

木綿豆腐と鶏ひき肉で、ふんわりやわらか & 食べ応え抜群！

「豆腐ハンバーグヘルパー」新発売

＜根菜入り＞ ＜きのこ入り＞ の2種類で登場

ハウス食品は、ハンバーグを簡単に作れる調味料ミックス「ハンバーグヘルパー」シリーズの新ラインアップとして、「豆腐ハンバーグヘルパー」＜根菜入り＞ ＜きのこ入り＞ を、2月12日からスーパーなどで発売します。木綿豆腐と鶏ひき肉で作る“ふんわりやわらかな食感”の豆腐ハンバーグを、手軽に調理できます。内容量は、＜根菜入り＞ 73g（2～3個分×2袋）、＜きのこ入り＞ 66g（2～3個分×2袋）、税別希望小売価格250円。



■ 特徴

- (1) 「木綿豆腐」と「鶏ひき肉」をあわせて作ることで、**豆腐ハンバーグでありながらボリューム感と満足感を実現！**
- (2) 面倒な**豆腐の水切り不要**！豆腐の水分が製品中の卵白粉・山いも粉とあわせり、**ふんわりやわらか食感**に！
※鶏ひき肉と絹ごし豆腐で作る場合や、木綿豆腐のみで作る場合は、豆腐の水切りをすることで調理可能。
(豆腐をキッチンペーパーに包み、電子レンジ500～600Wで約1分加熱)
- (3) 具材入りで簡単調理！**味付け乾燥野菜がアクセントとなる食感を演出**します。
下処理が面倒な具材（根菜入り：「ごぼう」「れんこん」「人参」/きのこ入り：「しいたけ」「ひらたけ」）が、あらかじめ入っています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

豆腐ハンバーグは健康志向の女性にはとても好まれるメニューですが、家族で食べる場合、ボリュームを求める男性や食べ盛り子どもなどからは「物足りない」という意見も見られました。また、家庭で豆腐ハンバーグを手作りする場合、「具材をあらかじめ下処理したり、豆腐を電子レンジで水切りするなどの工程が手間」という声もございました。そこで、**手間をかけずに食べ応えと満足感のある豆腐ハンバーグを作ることができれば、家族全員が喜ぶメニューになるのではないかと**考え、開発をスタートしました。

②【ターゲット】

子どもを持つ家族世帯や夫婦二人世帯

③【苦労した点】

豆腐ハンバーグでありながら、どのように食べ応えや満足感を出すかという点に苦労しました。豆腐とひき肉のバランスや、ひき肉の種類、あわせるソースレシピの風味などの試行錯誤を重ねながら、食べ応えがあり、満足感のある豆腐ハンバーグに仕上げることができました。

④【一押しポイント】

パッケージ裏面に掲載しているおすすめソースレシピ（根菜入り：甘旨醤油ソース／きのこ入り：濃厚ごまマヨソース）は、家庭にある調味料で簡単に作ることができ、豆腐ハンバーグとの相性も抜群です。ソースをかけることで、豆腐ハンバーグでありながらも、満足感のあるメニューに仕上がりますので、ぜひ一度お試しください。

■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）

ハンバーグヘルパーシリーズのブランドサイトを新設。

製品紹介の他、おすすめのソースレシピ、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

【ハンバーグヘルパーシリーズ】



ハンバーグヘルパー



豆腐ハンバーグヘルパー



■製品概要

- 製品名／内容量：「豆腐ハンバーグヘルパー」<根菜入り> / 73g
「豆腐ハンバーグヘルパー」<きのこ入り> / 66g
- 価格：税別希望小売価格 250 円
- 発売日：2024 年 2 月 12 日
- 発売地区：全国