

スターゼン 春・夏の新商品・リニューアル商品のご案内

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：横田和彦、証券コード：8043）は、春・夏シーズンに向けて加工品コンシューマタイプの新商品 30 アイテム、リニューアル商品 23 アイテムを販売いたしますので、ご案内申し上げます。

スターゼングループの広範なサプライソースと長年培ってきた製造ノウハウを生かし、普段使いからハレの日まで、日常の様々なシーンでお使いいただける、多彩な商品を取り揃えました。

記

■商品紹介

①ハンバーグ

【定番商品】リニューアル 2 品、新商品 1 品

ご高評いただいている主力定番商品の「ふっくらやわらかハンバーグ」「チーズインハンバーグ」をリニューアルしました。原料や配合を見直し、旨味をアップさせながらも食べやすくバランスの取れた美味しさを実現しました。チーズはチェダー、モッツァレラ、ゴーダ、マスカルポーネ、パルメザンの 5 種を使用。コクのある香り豊かなチーズとお肉の相性は抜群です。



また、「チーズインハンバーグ」を一口サイズとした「コロコロチーズインハンバーグ」は、食べやすくお子様にも大人気の商品です。この春、冷凍ストック需要にお応えし、コンシューマタイプを発売します。冷凍庫で保存し、電子レンジでの調理が可能なので、お弁当のおかずや朝食等、あらゆる食シーンでご使用いただけます。

【週末・ハレの日向け商品】新商品 2 品

自宅でちょっと贅沢をしたいニーズに対応し、2 種類のハンバーグを販売します。贅沢なお肉をさっぱりと味わいたい方向けに「黒毛和牛と国産豚肉のハンバーグステーキ」。黒毛和牛と国産豚肉を贅沢に使用し、国産生たまねぎを加え、食べ応えがあり、ジューシーな脂があふれ出るハンバーグステーキに仕上げました。添付の和風レモンステーキソースで、脂のうま味を感じながらもさっぱりお召し上がりいただけます。

ガッツリとお肉を味わいたい方向けに「ブラックアングスビーフ ハンバーグステーキ」。原料肉には、食べ応えのあるブラックアングスビーフ（スターゼンオリジナルブランド「麦黒牛」）を 100% 使用しており、牛肉の存在感を最大限に引き出した肉々しい本格派のビーフハンバーグです。

【生ハンバーグ】

「今日は簡単に済ませたい。けれど、出来立ての美味しさも欲しい…」といった声にお応えし、冷凍のまま調理が出来る「生ハンバーグ」を 2 種類販売いたします。

原料肉は牛肉 100% のオールビーフハンバーグで、ジューシーで柔らかく仕上げました。「牛肉生ハンバーグ」は 1 枚 120 g のボリュームタイプ、「チーズイン牛肉生ハンバーグ」は 5 種類のチーズ（チェダー、モッツァレラ、ゴーダ、マスカルポーネ、パルメザン）を使用し、コク深く食べやすい味に仕上げました。

②ローストビーフ【新商品】

- ・「黒胡椒ローストビーフ」(ブロック・スライス・スライス(冷凍)・切り落とし)

しっかりとした味付けをお求めのお客様をターゲットに、黒胡椒風味のローストビーフをご用意しました。黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛みで赤身肉のうまさが引き立ちます。スライスタイプとブロックタイプには、オリジナルの赤ワインソースを添付しています。黒胡椒の風味に合わせ、レギュラー商品付属のソースよりも、塩味を抑え、すっきりとマイルドに仕上げています。

スライスタイプには、当社の NB 商品としては初の冷凍品もご用意しています。冷凍庫でストック保存していただき、食べたいときにいつでも手軽に本格的なローストビーフをお召し上がりいただけます。



- ・「黒毛和牛ローストビーフスライス」

適度な霜降りりと赤身の美味しさを味わえる黒毛和牛のモモ肉を使用し、噛むほどうまみが増す贅沢なローストビーフに仕上げました。添付の粗切り本わさびは「シャキッ」とした茎の食感と爽やかな香りで、ローストビーフの美味しさをより一層引き立てます。「ちょっと贅沢」したい日の食卓を彩る一品です。



③簡便調理商品【新商品】

- ・「深絞り味付け」シリーズ 個食サイズ

「豚バラカルビ」「豚トロレモン塩ダレ」「牛ハラミ」「牛ホルモン」

深絞り味付けシリーズは、「味・量・価格に満足して頂ける簡便商品」としてかねてよりご好評をいただいております。

そこで、更に使い勝手の良い個食サイズを新たにラインナップに追加し、様々な内食需要にお応

えします。ゴマ薫る濃厚な甘辛ダレの「牛バラカルビ」、黒胡椒を効かせたレモン塩ダレの「豚トロ」、唐辛子の辛味を効かせたコチュジャンダレの「牛ホルモン」の4種類をご用意しております。



