

2024年1月9日

## 冷凍食品需要の高いシニア層の食卓をサポート！

「洋食亭®ハンバーグ」は装いが新たにリニューアル

2024年2月11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、冷凍食品の需要が最も高いシニア層の食卓をサポートするため、ラインナップをさらに強化します。ブランドロゴを統一し装いが新たに変わった「洋食亭®ハンバーグ」4種、備長炭で醤油味をしみこませた若鶏のもも肉をこんがり焼上げた「若鶏もも焼き」、食感を向上させてさらにおいしくなった「白チャーハン」と「海老肉焼売」を2024年2月11日（日）より全国で発売します。



洋食亭®ハンバーグ  
自家製デミグラスソース  
(リニューアル品)



洋食亭®ハンバーグ  
自家製和風玉葱ソース  
(リニューアル品)



洋食亭®ハンバーグ  
自家製デミグラスソース  
ミニサイズ (リニューアル品)



洋食亭®ハンバーグ  
自家製和風玉葱ソース  
ミニサイズ (リニューアル品)



「若鶏もも焼き」  
(新製品)



「白チャーハン」  
(リニューアル品)



「海老肉焼売」  
(リニューアル品)

### 冷凍食品需要の約4割が60代以上のシニア層、需要はますます伸長！

2023年4月～2023年10月における冷凍食品の購入金額は、60代以上で2022年同期比116%伸長し、購入金額の構成比は39%を占めており、世代別で見ると最大となっています\*1。

冷凍食品に感じる魅力として、特に「買い置きができる」「必要な分だけ調理できる」「供給が安定している（いつでも買える）」「調理時に生ごみが出ない」点は、年代が上がるほど高い割合になる傾向があり\*2、簡便性やおいしさはもちろん、食材の使い切りなどの悩みも解決する食品として、冷凍食品が評価されていると考えられます。

\*1：2022年4月～2023年10月 家庭用冷凍食品購入金額構成比 当社調べ

\*2：一般社団法人 日本冷凍食品協会「“冷凍食品の利用状況”実態調査結果について」

## 「洋食亭®ハンバーグ」はブランドロゴを統一してリニューアル！

冷凍ハンバーグ市場では、夕食での喫食を中心にシニア層で特に伸長しており、2023年4月～2023年10月における冷凍ハンバーグの市場規模は、2022年同期比で110%まで伸長しました\*。「洋食亭®」シリーズで最も歴史の長い「洋食亭®ハンバーグ 自家製デミグラスソース」は1997年に発売し、今年で27年目を迎えるロングセラー商品です。「洋食亭®」シリーズの発売以降、冷凍ハンバーグ市場の拡大を牽引してきました。「洋食亭®」シリーズは、シニア層をメインとして購入されていることから、さらにシニア層の方々には「洋食亭®」ブランドを認知いただき、手に取っていただくことで、多くの方々の食卓をサポートしたいという思いから、リニューアルにいたしました。

「洋食亭®」シリーズは、「洋食亭®」ブランドをさらに認知いただけるよう、ブランドロゴを「洋食亭®ハンバーグ」に統一し、製品名とパッケージデザインを全面改訂します。また、「洋食亭®ハンバーグ 自家製デミグラスソース」に使用しているデミグラスソースは、従来品の濃厚なビターな味わいはそのままに、マッシュルームブイヨンを加え、うま味、コク、苦味のバランスを向上させました。

※2022年4月～2023年10月 冷凍ハンバーグ市場規模 当社調べ



従来の「洋食亭®」ブランドロゴ



リニューアルした「洋食亭®ハンバーグ」ブランドロゴ



洋食亭®ハンバーグ  
自家製デミグラスソース  
(リニューアル品)



洋食亭®ハンバーグ  
自家製和風玉葱ソース  
(リニューアル品)



洋食亭®ハンバーグ  
自家製デミグラスソース  
ミニサイズ (リニューアル品)



洋食亭®ハンバーグ  
自家製和風玉葱ソース  
ミニサイズ (リニューアル品)

## 備長炭で焼き上げ、香ばしい醤油風味が香る「若鶏もも焼き」

醤油ベースのタレに漬け込んだ若鶏ももの一枚肉を使用し、備長炭でじっくり丁寧に焼き上げたもも焼きです。若鶏の一枚肉を使用しているので、柔らかくジューシーで、炭火と赤外線を併用して焼くことで、表面はこんがり、中はふっくらとした食感になり、手作りできないような本格的な味わいに仕上げました。揚げ物とは異なり油っぽさがないので、シニア層の方々にも食卓のもう一品やおつまみとしてお楽しみいただけます。



