

肉のジューシーさ、旨みがさらに引き立つ！
「ハンバーグヘルパー」リニューアル

ひき肉とまぜて焼くだけ！パッケージの「作り方」もよりわかりやすく！

ハウス食品は、1976年に誕生し、発売48周年を迎えるロングセラーブランド「ハンバーグヘルパー」をリニューアルし、2月12日からスーパーなどで順次発売します。肉の旨みをさらに引き立たせるため、新たに「セージ」と「パプリカ」を加え、「ナツメグ」と「こしょう」を増量しました。よりふっくらジューシーな食感に仕上がるよう、パン粉も増量。パッケージの「作り方」のイラストや表現もよりわかりやすくなりました。内容量92g、税別希望小売価格250円。



パッケージ表面



裏面

■ 製品特徴&リニューアルのポイント

(1) 製品特徴

- 乾燥玉ねぎ、パン粉、香辛料、塩、こしょうなど味の決め手になる調味料がミックスされている「ハンバーグの素」です。ひき肉とまぜて焼くだけで、手間をかけずにハンバーグを作れます。
- 料理初心者の方でも簡単に作れるのが特徴で、大豆たんぱくが入っているので、まぜる時にひき肉が手につきにくく、焼き崩れにくくなっています。
- パン粉と乾燥卵白が入っているので、肉汁をしっかり閉じ込めふっくらジューシーに仕上がります。

(2) 味のリニューアルポイント

- 新たに「セージ」「パプリカ」を加え、「ナツメグ」「こしょう」を増量することで、**肉のジューシーさ、旨みがアップ!**
- パン粉を増量することで、より**ふっくらジューシー**な食感に！

(3) パッケージデザインのリニューアルポイント

- 調理例の写真は外食で人気の鉄板ハンバーグをイメージし **美味しさ感とインパクトを訴求!**
- 裏面の作り方のイラストや表現を見直し、手順や火加減をわかりやすくしました。まだこの製品を使ったことがない若年層を中心とした料理初心者にも新たにトライアルしてもらいたいと考えています。

●パッケージの「作り方」の見直しは、ユニバーサルコミュニケーションデザイン（UCD）の考え方に基づいています。ハウス食品では、社内横断活動QUIC（クイック）という「お客様から学ぶ取り組み」を継続的に行っています。パッケージに関しても、ロングセラー製品を中心に「美味しさ」だけでなく「情報」の品質を向上させることで、お客様により満足いただくことに取り組んできました。今回の「ハンバーグヘルパー」のパッケージリニューアルはその一環です。2023年11月には、優れたコミュニケーションデザインを実現した製品や、企業におけるユニバーサルコミュニケーションデザインの推進体制を表彰する『UCDAアワード2023』において、企業としての推進活動が総合的に評価され、ハウス食品が「UCDAアワード2023総合賞 シルバー」を受賞しました。

■ブランドの取り組み・展望

（1）応援団長にハンバーグ師匠（井戸田潤さん）就任

（期間：2024年2月12日～5月12日）

ハンバーグ師匠こと、人気お笑い芸人の井戸田潤さんにハンバーグヘルパーシリーズを応援する応援団長に就任いただきます。ブランドサイトやPOP等の店頭販促物で、インパクト抜群の“熱々の鉄板ジョークネタ”と絡めて、「ハンバーグヘルパー」シリーズをご紹介します。



<プロフィール>

ハンバーグ師匠（芸人 井戸田潤）

出身：愛知県小牧市出身

職業：芸人

趣味・特技：バイク/美容/三国志/ダイビング

特徴：「俺だよ俺、ハンバーグだよ！」から始まり、「ハンバー——グ！」、「7！8！9！ジュー——」が有名なフレーズ。

（2）ブランドサイト開設（2月9日公開予定）

製品紹介の他、ハンバーグソースレシピ、アレンジレシピを多数紹介致します。

URL：https://housefoods.jp/products/special/hamburg_helper/index.html

■製品概要

- 製品名／内容量：「ハンバーグヘルパー」／92g
- 価格：税別希望小売価格250円
- 発売日：2024年2月12日以降順次切り替え
- 発売地区：全国

■現行製品価格改定のお知らせ（2月1日納品分～）

リニューアルに先んじて、発売中の現行製品について2月1日納品分より希望小売価格を改定いたします。

原材料価格が高騰する中、合理化や効率化によりコストアップを吸収する努力を続けて参りましたが、現行の希望小売価格の維持が大変厳しいことから、以下の通り価格を改定させていただくこととしました。

なおリニューアル品は新価格となります。前述の「製品概要」をご参照ください。

製品名	希望小売価格（税別）		改定率
	現行価格	新価格	
92gハンバーグヘルパー	220円	250円	13.6%