

熟成ビーフの旨みたっぷり 新濃厚デミグラス
ハッシュドビーフの概念が変わる！

「国産熟成ビーフのデミグラス ハッシュドビーフ」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、2014年に発売した「熟成フォンの国産デミグラスハッシュドビーフ」に新たな付加価値を付けた牛肉メニューとして、国産熟成ビーフの旨みが凝縮したデミグラスソースがベースの新ハッシュドビーフ「国産熟成ビーフのデミグラス ハッシュドビーフ」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年2月12日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
国産熟成ビーフのデミグラス ハッシュドビーフ	150g (4皿分×2)	10×6	259円

■商品の特徴

・国産熟成ビーフの旨みが凝縮したデミグラスソース

7日間ウェットエイジング製法*1で熟成した「国産熟成ビーフ」と、「国産野菜」をじっくり煮込んでとった旨みたっぷりのフォン（ダシ）をベースに作ったデミグラスソースを味わえます。

また、ローレル、ブラックペッパー、クローブ、ガーリックを使用することで、肉の臭みをマスキングし、ビーフの贅沢なコクと旨みを引き立てました。

・隠し味で味わい深いハッシュドビーフに

味のアクセントとして、カカオマスにローストオニオンを併用し、苦みとロースト感を表現。隠し味にガストリックソース*2を使用することで、苦み・酸味のバランスを取り、全体のコクを引き上げています。

*1 ウェットエイジング製法

食肉を真空パック内で熟成させる方法。熟成することで、肉のたんぱく質が自己消化を起こし、旨みの素であるアミノ酸・核酸に分解します。

本品は、厳選された国産牛肉を-3℃~0℃の環境下で真空パック包装を施し、7日間熟成させました。

*2 ガストリックソース

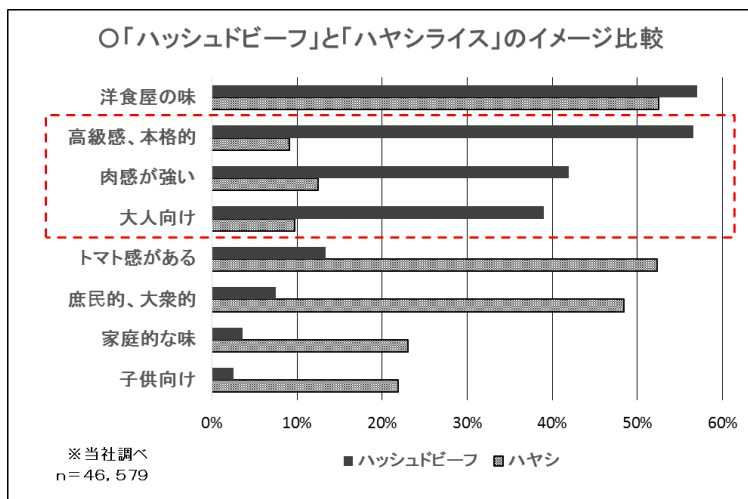
砂糖、ワインビネガーを煮詰めてカラメル化したソース。

■商品化背景

・「ハヤシライス」との違いに注目し、より贅沢感・特別感のある「ハッシュドビーフ」を提案！

ハッシュドビーフに対するお客様のメニューイメージは、素材の牛肉から「贅沢」「高級感」といった本格的なイメージが強く、ハヤシライスとは明確に差別化されています。

牛肉のおいしさ・味わいのイメージが定着した「熟成ビーフ」を付加価値素材として提案することにより、他の「ハッシュドビーフ」とは一線を画した差別化を強化します。



贅沢感・特別感のある「熟成ビーフ」を付加価値とした新しいハッシュドビーフを提案することで、市場の活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<http://www.sbfoods.co.jp>