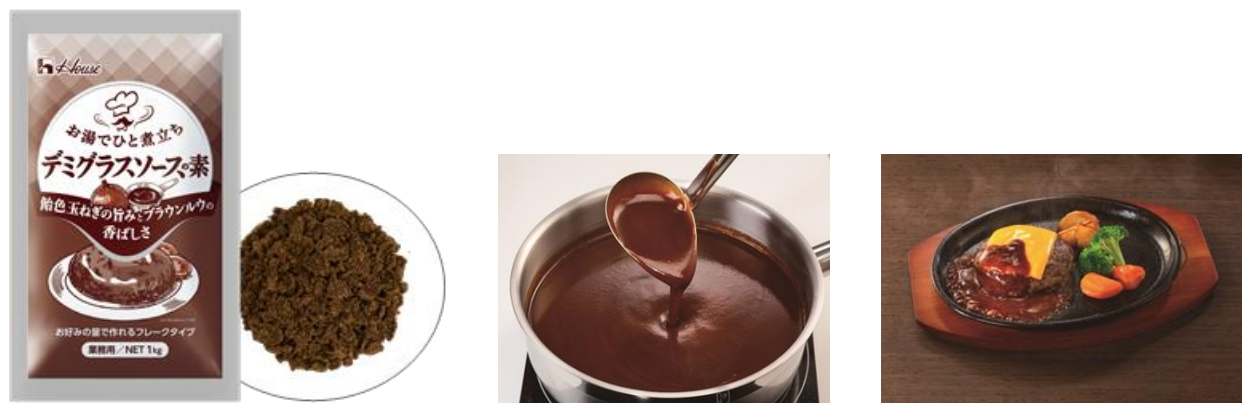


2024年9月2日

「1kgお湯でひと煮立ちデミグラスソースの素」新発売

2024年9月2日(月)出荷分より

ハウスギャバン株式会社（社長：生駒 晴司 本社：東京都中央区）は、2024年9月2日（月）より「1kgお湯でひと煮立ちデミグラスソースの素」の発売を開始いたします。



調理例

近年の原料価格高騰の解決策の一つとして、レトルトカレーを使用しているお客様に向けて、2023年9月にお湯に加えてひと煮立ちさせるだけで簡単においしいカレーソースを作ることができるフレックタイプの「1kgお湯でひと煮立ちカレーソースの素」を発売いたしました。本製品は「食材費は下げたいが、手間は増やしたくないし、クオリティは下げたくない。安くて美味しいカレーソースが欲しい」というニーズに応える製品となっており、外食、中食問わずご支持いただいているお客様が増えてきております。

ご支持の理由として風味に加えて「お湯だけで簡単に作れる」「好きな量を作ることができる」「ロスの低減ができる」という点が挙げられており、カレーだけでなく他のソースにも広げられる余地があります。この要素を兼ね備えた洋風ソースのバラエティ製品として「1kgお湯でひと煮立ちデミグラスソースの素」を新たに発売いたします。

本製品を使用することで「調味料を加えてデミグラスベースソースを調整している方への手間軽減」や「レトルト製品を使うときのロス低減によるコストダウン」というニーズに応え、外食業界へ貢献いたします。

1. 製品概要

(1) 製品名：1kgお湯でひと煮立ちデミグラスソースの素

(2) 容量：1kg×10／外箱

(3) 特徴：畜肉原料と飴色たまねぎ、ブラウンルウ、トマト原料、ブラウンシュガーをバランスよく配合したことで、追加原料（トマトケチャップやワイン等）を加えて煮込まなくとも、お湯でフレークを溶かしてひと煮立ちさせるだけで、煮込んでまとまった美味しさと、でんぷんを調整して口当たりのよいまろやかな味わいのデミグラスソースが作れます。

2. 発売日 ： 2024年9月2日（月）

3. 発売エリア ： 全国

お問い合わせ先 ： コーポレート推進部 03-3537-3020