりだから	360名
煮込みハンバーグは自宅で作らない	338名

ハインツ調べ(n=1,726 2008年2月) 調査概要は次頁参照

ハインツ日本の「煮込みハンバーグソース」商品概要

- 商品名 : 『煮込みハンバーグソース』
 発売日 : 2008年9月1日 リニューアル発売
 発売地域 : 全国
 内容量 : 200g
 メーカー希望小売価格 : 231円(税込み)
 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分煮込む



【商品特長】

- ・ハインツならではのデミグラスソース仕立て。小麦粉を香ばしく丁寧に炒めたルウに、香り豊かなポートワインを加えたデミグラスソース仕立てです。
- ・国産3種のきのこ(まいたけ、ぶなしめじ、エリンギ)を使用 : 良質の国産きのこを入れた贅沢ソースです。
- ・安心の化学調味料無添加 : ハンバーグそのもののおいしさを引き立てるソースです。
- ・フライパン1つで簡単調理 : ハンバーグの両面をさっと焼き、ソースと水を加えて煮込むだけの簡単料理です。

ハインツ市販用デミグラスソースのラインナップ



左から)デミグラスソース・ちょっとだけデミグラスソース・デミグラスソース特選

※ デミグラスソースの歴史と誕生秘話については、HPより下記リリースをご参照下さい。

http://www.heinz.jp/download/pr_rl00071.pdf