- ・「レンジで簡単プレート」シリーズ

「国産鶏砂肝のアヒージョ風プレート」「牛肩ロースのまろやかカレープレート」

「牛ホルモンのニンニク醤油プレート」

新シリーズ「レンジで簡単プレート」は、ラップに5~6カ所穴をあけ、トレーごと電子レンジで温めるだけの簡単調理でおかず・おつまみが完成。時短調理需要にお応えします。

本商品は調理済商品ではなく、電子レンジで「素材」からの加熱調理が可能な為、簡単だけではなく、素材の味や作り立ての美味しさをお楽しみいただけます。ラインナップは「国産鶏砂肝のアヒージョ風プレート」、「牛肩ロースのまろやかカレープレート」、「牛ホルモンのニンニク醤油プレート」の3アイテム。肉を主体とした「素材」の味わいを生かし、ジューシーで風味豊かな美味しさを味わえます。



④ハム・ソーセージ

- ◆ローマイヤブランド【新発売】

「黒ラベル あらびきロングウインナー」「黒ラベル チーズソーセージ」

発売から10周年を迎えるローマイヤの主力ブランド「黒ラベルシリーズ」のコンシューマタイプに新商品が登場です。「あらびきロングウインナー」は、国産豚肉と沖縄海水塩を使用しジューシーさと食べ応えにこだわりました。「チーズソーセージ」は、国産豚肉のあらびき肉にダイスカットチーズとチーズパウダーを混ぜ込み、チーズ感を強く感じられるようにしました。

◆スターゼンブランド

・「那須の森」シリーズ

「骨付きソーセージ」、「国産豚肉使用あらびきウインナー」【リニューアル商品】

2021年11月に立ち上げた新ブランド「那須の森」のラインナップに、既存商品をリニューアルした2品が加わります。「那須の森」は「美味しい商品造り」にこだわり、厳選した素材を、手間ひまかけて仕上げた商品を取り揃えたブランドです。スターゼン那須工場にて製造しており、自然豊かな那須の地の水を使用するなど、地域に根差した商品造りを目指しています。

「骨付きソーセージ」は肉の挽き目にこだわっており、しっかりとしたあらびきの肉感をお楽しみいただけます。「国産豚肉使用あらびきウインナー（JAS特級）」は当社が取り扱う中でも太いサイズの羊腸を使用。国産山桜チップのスモーキーな香りと、弾力豊かで歯ごたえのあるパリッとした食感が楽しめる商品です。

・「我家のビストロ」シリーズ

「我が家のビストロ」は、原材料は豚肉のみ、天然羊腸を使用したあらびき製法の、JAS上級規格ソーセージを取り揃えたブランドです。この度、人気の「旨シリーズ」など、既存のJAS上級規格ソーセージ9種を「我が家のビストロ」ブランドに統合のソーセージ9種を「我が家のビストロ」ブランドに統合追加しました。全24種を取り揃え、シリーズ商品として拡売をはかります。

⑤味付けホルモン【新商品】

・「スタミナわっしょい！」シリーズ

「スタミナわっしょい！塩レモン味」「スタミナわっしょい！旨辛味」30年以上販売しているロングセラー商品「スタミナわっしょい！」をシリーズ化し、牛原料の商品を追加し拡充します。「塩レモン味」、「旨辛味」のおつまみに最適な味付けの2種をラインナップに加え、家飲み需要にお応えします。



・「生ホルモン」シリーズ

「牛ミックスホルモン(にんにく味噌味)」、「牛ミックスホルモン(にんにく旨辛味)」、「豚ミックスホルモン(ニンニク醤油タレ)」国産の牛・豚の生ホルモンを使用した「牛ミックスホルモン(にんにく味噌味)」、「牛ミックスホルモン(にんにく旨辛味)」、「豚ミックスホルモン(ニンニク醤油タレ)」の3種を新たに追加します。新鮮なホルモンを加工し、鮮度の良いまま味付けしました。フライパン1つで、新鮮なホルモンの食感を気軽に楽しみいただけます。「家飲み」や「巣ごもり」などの内食需要にお応えします。

⑥ゼロミート

大塚食品(株)と共同開発したゼロミートは、大塚食品(株)様の高度な研究開発力と、当社の食肉加工品製造の知見を組み合わせ、アップデートを重ねて、お客様から高い評価をいただいています。

