

長期保存食「IZAMESHI」より ひじきときのこのみぞれハンバーグが新登場 煮込みハンバーグもよりおいしくリニューアル

2022年7月1日（金）より販売スタート



ひじきときのこのみぞれハンバーグ



煮込みハンバーグ

長期保存食「IZAMESHI（イザメシ）」を開発・販売する杉田エース株式会社は、2022年7月1日（金）より、新商品「ひじきときのこのみぞれハンバーグ」とリニューアルした「煮込みハンバーグ」の販売を開始します。

今回新たに登場した「ひじきときのこのみぞれハンバーグ」は、ひじき、しいたけ、しめじ、れんこんなど生姜の風味が優しく広がる具沢山のみぞれソースとしっかりとした肉感のあるパテが特徴のハンバーグです。ハンバーグ、ソース共に化学調味料を使用せず、素材のうまみを活かしたおいしさにこだわり開発しました。

新商品に加え、IZAMESHIの人気商品「煮込みハンバーグ」もリニューアルし、よりふっくらとやわらかなハンバーグに生まれ変わりました。しめじとマッシュルームの2種類のきのこを合わせて煮込んだデミグラスソースは、玉ねぎやにんじん、セロリの野菜のうまみと甘さを感じる味に仕上げました。

どちらも調理が不要で、災害時だけでなく普段のお食事の一品としてもおいしくお召し上がりいただける長期保存食です。また、離れて暮らす家族や友人など、大切な人へのギフトとしてもお喜びいただけます。日常の“いざ”というときに、ぜひご活用ください。

※「ひじきときのこのみぞれハンバーグ」は、「IZAMESHI Deli（イザメシ・デリ）」の新商品としてラインナップに加わります。

<商品概要>



商品名： IZAMESHI Deli ひじきときのこのみぞれハンバーグ
 内容量： 190g（固形量80g）
 賞味期限： 製造より3年
 価格： 594円（税別550円）
 サイズ： W160×D41×H160mm



商品名： IZAMESHI 煮込みハンバーグ
 内容量： 190g（固形量80g）
 賞味期限： 製造より3年
 価格： 594円（税別550円）
 サイズ： W160×D41×H160mm



IZAMESHI (イザメシ) <https://izameshi.com>

杉田エースが開発を手がける長期保存食「IZAMESHI」は、“食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ”をコンセプトに、災害時の非常食としてはもちろん、いつもの食事に一品加えたいとき、旅行やアウトドアシーンなど日常生活におけるさまざまな“いざ”に活躍する、おいしい長期保存食です。

2019年12月、長期保存食を日常でも気軽に取り入れてほしいという思いから「IZAMESHI」をベースに多彩なアレンジを加えたフードメニューやスイーツ、ドリンクを提供する「IZAMESHI Table (イザメシテーブル)」を新宿マルイ本館5階にオープン。2021年9月には、2店舗目となる「IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)」を東京都中央区銀座7丁目にオープンしました。ランチ&ディナーはもちろん、アラカルトや厳選したアルコールなどバリエーション豊かなメニューを提供します。

○ IZAMESHI Table

東京都新宿区新宿3丁目30-13 新宿マルイ本館 5階 TEL. 03-6273-0027

営業時間. 11:00-20:00 定休. 新宿マルイ本館の休館日に準ずる

<https://izameshitable.com>

○ IZAMESHI Dish

東京都中央区銀座7丁目10-1 GINZA innit 1階 TEL. 03-3289-5155

営業時間. 11:00-21:00 (年中無休)

<https://izameshidish.com>

※営業時間変更および酒類提供について

自治体の方針や従業員の安全確保などにより、臨時休業および営業時間、酒類提供時間および自粛について、随時変更させていただく場合がございます。

○ IZAMESHI公式販売サイト

upstairs outdoor living

<https://upstairsstore.com>

楽天市場 upstairs outdoor living

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/clubestashop/>

Yahoo! ショッピング upstairs outdoor living

<https://shopping.geocities.jp/clubestashop/>

スギカウ

<https://www.sugicow.com>

本件に関するお問合せ: 杉田エース株式会社 PR Support/HOW INC.
TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. pressrelease@how-pr.co.jp