

発売から半世紀！ハンバーグの素売上 No.1※ ロングセラーブランド

**ひき肉とまぜて、手軽に本格ふっくらジューシーなハンバーグが作れる
「ハンバーグヘルパー」 リニューアル&パッケージ変更**

2026年 8月 10日（月）より順次発売

ハウス食品株式会社は、1976年に誕生し、発売50周年を迎えたロングセラーブランド「ハンバーグヘルパー」のリニューアルおよびパッケージ変更を行い、2026年8月10日（月）からスーパーなどで順次発売します。肉の旨味をさらに際立たせ、これまで以上にふわっとジューシーな食感に仕上げました。内容量92g、税別希望小売価格250円。

※出典：ハウス食品(株)が(株)KSP-SPのデータを利用して作成。期間：2025年4月～2026年3月、業態：全国のSM、分類：ハンバーグの素



■「ハンバーグヘルパー」の特徴

「ハンバーグヘルパー」は、前身の「バーガーヘルパー」から長年ご愛顧いただき、今年発売50周年を迎えました。ハンバーグの素カテゴリーで売上No.1※、リピーターのお客様が多く、1976年の発売以降、多くのお客様に長年支持されているブランドです。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おり、ひき肉とまぜて焼くだけで、簡単にふわっとジューシーなハンバーグを作れます。また、大豆たん白とパン粉が入っているので、混ぜるときは手に肉が付きにくく、焼くとふっくらと仕上がります。焼き崩れもしづらいため、ハンバーグ初心者でも簡単に手作りできることが特徴です。



1976年発売当時
当初は「バーガーヘルパー」として発売。

※出典：ハウス食品(株)が(株)KSP-SPのデータを利用して作成。期間：2025年4月～2026年3月 業態：全国のSM、分類：ハンバーグの素

■「ハンバーグヘルパー」 リニューアルのポイント

ハンバーグは大人から子どもまで幅広い層に愛される人気メニューです。ご家庭で手作りされることも多い定番メニューである一方、玉ねぎやパン粉の準備など、下ごしらえに手間がかかる側面もあります。こうした中、時短・家事負担軽減ニーズに応えながら、ひき肉とまぜて簡単に手軽においしいハンバーグが作れる「ハンバーグヘルパー」の魅力を、よりわかりやすくお伝えするため、今回のリニューアルを行いました。

（１）味わいの向上

今回、新たに焙煎フェヌグリークやマスタードシードを加えることで、ハンバーグらしい肉の旨味がさらに際立つ味わいを実現しました。また、調理時に肉汁を閉じ込め、焼きあがったハンバーグを切ったときにより肉汁が出るように、ふわつとジューシー感をアップしています。便利な使い勝手はそのままに、さらにおいしいハンバーグを作れるよう生まれ変わりました。

（２）パッケージ変更

新たに、「乾燥玉ねぎとパン粉入り」のイラストを追加。

玉ねぎ・パン粉の準備が不要な点をわかりやすくし、時短で作れるポイントを表現しています。また、パッケージ天面にも「乾燥玉ねぎとパン粉入り ひき肉とまぜて焼くだけ！」の文言をイラストとともに表記。初めて手に取る方にも製品特徴がわかりやすいようになりました。



（左）パッケージおもて面 （右）パッケージ天面

■アレンジレシピ

「ハンバーグヘルパー」のブランドサイトでは、さまざまなレシピやハンバーグソースをご紹介します。その日の気分や食シーンに合わせて、お好みのアレンジをお楽しみいただけます。



ビーマンの肉詰め



ロコモコ丼

■製品概要

- 製品名 : ハンバーグヘルパー
- 内容量 : 92g
- 価格 : 税別希望小売価格250円
- 発売日 : 2026年8月10日より順次切り替え
- 発売地区 : 全国

・「ハンバーグヘルパー」ブランドサイト（8月5日更新予定）

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

【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03（5211）6039

【お客様からのお問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231