今後は、代替肉の需要やSDGsへの関心の高まりを受け、大豆ミート市場の拡大に向けて、インスタアや精肉売り場に向けての提案を強化・注力してまいります。

■商品の概要

別紙をご参照願います。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 広報 IR室 海老原俊司

TEL : 03-3471-5521 / FAX : 03-3471-5690 / E-mail information@starzen-group.com

【商品に関するお問い合わせ先】



スターゼン株式会社 お客様相談窓口 TEL:0120-048-629(フリーダイヤル 受付時間 平日8時~17時)

以上

◆ハンバーグ（新商品）

商品名	コロコロチーズインハンバーグ (コンシューマ)	黒毛和牛と国産豚肉の ハンバーグステーキ	ブラックアンガスビーフ ハンバーグステーキ	牛肉生ハンバーグ	チーズイン牛肉生ハンバーグ
規格	325g × 10P	(120g + ソース20g) × 20P	(110g + ソース20g) × 20P	(120g × 3) × 30P	(100g × 3) × 30P
賞味期限	365日	365日 (温変後：案内準備中)	365日 (温変後：案内準備中)	270日	270日
保存温度	-18℃以下	-18℃以下 (温変後：4℃以下)	-18℃以下 (温変後：4℃以下)	-18℃以下	-18℃以下
参考希望小 売価格(税 別)	598円/P	398円/P	358円/P	498円/P	498円/P
商品特徴	<p>ご高評いただける定番商品、チーズインハンバーグを一口サイズにしたコロコロチーズインハンバーグのコンシューマタイプです。チェダー、モッツアレラ、ゴーダ、マスカルポーネ、パルメザンの5種類のチーズを使用し、コクのある味わいです。</p> <p>お弁当やスープなど様々なアレンジが可能です。</p>	<p>黒毛和牛と国産豚肉を贅沢に使用し、国産生玉ねぎを加え、食べ応えのある肉感とジューシーな脂のうまみを感じられるハンバーグに仕上げました。</p> <p>和風レモンステーキソースを添付しており、脂のうま味を感じつつ、さっぱりとお召し上がりいただけます。トレーのまま電子レンジ加熱可能です。</p>	<p>原料肉にブラックアンガスビーフ(麦黒牛)を100%使用。肉々しく食べ応えのある本格派の焼成ビーフハンバーグです。ハンバーグに合うレモンステーキソース付き。</p> <p>トレーのまま電子レンジ加熱可能です。</p>	<p>原料肉は牛肉100%、国産のソテーオニオンを使用し、ジューシーでやわらかい食感に仕上げました。解凍不要、冷凍のままフライパンで焼くだけの簡単調理で、家庭内調理需要にお応えします。</p> <p>1枚120gのたっぷりボリュームタイプです。</p>	<p>原料肉は牛肉100%、国産のソテーオニオンを使用。5種のチーズ(チェダー、モッツアレラ、ゴーダ、マスカルポーネ、パルメザン)を使用し、コク深く食べやすい味に仕上げました。解凍不要、冷凍のままフライパンで焼くだけの簡単調理で、家庭内調理需要にお応えします。</p>
商品画像					

◆ハンバーグ（リニューアル商品）

商品名	ふっくらやわらかハンバーグ	チーズインハンバーグ
規格	(100 g × 6) × 10P	(90 g × 6) × 10P
賞味期限	365日	365日
保存温度	-18℃以下	-18℃以下
参考希望小売価格(税別)	598円/P	598円/P
商品特徴	原料や配合を見直し、旨味をアップさせながらも食べやすくバランスの取れた美味しさを実現しました。包材もリニューアルしました。	原料や配合を見直し、旨味をアップさせながらも食べやすくバランスの取れた美味しさを実現しました。チーズはチェダー、モッツアレラ、ゴーダ、マスカルポーネ、パルメザンチーズの5種類を使用し、コクのある味わいです。包材もリニューアルしました。
商品画像		

