



報道関係各位

2008年7月11日

ハインツ日本株式会社

マーケティング部家庭用ドライ食品課

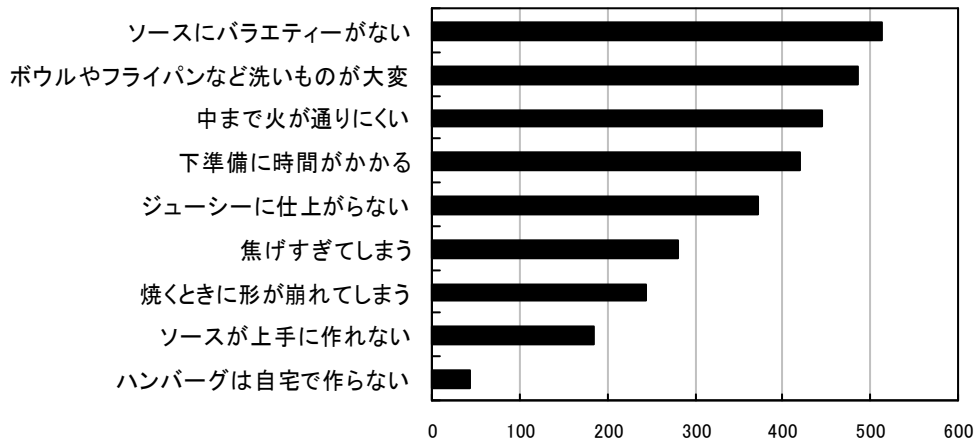
ご家庭で簡単手軽に、本格的な洋食屋さんの味！ デミグラスソース仕込み『煮込みハンバーグソース』 2008年9月1日(月)リニューアル発売

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、ご家庭で簡単においしい煮込みハンバーグを作ることができる「煮込みハンバーグソース」を、2008年9月1日(月)よりリニューアル発売いたします。

実は、家庭でおいしくハンバーグを作るのは難しい

家庭料理の中でも人気のハンバーグですが、ハインツの調査によると、主婦にとっておいしいハンバーグを作るのは、意外に難しく、作り方などに悩んでいる様子が見えます。

自宅でハンバーグを作る際に困ること (MA)

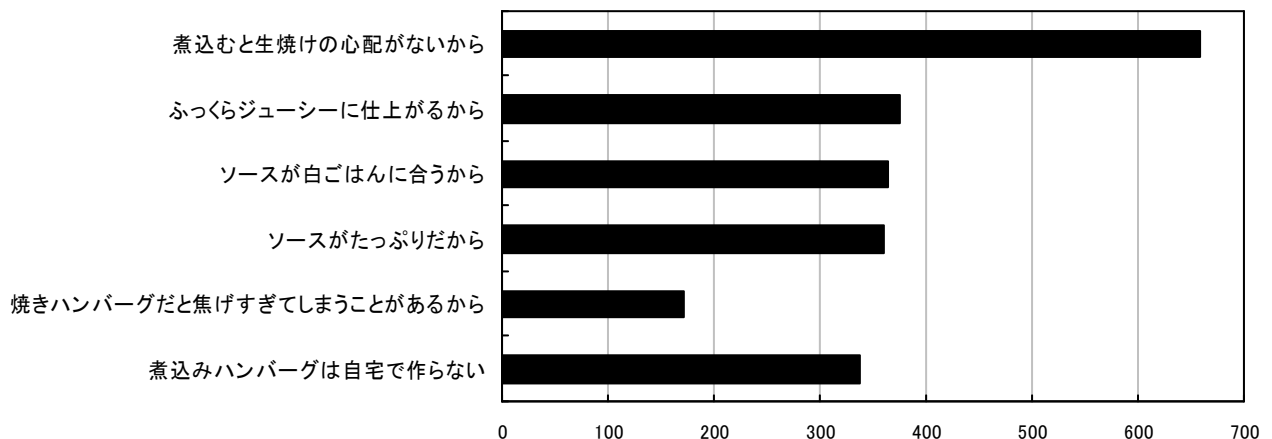


ハインツ調べ (N=1,726、2008年3月)

今回発売する「煮込みハンバーグソース」は、そんな主婦の悩みを解決します!

煮込みハンバーグなら、生焼けの心配もなく、ふっくらジューシーに仕上がります。
しかも、デミグラスソースで No.1 のハインツ(*次頁参照) が作ったメニュー専用ソースだから、
ご家庭で本格的な洋食屋さんの味を再現することができます!

自宅で「煮込みハンバーグ」を作る理由(MA)



ハインツ調べ (N=1,726、2008年3月)

【商品の特長】

・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。

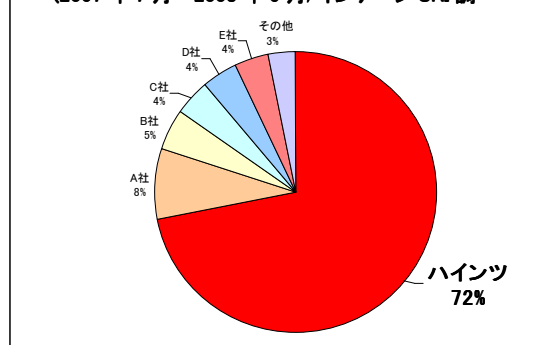
・フライパン 1 つで簡単調理

ハンバーグを両面焼いてソースと水を加えて煮込むだけの簡単料理です。



* ハインツはデミグラスソース市場で圧倒的なトップシェアブランドです

デミグラスソース メーカー別販売金額シェア
(2007年7月～2008年6月/インテージ SRI 調べ)



■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(月)
発売地域	全国
内容量	200g
単品サイズ	縦 30×横 120×高さ 180mm
メーカー希望小売価格(税抜き)	220円
賞味期限	18ヶ月
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

→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

WEB:<http://heinz.jp> (PC・mobile 共通)

ハインツ日本株式会社

〒111-8505 東京都台東区浅草橋5丁目20番8号 TEL 03-5687-7511(大代表)