

低温食品業界をリードする情報誌

日刊  
速報

# 冷食タイムス

The Frozen Food Times



発行所 株式会社 水産タイムズ社

編集発行人 越川宏昭

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416

ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>

e-mail [reisyoku@suisantimes.co.jp](mailto:reisyoku@suisantimes.co.jp)

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)

購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 26,800円(税別)

2020年(令和2年)

2月3日(月)第8114号

## 日東ベスト、「肉肉しさ」満点のハンバーグ

日東ベストは外食向けのジョイグルメブランドで、厚みのある手作り風のハンバーグ「JGハンバーグロティール」シリーズを新たに加えた。肉粒感を最大限に引き出すために従来比130%も厚みを増やしている。30gから150gの6規格。1月発売。

「ゴツゴツ感」、「肉肉しさ」、「噛み応え」



まるで手作りのような「JGハンバーグロティール」

が特徴。肉粒でデコボコした見た目、肉粒の隙間を埋め尽くす肉汁、手ごねしたハンバーグのように焼き上げた形がひとつひとつ異なる

——こともアピールポイント。シンプルな味付けでどんなソースにも合う。

30gは50個入り袋、150gは5個入り袋。既存の高付加価値型ハンバーグ「JGハンバーグヴィアンド」と「JGザ・ビーフハンバーグ」のようにポーションパックではなく、バラ包装なので、大量に使うユーザーには便利。

本格的なハンバーグパティ「JGビーフパティ」も加えた。でこぼこしており「突き抜けた品質！牛肉をそのまま感じられる」と訴求している。

### ビュッフェ向けには解凍するだけの和惣菜

モーニングからディナーまで様々な食シーンで使える「ブフェメニューコレクション」には、冷蔵庫解凍か流水解凍で提供する和風惣菜として「JGだしの利いた五目ひじき煮」、「JGしゃきしゃき小松菜の炒め煮」、「JGうまあじ鶏そぼろきんぴら」の3品を新発売した。

デザート類はカットケーキとカットロールケーキを中心に6品を新発売した。

QP、温めるだけのビュッフェ向け冷食……	2
日本水産、水産品は冷凍キット多数……	2
国分の2020年予測、冷凍米飯は「晴れ」……	3
三菱食品、「デジタル戦略本部」新設……	3
五十嵐冷蔵・五十嵐氏の社葬しめやかに……	4
みずほ、米国の冷凍冷蔵事業を譲受……	4

### あしからず

カラフル手袋に秘めた想いは

…………… 3