◆ローストビーフ（新商品）

商品名	黒胡椒ローストビーフスライス 100 g	黒胡椒ローストビーフスライス 200 g	黒胡椒冷凍 ローストビーフスライス	黒胡椒ローストビーフスライス 切り落とし80 g	黒胡椒ローストビーフスライス 切り落とし140 g
規格	(100 g × ソース13 g) × 6P	(200 g × ソース13 g × 2P) × 6P	(60 g + ソース13 g) × 10P	80 g × 6P	140 g × 6P
賞味期限	180日（温変後：D + 5日目安）	180日（温変後：D + 5日目安）	180日	180日（温変後：D + 5日目安）	180日（温変後：D + 5日目安）
保存温度	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）
参考希望小 売価格(税 別)	648円/P	1,118円/P	398円/P	458円/P	698円/P
商品特徴	黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛味で、赤身肉のうまさが引き立つ味付けのローストビーフです。黒胡椒を効かせたローストビーフに合う、後味すっきりとしたスターゼンオリジナルの赤ワインソース付き。サラダや丼ものなど、使い勝手の良い食べきりサイズです。	黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛味で、赤身肉のうまさが引き立つ味付けのローストビーフです。黒胡椒を効かせたローストビーフに合う、後味すっきりとしたスターゼンオリジナルの赤ワインソース付き。ファミリーでもお楽しみいただける大容量パックです。	黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛味で、赤身肉のうまさが引き立つ味付けのローストビーフです。黒胡椒を効かせたローストビーフに合う、後味すっきりとしたスターゼンオリジナルの赤ワインソース付き。冷凍での保存が可能なので、ご家庭でのストック需要に対応します。	黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛味で、赤身肉のうまさが引き立つ味付けのローストビーフです。ソースが付いていないため、お好きな味付けでアレンジいただけます。使い勝手の良い食べきりサイズです。	黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛味で、赤身肉のうまさが引き立つ味付けのローストビーフです。ソースが付いていないため、お好きな味付けでアレンジいただけます。たっぷり楽しめる140 g 入りのサイズです。
商品画像					

◆ローストビーフ（新商品）

商品名	黒胡椒ローストビーフ ブロック	黒毛和牛ローストビーフ スライス
規格	(130g + ソース13g) × 5P	(100g + ワサビ10g) × 6P
賞味期限	20日	180日（温変後：D + 5日目安）
保存温度	4℃以下	-18℃以下（温変後：4℃以下）
参考希望小 売価格(税 別)	798円/P	1,380円/P
商品特徴	黒胡椒のさわやかな風味とピリッとした辛味で、赤身肉のうまさ引き立つ味付けのローストビーフです。黒胡椒を効かせたローストビーフに合う、後味すっきりとしたスターゼンオリジナルの赤ワインソース付き。切りたての美味しさを味わえるブロックタイプです。	適度な霜降りと赤身の美味しさを味わえる黒毛和牛のモモ肉を使用したローストビーフです。低温調理でじっくり加熱することできっとりやわらかく、黒毛和牛の肉のうまみを最大限に活かしたシンプルな味付けです。添付の本わさびは「シャキッ」とした茎の食感と爽やかな香りでローストビーフの美味しさを引き立てます。
商品画像		

◆深絞りシリーズ（新商品）

商品名	牛バラカルビ 味付け焼肉	豚トロレモン 塩ダレ味付け焼肉	牛ハラミ 味付け焼肉	牛ホルモン 味付け焼肉
規格	155 g × 10 P	175 g × 10 P	160 g × 10 P	210 g × 10 P
賞味期限	181日（温変後：D + 15日目安）	181日（温変後：D + 10日目安）	181日（温変後：D + 10日目安）	181日（温変後：D + 7日目安）
保存温度	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）
参考希望小 売価格(税 別)	398円/P	398円/P	398円/P	398円/P
商品特徴	フライパン一つで焼くだけ便利な、簡単調理の味付け焼肉商品の使い切りやすい個食サイズです。牛バラカルビにゴマを効かせた濃厚甘辛ダレを絡めました。	フライパン一つで焼くだけ便利な、簡単調理の味付け焼肉商品です。使い切りやすい個食サイズです。黒胡椒を効かせたさっぱり塩レモンダレを絡めました。	フライパン一つで焼くだけ便利な、簡単調理の味付け焼肉商品です。使い切りやすい個食サイズです。牛ハラミにゴマを効かせた濃厚甘辛ダレを絡めました。	フライパン一つで焼くだけ便利な、簡単調理の味付け焼肉商品の使い切りやすい個食サイズです。新鮮な牛ホルモンに唐辛子の辛味を効かせたコチュジャンダレを絡めました。
商品画像				

