



報道関係者 各位

2009年7月31日
ハインツ日本株式会社
<http://heinz.jp>

“こだわりを楽しむ大人”のプレミアムなミートソース

9月1日「黒毛和牛と赤ワインのボロネーゼ」新発売

しめ
お酒と楽しむ『メ Pasta』も提案

洋風ソースのパイオニア、ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区代表取締役社長:前田英広)は、2009年9月1日より、パスタソース『大人むけのパスタ 黒毛和牛と赤ワインのボロネーゼ』を発売します。

「大人むけのパスタ」シリーズは、食にこだわる楽しみを知る20~40代の女性をターゲットにした1人前のレトルトパスタソースで、3月2日に発売した3種類のメニューに加えて、今回は王道のボロネーゼ※1の発売となります。

※1 ボロネーゼはイタリアのポローニャ地方のミートソースの意味。

■ 1番人気のボロネーゼを大人むけにアレンジ

パスタソース市場は缶タイプの売上減少により下降傾向をたどっていたものの、2005年以降、1人前レトルトパスタソースが増え始め、上昇傾向に転じています。この1人前レトルトで約4割を占めるのがミートソースです。日本で最も早く浸透したパスタメニューがナポリタンとミートソースだったことから、この2つは現在でも最も一般的なパスタメニューとなっています。

その中で本商品は、“大人むけのこだわり”に重点を置いて素材や味付けに工夫をこらしました。黒毛和牛の肉を贅沢に粗く挽いて、赤ワインとフォン・ド・ボーで丹念に煮込み、また肉の旨みやソース全体のコクを引き立たせるために、隠し味としてハチミツを使用。お酒にも合う深い味わいを実現しています。お薦めのお酒はミディアムボディの赤ワインや辛目の白ワインなどです。

■ パッケージにはショートパスタの“リガトーニ”を採用

またパッケージデザインには、濃厚なソースに負けない噛みごたえのあるショートパスタのリガトーニ(次頁参照)を採用。「通常のロングパスタでも十分に美味しく食べて頂けますが、時には濃厚なソースと相性の良い噛みごたえのあるパスタでも味わってみて頂きたい(開発者談)」という想いを表現しました。リガトーニ以外にペンネ(ペン先状のパスタ)、コンキリエ(貝型のパスタ)などもお薦めです。

■ お酒の後に『メ Pasta』も提案

「大人むけのパスタ」シリーズでは、お酒を楽しんだ後、最後にパスタでしめる『メ(しめ) Pasta』を提案しています。7月29日現在、ショッピングサイトの一休.comで、既存のパスタソース3品とお酒を組み合わせた9種類のメ Pastaセットを販売中です。<http://shop.ikyuu.com/>

発売前の試食会では、意外なことに日本酒との組み合わせが非常に好評でした。

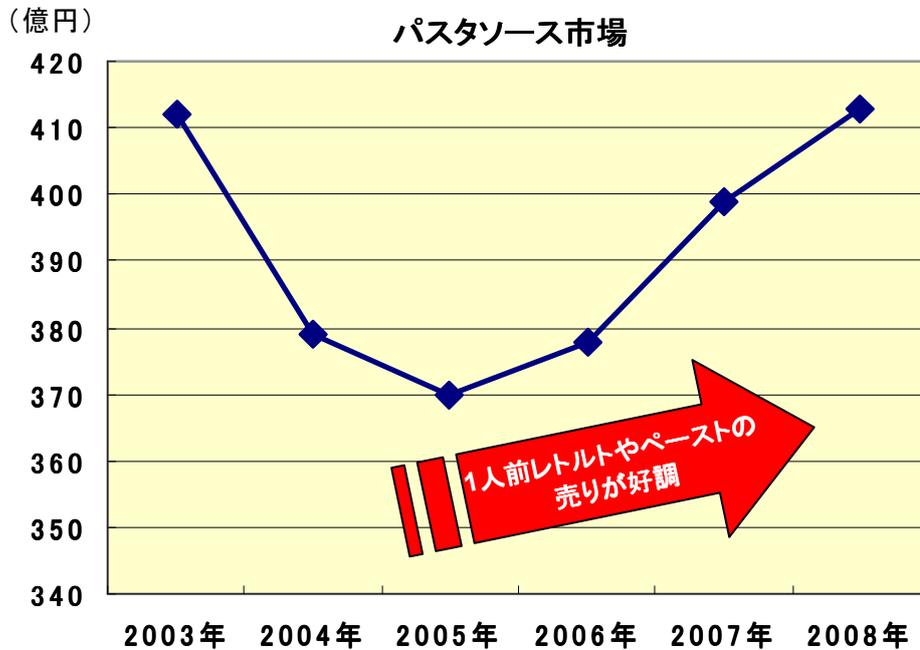


一休.comのショッピングサイトで販売中のメ Pastaセットの一例

■ パスタソース市場動向とボロネーゼの構成比

2003年～2005年は、缶のパスタソースの売上減少により下降傾向をたどっていたものの、2005年以降、1人前商品（レトルトやペーストタイプ※2）が増え、昨年2008年も前年比103%と堅調な伸びを示しています。

