

ひき肉でつくる、新しいハヤシライス 「完熟トマトのハヤシライスソース」<ボロネーゼハヤシ> 新発売

ハウス食品は、「完熟トマトのハヤシライスソース」<ボロネーゼハヤシ>を、2月13日からスーパーなどで発売します。ひき肉で手軽に作ることでできる新しいハヤシライスです。4種のハーブの風味豊かな、大人の味覚に合う味わいに仕上げました。内容量は140g、オープン価格（税別参考小売価格305円）。



■ 特徴

- (1) ひき肉と玉ねぎで作る、ボロネーゼらしい肉のごろごろ感が楽しめる新しいハヤシライスソース！
- (2) 4種のハーブ（オレガノ、タイム、ローズマリー、ローリエ）仕立てで、甘みを抑えた“大人がうれしい”味わい！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「ハヤシライスと言えば牛薄切り肉を使って作るもの」「ハヤシライスは甘くて子ども向けのメニュー」というお客様のイメージを覆す、新しいタイプのハヤシライスをお届けしたい、という想いが開発のきっかけです。

②【ターゲット】

夫婦共働きの、忙しい大人世帯。

③【苦労した点】

ひき肉を使ったトマト味というと、ミートソースに代表されるように「子どもっぽいイメージ」になることが課題でした。風味については、トマトの甘みではなくまみや酸味を活かし、4種のハーブをかきさせることで大人向けの味わいを実現しました。使用するハーブの種類や強さの調整、トマトとのバランスを調整するのに苦労しました。また、ひき肉を使ったトマト味の大人向けのメニューを表現するモチーフとして「ボロネーゼハヤシ」というネーミングにすることで、大人向けのおいしさを表現しています。

④【一押しポイント】

フライパンを使って10分程度（※）で完成する手軽さなのに、バルのメニューのようなライスメニューが完成します。平日、仕事から疲れて帰った日でも手軽に作ることで、”作るのが面倒”だと思う日にも”これなら頑張れる”一品です。

（※）半箱（4皿分）調理時の加熱時間です。

さらに、冷凍してもサクッと割れやすい技術を採用しているため、冷凍保存後も使いやすく、リメイクメニューもお楽しみいただけます。ワインなどのお酒にもあうハーブのきいた味なので、ご飯だけでなくおつまみレシピへのリメイクもおすすめです！



<ボロネーゼハヤシで作るズッキーニボート>



<ボロネーゼハヤシで作るナスのラザニア>



<ボロネーゼハヤシで作るホットサンド>



<ボロネーゼハヤシで作るパスタ>

■ブランドの取り組み・展望

「完熟トマトのハヤシライスソース」ブランドは、小さなお子さまから家族みんなで楽しめる「完熟トマトのハヤシライスソース」に加え、ちょっぴり辛いくトマ辛ハヤシ、そして今回新発売の<ボロネーゼハヤシ>の3アイテムの展開となります。ご家庭のお好みに合わせて選べる楽しさが広がります。



2023年3月には「完熟トマトのハヤシライスソース」のTVCM出稿を予定しており、<ボロネーゼハヤシ>も同時に露出します。

■製品概要

- 製品名：「完熟トマトのハヤシライスソース」<ボロネーゼハヤシ>
- 内容量：140g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 305 円）
- 発売日：2023 年 2 月 13 日
- 発売地区：全国

・「完熟トマトのハヤシライスソース」<ボロネーゼハヤシ> ブランドサイト（2月13日更新予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/bolognese/index.html>