



報道関係者 各位

2010年2月19日
ハインツ日本株式会社
<http://heinz.jp>

人気の“チーズイン”ハンバーグ チーズ30%増量リニューアル 『チーズとろける粗挽きハンバーグ』 3月1日(月) 発売

洋風ソースのパイオニア、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:前田英広)は、2010年3月1日より、市販用冷凍調理品「チーズとろける粗挽きハンバーグ」をリニューアル発売します。今回チーズを30%増量して、さらなる美味しさと食べ応えを目指しました。

■ “チーズイン”で売上前年比60%増(※1)

ハインツでは2008年3月にトマトソース系のハンバーグを導入、その後2009年3月に“チーズイン”タイプのハンバーグ(「チーズとろける粗挽きハンバーグ」)として再発売したところ、売上が前年比で60%増と大幅にアップしました。外食チェーンで話題となり、定番メニューとして定着しつつある“チーズイン”タイプの人気を、証明する結果となりました。(※1 最新年間計での自社売上前年比)

■ 選ぶ理由は“夕食メインで使える”本格感

発売後、ユーザー調査を行なったところ、当社の冷凍ハンバーグは家族と一緒に夕食メインとして使われており、ハンバーグの厚みや肉汁、ソースなどの本格的な味が評価されていることがわかりました(※2)。

今後も「本格感」「美味しさ」を機軸にした商品展開を推進し、お客様のご期待に応えてまいります。

(※2 自社調べ(定性調査でのボイルハンバーグ評価点))

<商品概要>

- | | |
|------|--|
| 商品名 | : チーズとろける粗挽きハンバーグ |
| 発売日 | : 2010年3月1日 リニューアル発売 |
| 内容量 | : 160g |
| 商品特徴 | : ふっくら肉厚のパテからとろけ出すチーズと濃厚な完熟トマトソースのハンバーグ。チーズを30%増量し、美味しさアップを目指しました。 |



ソースも本格的でチーズがとろけだす、レストランみたいなハンバーグです