

2023年1月6日

“最後の仕上げはあなたのフライパンで！”
～作る人も食べる人も喜ぶ 新しいハンバーグが登場～
「私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース」
新発売！

2023年2月12日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、フライパンで焼くだけで、ふっくらジューシーな手作りハンバーグが出来上がる「私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース」を2023年2月12日（日）より全国で発売します。



家族や子どもを喜ばせたいけど、手間がかかって大変！「手作りハンバーグ」の“調理の難しさ”が顕在化

ハンバーグは、子どもの好きな料理第3位[※]で人気の高いメニューです。また、ハンバーグをご家庭で手作りする生活者の約9割は家族世帯であり、＜家族や子どもに喜んで食べてもらいたい＞という作る人の強い想いがあると考えられます[※]。

＜家族や子どもが喜ぶ手作りハンバーグを振る舞いたい＞という声がある一方で、手作りハンバーグの不満要素として、「肉汁ジューシーに仕上がらない」「火加減が難しい」「時間と手間がかかる」などが挙げられています[※]。特に忙しい日の夕食メニューでは、失敗することへの不安や調理に要する時間・手間により、ハンバーグを手作りするハードルが高いことが考えられます。

これらのことから、「忙しい日でも簡単に作れる手軽さ」と「ひと手間加える手作り感」という生活者が求めている声にお応えします。

※当社調べ

**焼き工程とソース作りの“最後の仕上げ”をご家庭のフライパンで！
作る人も食べる人も喜ぶ「私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース」を新発売**

＜家族や子どもが大好きな手作りハンバーグを、失敗なく振る舞いたい＞という生活者の声にお応えし、フライパン調理の焼き工程とソース作りの“最後の仕上げ”のみで、ふっくらジューシーな手作りハンバーグが出来上がる「私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース」を発売します。



「私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース」の3つの魅力

(1) 調理時間は約 16 分！“最後の仕上げ”のみご家庭で、手作りハンバーグの出来上がり

具材準備や下処理、お肉をこねて形を整え、加熱までしてあるため、ご家庭では“最後の仕上げ”のみ。フライパンでハンバーグを蒸し焼きし、焼いた後のフライパンに別添のソースを煮込んでかけるだけで、簡単に手作りハンバーグが出来上がります。

(2) お肉は“加熱済み”のため、火の通りを確認する心配や割れる失敗はなし

お肉は加熱済みのため、火の通りを確認する心配やハンバーグが割れるといった失敗がなく、安心して食卓に出すことができます。

(3) 肉汁ジューシーでふっくらとしたハンバーグと、りんご果汁を加えた少し甘めのデミグラスソース

粗びき肉を細びき肉で包み込むことで、肉汁やお肉のうま味を閉じ込め、ふっくらとジューシーなハンバーグに仕上げました。ソースは、バターや小麦粉などを直火でじっくりと炒めた後に、りんご果汁を加えることで、子どもから大人まで楽しめる少し甘めのデミグラスソースとなっています。ソースに好きな野菜やキノコを入れることで、多彩なアレンジも楽しめます。

「私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース」の作り方



1. 製品概要：※FRESH FROZEN AJINOMOTO. ブランド

区分	パッケージ	製品名	容量	製品特長	調理方法
新製品		私が仕上げるハンバーグ デミグラスソース	ハンバーグ 105g×4個 (別添ソース 80g ×2袋)	フライパンで焼くだけで作れる、ふっくらジューシーなハンバーグです。別添のデミグラスソースを煮込んでかければ、家族も喜ぶ手作りハンバーグが簡単に出来上がります。	フライパン

2. 発売日：2023年2月12日（日）

3. 発売地域：全国

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 希望小売価格：設定せず

6. デジタルパンフレット：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/
※2023年1月6日（金）公開予定

7. お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室 [フリーダイヤル] 0120-303-010