

フリーデンの「肉汁たっぷりハンバーグ」が、本年4月に開催された「第74回ジャパンフードセレクション」でグランプリに輝きました。

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 小俣勝彦）では、2024年4月に開催された「第74回ジャパンフードセレクション」に、国内自社農場産やまと豚で作った「肉汁たっぷりハンバーグ（デミグラスソース）」をエントリー。最高評価のグランプリに輝きました。

ジャパンフードセレクションは、日本産および日本の輸入基準を満たした食品・食材・飲料に特化した評価・認定制度です。食の専門家として商品開発や情報発信を行っているフードアナリストたちが審査に携わり、その総数は23,000人以上になります。

審査は味覚だけでなく、消費者目線の評価軸と専門家目線の評価軸から100を超える項目で厳密に実施され、書類審査、アンケート審査、1次審査、2次審査、最終審査、本審査という6段階を経て賞が決定されます。

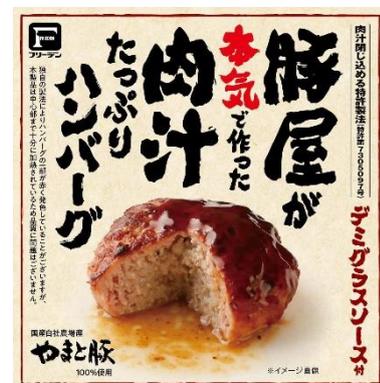


2024年4月
グランプリ受賞

【グランプリ受賞商品】

豚屋が本気で作った肉汁たっぷりハンバーグ（デミグラスソース）

- 特許取得のフリーデン新製法により、加熱工程で溶け出してしまう肉汁を閉じ込め、ジューシーでやわらかいハンバーグに仕上げました。
- 主原料には自社農場で育てた銘柄豚の「やまと豚」を100%使用しています。
- 湯煎で温めるだけで簡単に、本格的なハンバーグをお召し上がりいただけます。



内容量：ハンバーグ 130g デミグラスソース 25g

【評価されたポイント】

- とても柔らかいハンバーグで、後味がさっぱりしているのが良かった
- 箸を入れると肉汁があふれ出てきて、とてもジューシーである
- 肉汁たっぷり、甘み、旨味も素晴らしく、デミグラスソースも良い
- ハンバーグは「合い挽き」との固定観念を払拭するチャレンジが素晴らしい
- まずは見た目が食欲をそそり、食べるとじゅわっと肉汁が出てきて美味しい
- 冷凍で保存でき、湯煎調理で食べることができるのは手軽で良い



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当:落合あずさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目 227 TEL.0463-58-0123 FAX.0463-58-6314