

デミグラス&バターの新しいおいしさ！ 「北海道ブラウンシチュー」 新発売 豚肉とキャベツを使って手軽に作れる

ハウス食品は、北海道産の原料にこだわった「北海道シチュー」ブランドから、「北海道ブラウンシチュー」を8月15日からスーパーなどで発売します。デミグラス&バターのおいしさで家族みんなが満足できる味に仕上げました。食材は豚肉とキャベツなどを使い「煮込み時間15分」で手軽に作れます。内容量は185g、税別希望小売価格327円。



■ 特徴

- (1) 家族みんなが満足できる、マイルドで香ばしいデミグラス&バターのおいしさ！
- (2) 豚肉薄切りとキャベツなどを使う新しいシチューで、煮込み時間はたったの15分！



■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

ルウシチューカテゴリーはクリームシチュー製品が多くを占めていますが、お客様調査からクリームシチューにはメニューとして大きく2つの課題があることが見えてきました。

- ・「子どもは大好きだが、夫が好まないことがある」「色が白いので、白いご飯に合わない」などの理由から、クリームシチュー以外にもおかずを用意する手間を感じている人がいる
- ・煮込み時間が比較的長く、共働きなどで平日夕食の調理にかかる時間が短くなると、作りにくくなる人がいる

そこで、ご家庭でシチューをもっと楽しんで欲しい！と考え、「手軽で家族みんなが満足できる、新しいシチューレパートリー」を目指した製品開発をスタートしました。

②【ターゲット】

20～50代の共働きファミリー世帯

③【苦労した点】

ブラウンシチューというメニュー自体がまだあまり一般的ではないため、新提案としてクリームシチューでもビーフシチューでもない、この製品ならではの味覚を作り上げるのに苦労しました。子どもが好きなクリーミーなまろやかさと、大人が満足できるコク深さを併せ持ったおいしさに仕上げています！

④【“新しいシチューレパートリー”になれる2つのポイント】

(1) デミグラス&バターの新しいおいしさ！

- 北海道産生乳100%の発酵バターで作った、焦がしバターの香ばしさ！
クリームシチューとビーフシチューを混ぜ合わせるだけでは作れないおいしさです。
- 煮込んだ果実の甘みや、香味野菜の旨みを活かした、軽やかなデミグラスの風味！
子どもが食べやすいように赤ワインは使用しておらず、マイルドな味わいです。
- 焙煎フェヌグreekやブラウンシュガーなどによる、深みのあるコク！
大人も満足できるように、飽きのこない複雑な風味に仕上げています。



(2) 火の通りやすい具材で作る手軽さ！

- 豚肉薄切りやキャベツといった常備食材を使用する、新しいシチュー！
根菜を使用しませんので、シチューなのに煮込み時間はたったの15分で作れる手軽さです。



■ブランドの取り組み・展望

1996年に誕生した「北海道シチュー」は、北海道生まれの原料にこだわって上質なおいしさの実現を目指したブランドで、ルウシチュー売上No.1(※)のブランドとして多くのお客様にご愛顧いただいております。ブラウンシチューの発売に合わせてプロモーションを実施し、お客様の食卓を盛り上げてまいります！

(※) (株)インテージSRI+月次データ ルウシチュー市場 分析期間：2021年1月～12月 販売金額

【実施内容(予定)】

・「北海道シチュー」<クリーム>のTVCM内にて「北海道ブラウンシチュー」を紹介

・「北海道ブランド商品を買ってLINEポイントが必ずもらえる！キャンペーン」

期間：9/20(火)11:00～10/17(月)23:59

参加方法：実施期間中にシチューをはじめとするハウス対象製品を購入したレシート画像を、

キャンペーンサイト上にアップロードして2シールためて応募すると、LINEポイント20ポイントをプレゼント

(おひとり様最大5回まで応募可能。最大100ポイントまで)

・「北海道ブラウンシチュー」の作り方を、スーパーの店頭やブランドサイトにて動画で紹介



■ 製品概要

- 製品名：「北海道ブラウンシチュー」
- 内容量：185g
- 価格：税別希望小売価格 327 円
- 発売日：2022 年 8 月 15 日
- 発売地区：全国

・「北海道シチュー」ブランドサイト（8月10日更新予定）

URL: https://housefoods.jp/products/special/hokkaido_stew/index.html