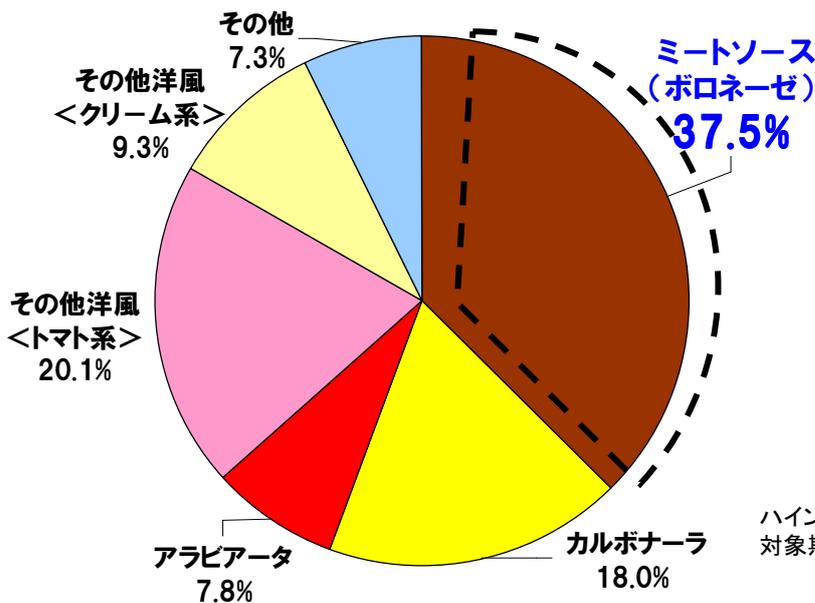
※2 ペーストタイプ：ソースを温めず、ゆでたパスタにあえるだけのタイプ



出典：株式会社インテージ SCI アニュアルデータ

■ 1人前レトルトパスタソース メニュー別構成比

1人前パスタソース市場をメニュー別に見てみると、ボロネーゼ（ミートソース）が37.5%を占めています。



ハインツ日本調べ
対象期間：2008年4～2009年3月

■ 商品概要

品名 : 大人むけのパスタ「黒毛和牛と赤ワインのボロネーゼ」

発売日 : 2009年9月1日

内容量 : 105g

メーカー希望小売価格 : 263円(税込)

商品特徴 : 最高峰ランクの肉質を誇る黒毛和牛(※3)を粗く挽き、赤ワインとフォン・ド・ボー(※4)で丹念に煮込んで仕上げました。じっくり炒めた香味野菜に隠し味の蜂蜜を加えて肉の旨みを生かした、コクのある深い味わいのボロネーゼです。お酒との相性も抜群です。

パッケージ : ターゲットである20~40代の女性を意識し、黒を基調にした高級感溢れるデザインです。調理例としてショートパスタのリガトーニ(※5)を使用しています。

※3 黒毛和牛 世界に誇れる美味しい肉用牛の代表。肉質・味・風味・色合いが最高峰にランクされており、松坂牛や神戸牛もこの黒毛和種に属します。

※4 フォン・ド・ボー 仔牛の骨からとる濃い茶色のだしで、骨髓に含まれる旨みを長時間煮出して作ります。濃く力強い味わいが特徴。主に赤みの肉料理のソースに使用する、フランス料理の基本的なだしの1つです。

※5 リガトーニ 「筋がある筒状のパスタ」という意味です。筋があることでソースがからみやすく、筒の中に挽き肉が入るのでミートソースと相性が良いと言われています。噛みごたえのあるショートパスタの1つです。



リガトーニ

■ 商品概要 (3月2日発売の既存品)

イセエビのトマトクリーム



イセエビイオンを贅沢に使用した完熟トマトソース。具材のカニが彩りを添えます。

燻製パンチエッタのアラビアータ



燻製パンチエッタ(豚バラベーコン)を使用した辛口アラビアータ。トマト感溢れる味わいです。

きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て



国産きのこ入りクリームソースにイタリアチーズの王様バルミジャーノ・レッジャーノでコク深さをプラス。ポルチーニ茸がふわっと香ります。

発売日 : 2009年3月2日

内容量 : 105g(アラビアータは100g)

メーカー希望小売価格 : 263円(税込)