

2021年1月15日

株式会社つばめ

---

つばめグリルが通販事業をスタート！  
消費期限はたったの1ヶ月半  
レストランと同じ出来立ての味をご自宅にもお届け！

## 生冷凍の通販食品シリーズ 「フレッシュつばめ便」 1月16日(土) 新発売

保存料・化学調味料不使用、素材を最大限活かしたレストランと同じ製法の  
生冷凍つばめ風ハンブルグステーキ他商品を、ECサイトにて販売開始。

---

株式会社つばめ（本社：東京都港区港南3-2-9、代表取締役社長：石倉知忠）は、“レストランと同様の味をご家庭にも届けたい”という想いを込め、新たに通販事業「フレッシュつばめ便」をスタートします。長きにわたってご好評いただいている「つばめ風ハンブルグステーキ」や「ロールキャベツ」「自家製ソーセージ」「ニシンの酢漬け」などの商品を、2021年1月16日(土)よりフレッシュつばめ便のサイトにてスペシャルセットで販売します。旅行、外食など様々な行動が制限される今、ご家庭の食卓に楽しい時間をお届けできればと考えています。

### ■フレッシュつばめ便概要

レストランでご提供しているつばめグリルこだわりの味を、出来立てのまま日本全国のご家庭にお届けしたい、という想いから試行錯誤の結果「フレッシュつばめ便」が生まれました。じっくり手をかけて調理した料理を、出来たてのまま即冷凍、スピーディーに出荷する通販食品シリーズです。レストランと同様に保存料、化学調味料は使用せずに国産の食材を調理し、フレッシュな状態で美味しく召し上がって頂くために、あえて賞味期限は1ヶ月半と短く設定しています。全行程を自社内で行なっている点も、レストランと同じです。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つばめ 清水

TEL: 03-5461-8211 FAX: 03-5461-8208 MAIL: XBN01574@nifty.com



## ■展開商品

看板商品「つばめ風ハンブルグステーキ」をお楽しみ頂ける、3種類のスペシャルセットからスタートします。

### 【つばめ風ハンブルグステーキ】



## □商品概要

ハンブルグステーキにたっぷりの自家製ビーフシチューをかけた、つばめグリルの看板メニューです。厳選して一頭買った国産の牛肉と豚肉をブレンドし、挽き立てのうちにパテを調理するのがつばめグリルの美味しさのポイント。4日間かけてじっくり煮詰めたビーフシチューが、パテの旨みを引き立てます。付け合わせのバイクドポテトとあわせて、レストラン気分を味わって頂くことができます。

### 【商品内容】

- ・ハンブルグステーキパテ
- ・ビーフシチュー
- ・バイクドポテト、特製牛肉入りバター

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つばめ 清水

TEL: 03-5461-8211 FAX: 03-5461-8208 MAIL: XBN01574@nifty.com

# PRESS RELEASE

SINCE 1930 GINZA  
つばめグリル

## □召し上がり方

### つばめ風ハンブルグステーキ

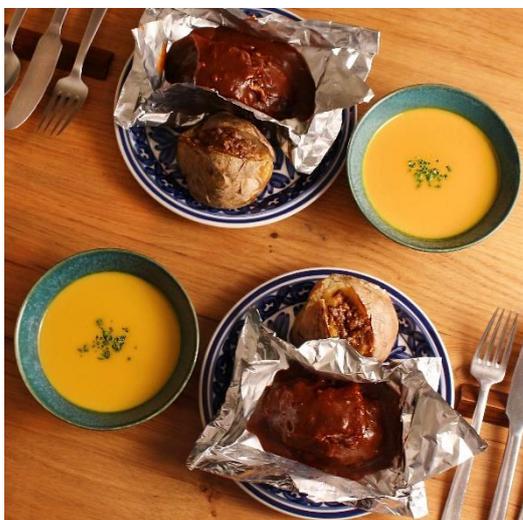
袋ごとお湯を沸騰させた鍋に入れて 20 分温めて、袋からお皿に盛りつけたら完成です。  
より本格的な調理をされる方は、湯煎したパテとビーフシチューをアルミホイルで包んで  
フライパンで温めて頂くと、レストランと同じくアルミホイルに包まれたつばめ風ハンブ  
ルグステーキの出来上がりです。

### ベイクドポテト

袋ごとお湯を沸騰させた鍋に入れて 20 分温めて、袋からお皿に盛りつけ、特製の牛肉入  
りバターをのせて完成です。ビーフシチューソースと合わせても美味しくお召上がりいた  
だけます。

