

PRESS RELEASE



ごちそうセレクトシリーズ

「二層仕立てのデミグラスハンバーグ」

「二層仕立ての和風ソースハンバーグ」

2024年10月1日（火）発売！肉汁たっぷりのジューシーなハンバーグ！

株式会社ショクカイ（東京都台東区、代表取締役社長 松本朋廣、以下「ショクカイ」）は、2024年10月1日（火）より、ごちそうセレクトシリーズ「二層仕立てのデミグラスハンバーグ 100g・二層仕立ての和風ソースハンバーグ 100g」の販売をスタートしましたのでお知らせします。



製品特徴

01 こだわりの二層仕立てハンバーグ

外生地と内生地に異なる挽き目のお肉を使用し、お肉の旨みをハンバーグの中にぎゅっと閉じ込めました。冷めてもジューシーさが失われずお弁当に最適です。さらに直火焼きで香ばしくお肉の味が生きています。

02 便利な個食の真空パック

個包装なのでロスがなく、湯煎するだけの簡単調理で時間短縮になります。また作りたてのハンバーグとソースを温かいまま真空パックしているので、出来立てのおいしさをお楽しみいただけます。

03 こだわりのソース

[デミグラスソース]

ソテーオニオンやマッシュルームソテー、バターなどを加え煮込んだ旨みやコクがありながらもやさしく、まろやかな味わいに仕上げた工場仕込みのオリジナルのソースです。

[和風ソース]

しょうゆをベースに甘みが強く独特の風味を持つ三温糖を使用することでコクを深めました。キリッとしたしょうゆの味の中にまろやかな風味を感じるソースです。

こだわりの工場

宮城県美里町という自然豊かな土地から、安心安全な商品を製造販売しております。令和5年には、「食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰」において食品衛生優良施設として表彰されました。様々な企業様からも厚い信頼をいただいています。



開発にあたって

ごちそうセレクトシリーズ開始当初からハンバーグの商品化要望をいただいております。しかし、お客様にご満足いただける、本当においしいハンバーグを実現するためには、試行錯誤の連続でした。メーカー様と何度も試作を重ね、5年の歳月をかけてようやく、自信を持っておすすめできる商品が完成いたしました。



会社情報

会社名：株式会社ショクカイ

所在地：東京都台東区東上野 5-2-2 日本生命東上野ビル

代表者：代表取締役社長 松本朋廣

TEL：03-5828-2560

FAX：03-5828-2568

<https://www.shokukai.net/>



製品に関するお問い合わせ先

 03-5828-2560

受付時間：平日 9:15 ~ 17:30 土曜 9:15 ~ 16:00

日・祝 夏期休業・年末年始を除く