◆レンジで簡単プレート（新商品）

商品名	国産鶏砂肝のアヒージョ風プレート	豚肩ロースのまるやかカレープレート	牛ホルモンのニンニク醤油プレート
規格	170 g × 12 P	180 g × 12 P	200 g × 12 P
賞味期限	181日（温変後：D + 3日目安）	181日（温変後：D + 3日目安）	181日（温変後：D + 3日目安）
保存温度	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）	-18℃以下（温変後：4℃以下）
参考希望小売価格(税別)	298円/P	298円/P	298円/P
商品特徴	電子レンジで温めるだけの簡単調理で美味しいおかず・おつまみが作れるプレートです。風味豊かな味付けの砂肝とゴロゴロ野菜が特徴のアヒージョ風プレートです。電子レンジで「素材」から加熱調理するため素材の味や作り立ての美味しさがお楽しみいただけます。	電子レンジで温めるだけの簡単調理で美味しいおかず・おつまみが作れるプレートです。ご飯と相性の良いカレー味で仕上げました。電子レンジで「素材」から加熱調理するため素材の味や作り立ての美味しさがお楽しみいただけます。	電子レンジで温めるだけの簡単調理で美味しいおかず・おつまみが作れるプレートです。にんにく醤油の風味が食欲をそそる一品です。電子レンジで「素材」から加熱調理するため素材の味や作り立ての美味しさがお楽しみいただけます。
商品画像			

◆ローマイヤ（新商品）

商品名	黒ラベル あらびきロングウィンナー	黒ラベル チーズソーセージ
規格	120 g × 10P	115 g × 10P
賞味期限	35日	30日
保存温度	10℃以下	10℃以下
参考希望小 売価格(税 別)	398円/P	398円/P
商品特徴	国産豚肉と沖縄海水塩を使用し ジューシーさと食べ応えにこだわ りました。	国産豚肉のあらびき肉にダイス カットチーズとチーズパウダーを 混ぜ込み、チーズ感を強く感じら れるよう仕上げました。
商品画像		

◆那須の森（リニューアル商品）

商品名	骨付きソーセージ (チルド商品)	骨付きソーセージ		国産豚肉使用あらびき ウインナー (JAS特級)
規格	150 g × 10P	250 g × 10P	500 g × 10P	198 × 10P
賞味期限	30日	365日	365日	365日
保存温度	10℃以下	-15℃以下	-15℃以下	-15℃以下
参考希望 小売価格 (税抜)	428円/P	708円/P	1,298円/P	408円/P
商品特徴	肉の挽き目にこだわり、しっかりとしたあらびきの肉感を追求しました。黒胡椒を引き立てるためのノン スモーク製法です。手作業で一本一本丁寧に仕上げることで、骨がしっかりとソーセージに刺さり食べや すい商品です。(150 gのみ粒マスタード付き)			国産豚うで肉を使用し、しっかりと したあらびきの肉感を感じら れ、脂乗りも良くジューシーな味 わいです。国産山桜チップを使用 し、スモークすることで食べた瞬 間にいぶした香りを楽しめます。
商品画像				

◆スタミナわっしょい（新商品）

商品名	牛スタミナわっしょい 塩レモン味	牛スタミナわっしょい 旨辛味
規格	140 g × 10P	140 g × 10P
賞味期限	52日	52日
保存温度	10℃以下	10℃以下
参考希望小 売価格(税 別)	298円/P	298円/P
商品特徴	豪州産の牛小腸を使用し、玉ねぎ、ショウガ、にんにく、黒胡椒を効かせレモンを加えた爽やかでマイルドな味付けに仕上げました。	豪州産の牛小腸を使用し、しっかりと唐辛子の辛みと山椒の風味を効かせ、コクのある辛口に仕上げました。
商品画像		

◆生ホルモン（新商品）

商品名	国産牛ミックスホルモン	北海道産牛ミックス ホルモン	国産豚ミックスホルモン
規格	250 g × 10P	240 g × 10P	250 g × 10P
賞味期限	180日	365日	180日
保存温度	-15℃以下	-15℃以下	-15℃以下
参考希望小 売価格(税 別)	598円/P	598円/P	438円/P
商品特徴	<p>国産牛の小腸、牛はつ、牛ギアラを使用。2種類の米味噌を合わせ、黒胡椒と唐辛子とニンニクを加えた特製ダレで味付けしました。当社の内臓加工工場にて加工し、そのまま味付けしているため、新鮮なホルモンの食感をお楽しみいただけます。</p>	<p>北海道産の牛小腸、牛大腸、牛はつを使用。しっかりとした唐辛子の辛みと山椒の風味を効かせた辛口ダレで仕上げました。新鮮なホルモンを加工し、味付けしています。フライパン一つで、新鮮なホルモンの食感を気軽にお楽しみいただけます。</p>	<p>国産豚のはつ、豚はらみ、豚かしらを使用。2種類の濃口醤油を使用し、炒め玉ねぎエキスを加えたにんにく醤油ベースの特製ダレで味付けしました。当社の内臓加工工場にて加工し、そのまま味付けしているため、新鮮なホルモンの食感をお楽しみいただけます。</p>
商品画像			