## 【展開セット商品】

- ① つばめ風ハンブルグステーキ&北海道産かぼちゃのポタージュスープセット  
北海道産のかぼちゃで作ったかぼちゃのポタージュスープとのセットです。  
コクのあるやさしい甘みが、ハンブルグステーキとよく合います。  
販売価格：3,200 円（税込）2 人前



## 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つばめ 清水

TEL: 03-5461-8211 FAX: 03-5461-8208 MAIL: XBN01574@nifty.com

# PRESS RELEASE

SINCE 1930 GINZA  
つばめグリル



## ② つばめ風ハンブルグステーキ&ロールキャベツセット

つばめグリルのレストランの2大人気のメニューを2種類お楽しみいただけるセットです。

ロールキャベツは宮崎県はざま牧場の”きなこ豚”を使用。

1つ1つ手作りしたロールキャベツを自家製のウィンナーソーセージと一緒に国産の鶏肉と北海道産北見市の地下水で調理したチキンブイヨンで煮込みます。

販売価格：3996円（税込）2人前



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つばめ 清水

TEL: 03-5461-8211 FAX: 03-5461-8208 MAIL: XBN01574@nifty.com

# PRESS RELEASE

SINCE 1930 GINZA  
つばめグリル

## ③ つばめ風ハンブルグステーキ ディナーセット

①の「つばめ風ハンブルグステーキ&北海道産かぼちゃのポタージュスープセット」に、前菜としてお召し上がりいただける「自家製ソーセージ」と「ニシンの酢漬け」を加えたボリューム感のあるディナーセットです。

「自家製ソーセージ」は宮崎県はざま牧場の”きなこ豚”を使用し天然の腸に詰めて、桜のチップでスモークしたこだわりのソーセージです。

粗挽きジューシーなペッパーソーセージ、パリッと弾ける皮とふわふわな食感が嬉しいフランクフルトの2種類の盛合せです。

「ニシンの酢漬け」はノルウェー産の脂の乗ったニシンを使用し、約1週間かけて特製のマリネ液に漬け込み作ったレストランでも定番のオードブルです。

販売価格：4,800円（税込）2人前



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つばめ 清水

TEL: 03-5461-8211 FAX: 03-5461-8208 MAIL: XBN01574@nifty.com

# PRESS RELEASE

SINCE 1930 GINZA  
つばめグリル

## -----お客様の声-----

2020年12月中旬～2021年1月初旬にかけて、百貨店催事にて一部商品を先行販売させて頂きました。その際にフレッシュつばめ便の商品を購入頂いたお客様からの声をご紹介します。

- なかなかお店に行くことができず食べられなかったのですが、たまたま夫が見つけて買ってきてもらうことができ、久々にハンブルグステーキいただきました。  
お店の味と変わらず、とても幸せな気持ちになりました。（東京都40代女性）
- 本当に美味でした！！ハンバーグが苦手な息子も美味しいと食べてくれました。  
（東京都40代女性）
- 手軽でストックしておけばいつでも食べられるのでよかったです。味もいつも通りでした。（東京都50代女性）

### ○通販サイト「フレッシュつばめ便」

サイト URL： <https://tsubamegrill.myshopify.com>

※上記サイトは2021年1月16日(土) 12時オープン予定です。

### ○Instagram つばめグリル公式アカウント

<https://www.instagram.com/tsubamegrill/?hl=ja>

### ■つばめグリルについて

株式会社つばめ（代表取締役社長：石倉知忠）は、化学調味料や着色料、保存料を使わない素材の味にこだわり抜いた洋食屋「つばめグリル」、「つばめDELI」、和牛グリル「つばめや」を運営しています。1930年創業以来、新鮮な食材を全て自分たちで調理するこだわりで、いつの時代も人々から愛されてきました。レストラン同様の味をご家庭でも再現できる手法を提案することは、これからの飲食業のミッションのひとつになると考えています。

#### ◇お問い合わせ◇

<報道関係者さま窓口>

株式会社つばめ 広報 担当：清水

TEL：03-54261-8211

E-mail：XBN01574@nifty.com

<商品に関するお問い合わせ>

代表 TEL：03-5461-8211

<本部所在地> 〒108-0075 東京都港区港南 3-2-9

<URL> <https://www.tsubame-grill.co.jp/>

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社つばめ 清水

TEL: 03-5461-8211 FAX: 03-5461-8208 MAIL: XBN01574@nifty.com