

ハインツ おうちハンバーグ本格化プロジェクト  
**メインディッシュはまさかの「冷凍ハンバーグ」! ?**  
～本格的な味を楽しめる! ハインツ特製 スペシャルハンバーグプレート～  
**7月1日(火)より Shibuya City Lounge にて提供開始**

デミグラスソース・ホワイトソースなど洋風ソースのトップメーカー、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:ポールモリ)と一般社団法人日本ハンバーグ協会が協同で運営する「ハインツ おうちハンバーグ本格化プロジェクト」(URL: <http://hamburg-jp.org/ouchihamburg/>)は、7月1日より Shibuya City Lounge にて3月に発売し大好評中の「本'デミグラスハンバーグ」を使ったコラボレーションメニューを提供します。

**料理のプロ100人が絶賛した本格的な味だからこそ誕生した、冷凍ハンバーグプレート**

3月に発売し大好評中の「本'デミグラスハンバーグ」の特徴は、香りたつデミグラスソースと口に広がるジュシーな肉のうまみ。そして社員自ら料理のプロをひとりひとり訪ね、試作品を試食していただき、100人からお墨付きをいただいたお店のような味わいが楽しめるハンバーグです。今回、Shibuya City Loungeとのコラボレーションメニューでは、本格冷凍デミグラスハンバーグをメインディッシュとして提供し、実際に食していたことで、ハインツがこだわり抜いているおいしさを体感していただけます。

**<実施店舗 : Shibuya City Lounge>**

**【ランチメニュー】**

**ハインツ特製 スペシャルハンバーグ ランチプレート / ¥700(税込) ドリンク付**

ハインツの本格冷凍デミグラスハンバーグ、  
具だくさんの冷製ミネストローネ、フライドポテト、  
グリーンサラダ、ライスを一皿にしたランチプレート。

※本メニューは「ハインツ おうちハンバーグ本格化プロジェクト」内  
「晩ご飯を手抜きに見せない! 17分カンタンレシピ」で紹介しています。



**【ディナーメニュー】**

**ハインツ特製 スペシャルハンバーグ ディナープレート / ¥500(税込)**

ハインツの本格冷凍デミグラスハンバーグ、  
カリカリ食感がやみつきになるクリスピーなフライドポテト、  
ブロッコリーをワンプレートしたオール冷凍食品プレート。



- 期間 : 7月1日(火)～7月31日(木)
- 住所 : 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町21-1 渋谷ロフト2階
- TEL&FAX : 03-3780-1616
- 営業時間 : 11時～23時 ※ランチ 11時～16時 / ディナー 16時～23時(L.O 22時)

＜他にも、下記2店舗とハインツ日本株式会社のコラボレーション企画を展開中＞

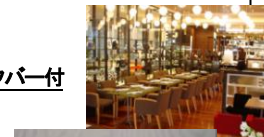
＜実施店舗：Architect café 汐留店＞

【コラボレーションメニュー】

**ハインツ特製 スペシャル ハンバーグ ランチ / ¥780(税込) ドリンクバー付**

ハインツの本格冷凍ハンバーグ、マッシュポテト、彩り野菜、ライスがセットになったランチ

- 期間 : 7月1日(火)～7月31日(木)
- 住所 : 〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 コモディオ汐留
- TEL : 03-5733-4231
- 営業時間 : 平日 11:00～23:00 土日祝 11:00～17:00 (ランチ 11:00～15:00)



＜実施店舗：BaR\_oRo(パローロ) 新橋店＞

【コラボレーションメニュー】

**デミグラスハンバーグのパン粉焼き**

ハインツの本格冷凍ハンバーグを使った、シェフオリジナルのメニューを提供。

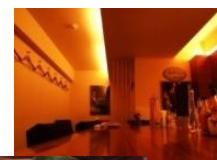
(シェフのおまかせコースの1品として提供されます)

ハインツの本格冷凍ハンバーグにパン粉をまぶして香ばしく焼き上げました。

サクッと衣を割るとでてくる、じゅわ〜とあふれる肉汁が食欲をそそり、

ワインにもよく合います。

- 期間 : 7月1日(火)～7月31日(木)
- 住所 : 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-2 HK 新橋ビル 2F
- TEL : 03-6206-1433
- 営業時間 : 17:00～24:00 (定休日 日・祝日)



## 【参考資料】

### 晩ご飯の「主役」になれる本格冷凍ハンバーグ

#### ハインツ日本「本デミグラスハンバーグ」のご紹介

＜一流料理人との交流を通じて磨き上げてきた味づくりのノウハウを活かした逸品＞

3月1日に発売された本格冷凍ハンバーグ、『本デミグラスハンバーグ』は、「晩ご飯の主役」になれるお店のようなハンバーグです。

ハンバーグの名店を徹底調査した結果、「ハンバーグのおいしさの本質は、噛んだ時に感じる肉の繊維(噛みごたえ)とホロホロとくずれる食感にある」という結論にたどりつき、肉の挽き方や配合を工夫。外側は細かく挽いた赤味肉で肉汁を閉じ込め、中は粗挽き肉を使ってジューシーに仕上げました。また料理人が厨房で作る手順を再現し、香ばしく炒めたルウにブイヨンの旨みとボルドー産赤ワインを加えた、デミグラスソース市場No1※のハインツ自慢のソースを贅沢に合わせました。ハインツの味づくりの原点に立ち返り、ハンバーグもソースも、プロの料理人のこだわりを再現した逸品です。

～当社の業務用営業が直接、ホテル、洋食専門店、ハンバーグ専門店等を訪問して料理のプロに試食してもらったところ、100人から“おいしい”のお墨付きを頂くことができました～

※出典：2013年1月～12月 KSP-POS を元に自社で集計

ハインツ 冷凍ハンバーグシリーズ		
		
お皿にあけた時から香り立つデミグラスソースと、口に広がるジューシーな肉の旨味。いつもとはちょっと違うお店のような味わいがお楽しみいただけます。	まろやかなコクのとろけるチーズを包み込んだ粗挽きハンバーグと、肉の旨味が溶け込んだ完熟トマトソースとの絶妙な味わい。	大きめカット玉ねぎと、あめ色玉ねぎの甘みが楽しめる和風オニオンソース。フォン・ド・ヴォーの味わいでコク深く仕上げたソースが粗挽きハンバーグのおいしさを引き立てます。

#### 『ハインツ おうちハンバーグ本格化プロジェクト』取り組みのご紹介

ハインツ日本株式会社では、一般社団法人日本ハンバーグ協会と協力し、「おうちで食べるハンバーグの本格化」及びハンバーグ文化の普及と継承を目的として、「ハインツ おうちハンバーグ本格化プロジェクト」を運営しています。本プロジェクトでは「おうちで食べるハンバーグの本格化」という視点から、家庭でもお店のようなハンバーグを楽しむための情報を発信していきます。 ■公式 HP: <http://hamburg-jp.org/ouchihamburg/> ■対応端末: PC/スマートフォン

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社インテグレート内「ハインツおうちハンバーグ本格化プロジェクト」運営事務局

担当: 上松、鈴木 TEL:03-5771-9960 FAX:03-5771-5524

Email:t.uematsu@itgr.co.jp / Mobile:080-5927-0659(上松)