

牛の旨みをさらに凝縮
熟成期間を倍増し、重厚な味わいに

「国産熟成ビーフのデミグラスハッシュドビーフ」
2月9日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、熟成ビーフの特別感のある味わいが手軽に楽しめる「国産熟成ビーフのデミグラスハッシュドビーフ」をリフレッシュします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026年2月9日
- ・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	10×6	350円

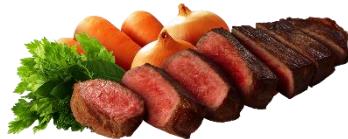
■商品の特徴

「国産熟成ビーフ」を中心に、香味野菜などで仕立てたデミグラスソースの濃厚なコクが特徴の奥深いおいしさです。

・リフレッシュのポイント

キー素材【国産熟成ビーフ】

熟成期間を14日間へ倍増することで、より肉々しい旨みが凝縮した重厚な味わいになりました。



※画像はイメージです。

本格的な素材使い

赤ワインを追加し、さらに隠し味のガストリックソース*によって、ほどよい酸味と苦みを加えました。

*フランス料理で使用される、砂糖を焦がしてキャラメル化し、ビネガーを加えて煮詰めて作るソース。

調理時間の短縮、フライパン調理にも対応

煮込み時間を約20分から約15分に短縮しました。また、鍋に比べて水分が蒸発しやすいフライパンで調理する際の水の量をパッケージに新たに記載しました。

よりおいしく楽しむご提案

ハッシュドビーフによく合う「バターライス」の作り方をパッケージの裏面で紹介しています。

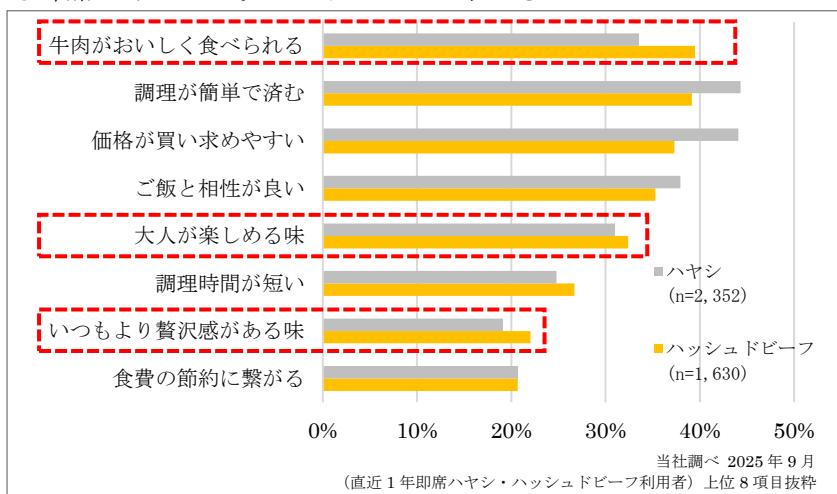


■リフレッシュの背景

・特別感が重視されるハッシュドビーフ

ハヤシは日常メニューとしての使い勝手が重視される一方で、ハッシュドビーフには「牛肉がおいしく食べられる」「大人が楽しめる」「贅沢感」といった本格的で特別感のある味わいが求められています。

○即席ハヤシ・ハッシュドビーフに求めること



時短ニーズに応えながら、上質素材の価値あるおいしさを磨き上げ、
お客様満足度の向上と市場の活性化を図ります。