

2021年7月6日

～突き抜けた旨さの「ザ★®」シリーズに待望の第四弾登場～

「ザ★®ハンバーグ」新発売！！

2021年8月8日（日）より全国で発売開始

味の素冷凍食品株式会社（社長：黒崎正吉 本社：東京都中央区）は、一心不乱に食べきってしまう、突き抜けた旨さの「ザ★®」シリーズ第四弾として、「ザ★®ハンバーグ」を、2021年8月8日（日）より全国で発売します。「ザ★®ハンバーグ」は、牛100%・鉄板焼きで肉のうま味を堪能でき、黒胡椒を効かせた、にんにく醤油ベースのソースと、溶け出すバターのコクが絶妙に絡み合うことで、白メシが猛烈にすすむハンバーグです。

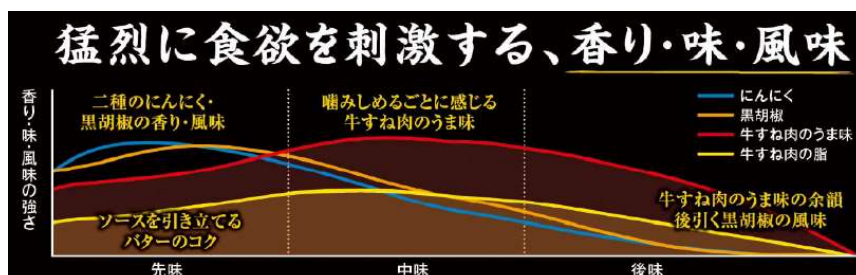


“外食店品質”の“焼きハンバーグ”のニーズ

ハンバーグは餃子と並ぶ人気メニューですが、生活者の多くは、手作りをすると＜手間がかかる＞＜失敗する＞という悩みを抱えています。そのため、コロナ禍で外出自粛が続き、手作りの食事が増えると、冷凍ハンバーグ市場は、調理簡便かつ品質の高いことから、前年比111%と大きく伸長しました。外食店品質を望む生活者が求めるハンバーグは、既存の冷凍ハンバーグでも主流の、洋食屋で味わえるような＜煮込みハンバーグ＞と、ステーキ屋で味わえるような、牛100%で肉のうま味が感じられる＜焼きハンバーグ＞の2つのニーズがあることがわかりました（2020年度、当社調べ）。

「ザ★®」シリーズならではの、こだわりが詰まったハンバーグ

このたび、大人世帯・単身世帯に向けて、突き抜けた旨さの「ザ★®」シリーズから「ザ★®ハンバーグ」を発売します。「ザ★®ハンバーグ」は、うま味の強い牛すね肉を100%使用し、肉繊維を壊さないようにチルド温度でミンチしてから、鉄板で両面を焼いた後に、オーブンでじっくり中まで火を通すことで、肉のうま味を閉じ込めています。そこに、きざみにんにくとすりおろしにんにく、黒胡椒が効いたソースに、バターのコクが合わせ、白メシが猛烈にすすむ味に仕上げました。ステーキ屋で味わえるような焼きハンバーグが、レンジで約6分（600w）調理するだけで、ご家庭で手軽にお楽しみいただけます。




香り・味・風味の感じ方

“外食店品質”のおいしさをご家庭で味わえる「ザ★®」シリーズ！

2015 年秋季発売の「ザ★®チャーハン」(第一弾)、2016 年冬季発売の「ザ★®シュウマイ」(第二弾)、2020 年秋季発売の「ザ★®から揚げ」(第三弾)に続き、「ザ★®ハンバーグ」を新発売することで、「ザ★®」シリーズでの訴求をさらに強化し、＜外食店のあの味を自宅でも楽しみたい＞という生活者のニーズにお応えし、市場拡大を図ります。

1. 製品概要：

パッケージ	製品名	容量	製品特長	調理方法
	「ザ★®ハンバーグ」	212.5g	牛 100%、鉄板焼き仕上げで、肉のうま味を堪能できるハンバーグです。にんにく醤油、黒胡椒、バター香るソースが絶妙に絡み、白メシが猛烈に進みます。	電子レンジ

2. 発売日：2021年8月8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/

※2021年7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