※調理例

## 塩分 40%カット※はそのままに、お米がさらにパラっと！「白チャーハン」がリニューアル ※当社従来品比

直火焼豚のうまさ、卵、白葱が香ばしい、シンプルで正統派な味付けで、当社従来品比で塩分を40%カットしながらも、“おいしさ”と“減塩”の両立を実現した「白チャーハン」は、購入者の約6割が50代以上となっており、減塩への意識が高い世代に支持されていることから、今後も需要は高まると予想されます。

当社は、さらにおいしい減塩チャーハンを食卓にお届けするため、炊飯時における配合を改善することで、お米のパラっと感を向上させ、お米の食感をお楽しみいただけるようリニューアルします。また、味の素グループの独自技術により先味を強化することで、自然な塩味を加えながら、うま味や塩味のバランスを向上させました。



「白チャーハン」  
(リニューアル品)

白チャーハンの発売に対し、当社お客様相談室に生活者の皆さまから嬉しいお声が届いています。

### 白チャーハンに寄せられたお客様の声（一部）

- ・塩分がカットされているのに、おいしくて驚いています！
- ・本当にこんなチャーハンを待っていました。
- ・日頃から減塩を気にかけているので、気にせずお腹いっぱい食べると幸せを感じます。
- ・血圧が高めなので塩分40%カットは非常に助かります。
- ・塩が減ってもパンチがありおいしいので、おかわりをしました。

### 「海老肉焼売」はブリッとした海老の食感がさらに楽しめるように！

冷凍焼売市場はコロナ禍以降、簡便性や本格的な品質が評価され、シニア層を中心にもう一品のおかずとして需要が高まっています。

この需要に応えた、ジューシーな豚肉に海老が入った肉焼売の「海老肉焼売」は、海老のブリッとした弾力をさらに際立たせることで、より一層海老の食感をお楽しみいただけるようリニューアルします。また、蝦醬（シャージャン）を増量させることで、うま味とコク深さをアップさせ、より一層上品であっさりとした贅沢な味わいに仕上げました。



「海老肉焼売」  
(リニューアル品)

これからも、拡大を続けるシニア層の需要に応えるため、さらなる製品ラインナップの展開や永久改良を進めることで、生活者の皆さまの食卓をサポートし、日々の豊かな食生活を応援していきます。

1. 製品概要： ※ **FRESH FROZEN AJINOMOTO**ブランド

区分	パッケージ	ブランド名 / 製品名	容量	製品特長	調理方法
リニューアル品		洋食亭®ハンバーグ 自家製デミグラスソース	165g	切った瞬間にあふれる肉汁と、コク深く、ほんのりピターなデミグラスソースが絶妙にからみ合う、「洋食亭®」でしか味わえない上質な大人のハンバーグです。	ボイル
リニューアル品		洋食亭®ハンバーグ 自家製和風玉葱ソース	160g	切った瞬間にあふれる肉汁と、しっかり煮詰めて甘みとコクを引き出した和風玉葱のたれが絶妙にからみ合う、「洋食亭®」でしか味わえない上質な大人のハンバーグです。	ボイル
リニューアル品		洋食亭®ハンバーグ 自家製デミグラスソース ミニサイズ	4個入り (160g)	たまねぎとトマトをじっくり煮込んだ自家製デミグラスソース入りの、冷めても柔らかな肉厚ハンバーグです。「洋食亭®」でしか味わえない、上質で大人も満足な味わいです。	電子レンジ
リニューアル品		洋食亭®ハンバーグ 自家製和風玉葱ソース ミニサイズ	4個入り (160g)	たまねぎの甘味とコクが広がる自家製ソース入りの、冷めても柔らかな肉厚ハンバーグです。「洋食亭®」でしか味わえない、上質で大人も満足な味わいです。	電子レンジ
新製品		若鶏もも焼き	180g	醤油味をしみこませた若鶏のもも肉を、備長炭でこんがり焼き上げました。香ばしい醤油の風味と、やわらかくジューシーなお肉を味わえます。	電子レンジ (専用)
リニューアル品		白チャーハン	500g	直火焼豚のうまさ、卵、白葱が香ばしい、シンプルで正統派な味つけのチャーハンです。しかも塩分40%カット(当社従来品比)なので、塩分を気にせずガツガツ食べられます。	電子レンジ フライパン
リニューアル品		海老肉焼売	9個入り (243g)	ジューシーな豚肉に大ぶりの海老がゴロッと入った、ちょっと贅沢で見映えする肉焼売です。コク深い帆立だしがきいた上品な味わいで、ごはんにも合う味付けです。	電子レンジ 蒸し器

2. 発売日：2024年2月11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/](https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/)

※2024年1月9日(火) 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