

デニース 「新・合挽きハンバーグ」登場 ～原料・製法が進化し、さらに美味しく～

セブン&アイ・フードシステムズが展開するデニースでは3月7日(水)より、主力商品の「合挽きハンバーグ」を改良し、「新・合挽きハンバーグ」を使用した8メニューを全国のデニースで販売開始する。

同社のハンバーグメニューは8品で、同一メニューカテゴリーでは最も多い品揃えとなっている。ハンバーグメニューカテゴリーの売上構成比は約15%の支持があり、主力メニューとして幅広い世代の利用客に支持されている。

■原料の進化

以前の合挽ハンバーグには、アメリカ産・カナダ産・オーストラリア産・ニュージーランド産などの牛肉と、アメリカ産・スペイン産・ハンガリー産・

メキシコ産などの豚肉を使用していたが、3月7日の発売より、牛肉の世界三大品種として知られるオーストラリア産ブラックアンガス牛と国産の豚肉に変更し、産地と品種を指定。なお、オーストラリア産ブラックアンガス牛は100日以上穀物飼育をしたものを使用する。

また、使用する部位にもこだわり、赤身肉の部位を以前より増やし、赤身肉と脂身との配合比率を見直すことで肉感と肉汁を絶妙に表現した。

■製法の進化

原料肉の挽き目を細かくすることでやわらかさを出し、こねる時間を短くすることでほぐれ感、ふっくら感を実現した。



ハンバーグカレードリア
799円(税込862円)

2007年11月に登場してから今年で10年。累計販売数は1,100万食を超えるデニースのロングセラーメニュー。肉汁あふれるハンバーグにピリッとスパイスの効いたカレー、オリジナルブレンドのチーズをたっぷりとのせ、香ばしく焼き上げたドリア。



ベーコンチーズハンバーグ
999円(税込1,078円)

カマンベールやパルメザン、ゴダ、ゴルゴンゾーラなど7種のチーズをブレンドしたクリーミーな濃厚チーズソースを肉汁あふれるハンバーグと一緒に食べられるメニュー。ベーコンの塩味とトマトソースの酸味が味わいのアクセント。



刻みわさびのおろしハンバーグ
～黒にんにくと黒たまねぎのソース～
849円(税込916円)

熟成した黒にんにくと黒たまねぎを醤油ベースの和風ソースに仕立て、甘みと風味が調和した深みのある味わいを表現。おろしと刻みわさびでさっぱりとした印象のハンバーグ。

《その他のハンバーグメニュー》「アボカドベーコンハンバーグ」1,099円(税込1,186円)、「アボカドハンバーグ」999円(税込1,078円)、「7種のチーズハンバーグ」899円(税込970円)、「デミグラスハンバーグ」749円(税込808円)、和風ハンバーグ699円(税込754円)