



2008 年 2 月 15 日

報道関係各位

ハインツ日本株式会社

**“日本のデミグラスソース普及のパイオニア”ハインツ日本より
“こだわりの本格ソース仕込み”のハンバーグ
『‘本’デミグラス ハンバーグ』『‘熟’トマトソース ハンバーグ』
2008 年 3 月 1 日(土)新登場**

H.J.ハインツ社は、常に「高品質」を追求しつつ、新たな喜びや驚き、感動にも重きを置いて商品開発を行ってきました。1869 年の創業以来、販売量全世界 1 位のトマトケチャップに代表されるクッキングソースや調味料、それらを活かした調理品を約 200 カ国で製造、販売しております。

“実は日本の社員が作った”デミグラスソース

1970 年当時、ハインツ日本(*)の社員として商品開発に携わっていた稲田英男（元全日本司厨士協会初のスイス派遣団シェフ）は、米国本社でも着手していなかった缶詰の業務用デミグラスソースを初めて普及品として開発、製品化を実現しました。発売以来 30 数年、日本の洋食文化の発展に貢献しながら、「シェフの味を閉じこめた缶詰」としてデミグラスソース市場 No.1 ブランドの地位を確立、今なおハインツ日本を代表するロングセラー商品となっています。

* ハインツ日本株式会社は H.J.ハインツ社の 100%子会社です。

今回発売するのは、そんな本格ソースのおいしさをとことんまでつきつめながら、調理済み食品としての手軽さを実現した手作り風あら挽きハンバーグ。ハインツが発売以来こだわり続けている“シェフの調理手順を再現した”本格デミグラスソースと、トマト本来の旨みがぎゅっと詰まったこだわりのトマトソースを使用しています。

長年に渡るソース製造で培った技術と経験を活かし、おいしさに妥協せず仕上げた『‘本’デミグラス ハンバーグ』と『‘熟’ トマトソース ハンバーグ』はハインツのブランド・プロミス「Taste from the Heart(心をこめた味作り)」を体現した一品です。

■『‘本’デミグラス ハンバーグ』 商品概要

発売日 : 2008 年 3 月 1 日 (土)

発売地域 : 全国

内容量/単品サイズ : 185g/縦 187×横 142×厚み 33mm

メーカー希望小売価格(税込) : 294 円

保存方法 : -18℃以下で要冷凍 賞味期限 : 12 ヶ月

調理方法 : 【ボイル調理専用】沸騰したお湯に凍ったままの商品を袋ごと入れ、再沸騰させてから中火で 17 分ほど温めてください。

特徴 : シェフの調理手順をそのまま再現した、ハインツ独自の本格デミグラスソース。

両面を同時に焼き上げ旨みをたっぷり閉じ込めたあら挽きハンバーグと、香りとコクが際立つソースが相性抜群の一品です。



■『‘熟’ トマトソース ハンバーグ』 商品概要

発売日： 2008 年 3 月 1 日（土）

発売地域： 全国

内容量/単品サイズ：175g/縦 187×横 142×厚み 31mm

メーカー希望小売価格（税込）： 294 円

保存方法： -18℃以下で要冷凍 賞味期限： 12 ヶ月

調理方法：【ボイル調理専用】 沸騰したお湯に凍ったままの商品を袋ごと入れ、再沸騰させてから中火で 16 分ほど温めてください。

特徴： イタリア産完熟トマトとじっくり煮込んだドライトマトを使用し、トマトの持つ“旨み”にこだわりました。オリーブオイルで炒めたガーリックとソテーオニオンの芳ばしい香りが食欲をそそる一品です。



ハインツ・プロミス：



そこには、食べる人への
「想い」があります。

味覚を楽しんでもらいたい、
という「純粋な願い」があります。

素材のおいしさを生かす
「喜び」があります。

個性や創造への探求から、
多くの「工夫」が生まれます。

私たちの製品作りにも、
それを使って調理しているお客様にも、
共通の「心」です。

→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

WEB:<http://heinz.jp> (PC・mobile 共通)