

デニーズの新・合挽きハンバーグ登場 累計販売数1,100万食の「ハンバーグカレードリア」も ダンゼン美味しく進化！

デニーズ（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8）では、進化し続ける美味しさを追求することに挑戦し、主力商品の「合挽きハンバーグ」を改良、2017年3月7日（火）より「新・合挽きハンバーグ」を使用した8商品を全国のデニーズで販売開始いたします。

■新製法でさらにふっくらジューシー「新・合挽きハンバーグ」

お客様に美味しいハンバーグを召し上がっていただきたいという想いでこれまでも取り組み、開発を重ねてきたデニーズの主力商品ハンバーグ。3月7日からは、さらに美味しさを進化させた「新・合挽きハンバーグ」をご用意いたします。

100日以上穀物飼育をしたオーストラリア産のブラックアンガス牛と、国産豚の合挽きを使用し、肉の部位までこだわり配合比率を新たに見直すことで、肉本来の美味しさを最大限に引き出す独自比率が実現しました。

肉汁を閉じ込めた新製法で、食感はふっくらと柔らかくジューシー、噛みしめるほどに溢れ出す肉汁は最後の一口まで肉の旨味とともにしっかりと感じていただけます。



デニーズでは今後も、素材や製法にこだわり、新商品の投入のみならず主力商品や定番アイテムの改良を重ねることでより一層の美味しさへと挑戦してまいります。

■新・合挽きハンバーグを使用した8商品



ハンバーグカレードリア 799円(税込862円)

2007年11月に登場してから今年で10年。累計販売数は1,100万食を超えるデニーズのロングセラー「ハンバーグカレードリア」が、新・合挽きハンバーグで格段に美味しく生まれ変わりました。肉汁あふれるハンバーグにピリッとスパイスの効いたカレー、オリジナルブレンドのチーズをたっぷりとのせ、香ばしく焼き上げたドリア。レストランの人気者たちを一度に味わえる、デニーズ自信のひと皿です。



アボカドベーコンハンバーグ

1,099円(税込1,186円)

ふっくらジューシーなハンバーグを、まろやかなアボカド、ベーコン、コクのある照り焼きソース、タルタルソースのコンビネーションで楽しむ春の定番ハンバーグ。それぞれの素材の多彩な美味しさが調和したひと皿です。



ベーコンチーズハンバーグ

999円(税込1,078円)

カマンベールやパルメザン、ゴーダ、ゴルゴンゾーラなど7種のチーズをブレンドしたクリーミーな濃厚チーズソースを肉汁あふれるハンバーグとともに。ベーコンの塩味とトマトソースの酸味が味わいのアクセントになり、味の変化を楽しめます。



刻みわさびのおろしハンバーグ

～黒にんにくと黒たまねぎのソース
849円(税込916円)

熟成した黒にんにくと黒たまねぎを醤油ベースの和風ソースに仕立て、甘みと風味が調和した深みのある味わいを表現しました。おろしと刻みわさびでさっぱりとした印象のハンバーグです。



アボカドハンバーグ

999円(税込1,078円)



7種のチーズハンバーグ

899円(税込970円)



デミグラスハンバーグ

749円(税込808円)



和風ハンバーグ

699円(税込754円)

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285