

別紙資料

1. 「自宅で煮込みハンバーグを作る理由」の調査概要(前頁の図1、参照)

調査対象	20～30代の料理教室に通うOL/主婦	回答数(複数選択可)	
調査人数	1,726名	★生焼けの心配がないから	658名
調査方法	インターネット	★焼きハンバーグだと焦がしてしまうから	172名
調査日程	2008年2月29日配信	ふっくらジューシーに仕上がるから	376名
		ソースがご飯に合うから	365名
		ソースがたっぷりだから	360名
		煮込みハンバーグは自宅で作らない	338名

2. 商品概要

商品名 : 『煮込みハンバーグソース』
 発売日 : 2008年9月1日 リニューアル発売
 発売地域 : 全国
 内容量 : 200g
 メーカー希望小売価格 : 231円(税込み)

調理方法

① 両面に焼き色がつくまで焼く ② ソースと水を入れる ③ 弱火で約8～10分煮込む

【商品特長】

・ハインツならではのデミグラスソース仕立て
 小麦粉を香ばしく丁寧に炒めたルウに、
 香り豊かなポートワインを加えたデミグラスソース仕立てです。

・国産3種のきのこ(まいたけ、ぶなしめじ、エリンギ)を使用
 良質の国産きのこを入れた贅沢ソースです。

・安心の化学調味料無添加
 ハンバーグそのもののおいしさを引き立てるソースです。

・フライパン1つで簡単調理
 ハンバーグの両面をさっと焼き、ソースと水を加えて煮込むだけの簡単料理です。



【コラム】 知っていますか？ 上手なハンバーグの焼き方



調理イメージ

1. 両面を強火で1分ずつ焼く
 (表面を焦がし、肉汁を逃さないようにする)
2. 火の高さ1センチ以下の弱火で蓋をして5分ほど蒸し焼きにする。
 (フタがなければもう少し長く)
3. ハンバーグの真ん中に串を刺してみ、出てくる汁が透明だったら出来上がり (汁が赤かったら十分に火が通っていません)