



本部／〒104-0045 東京都中央区築地 4 丁目 7 番 5 号 築地 KY ビル 7 階

2021 年 12 月 22 日



おかげさまでマルシンハンバーグは 2022 年に発売 60 周年を迎えます！



株式会社マルシンフーズ(本部：東京都中央区、社長：吹上渡)の「マルシンハンバーグ」は 2022 年に発売 60 周年を迎えます。マルシンハンバーグは 1962 年の発売からたくさんの皆様にご愛顧いただき、弊社を代表とするロングセラー商品へと成長しました。2022 年 1 月からの 1 年間を、「おかげさまでマルシンハンバーグは発売 60 周年」とし、今までご愛顧いただいた感謝の気持ちをお客様にお届けするため、各種キャンペーンなどを企画しております。マルシンハンバーグがこれからももっと多くの皆様に愛していただける商品となれるよう、従業員一丸となって盛り上げてまいります。

◆マルシンハンバーグの歴史◆

1960 年(昭和 35 年)頃、当時ではまだ珍しかったハンバーグを食べ、感銘を受けた当時の創業社長は「家庭で食べられるようになれば大ヒットするはずだ」と感じ、日本初の調理加工されたハンバーグの製造に乗り出した。原材料、鮮度、コスト面など様々な課題にぶつかったが、技術開発者と共に研究に取り組み、鮮度を維持し、調理の手間を減らした「油脂コーティング技術」を開発した。

「油脂コーティング技術」を活かしたマルシンハンバーグが発売されたのは 1962 年(昭和 37 年)。当時の価格は 14 円であった。発売当初は「ハンバーグ」の知名度そのものが低かったが、営業マンが店頭での実演販売を行い続けることで、マルシンハンバーグの名は全国へ浸透していった。発売当初から現在まで、商品パッケージのデザインは大きく変わっておらず、ロングセラー商品となっている。

◆「みみちゃん」自己紹介

はじめまして！私はマルシンフーズのマスコットキャラクター「みみちゃん」です♪
みみちゃんの名前の由来は美味しさを意味する「美味」から。
マルシンハンバーグ発売当初は、牛肉が手に入りやすく、
原材料に魚と豚肉を使用していたため、髪の毛のカールは「魚」、
リボンの曲線は「豚のしっぽ」を表しています。
東京都生まれの女の子。なんとマルシンハンバーグと一緒に
60 周年を迎えます！



◆マルシンハンバーグシリーズについて◆

油を引かずにフライパンで簡単に調理ができるマルシンハンバーグシリーズは現在、「マルシンハンバーグ」、「6種のチーズ入りハンバーグ」、「マルシンハンバーグ ブラックペッパー」、「マルシンハンバーグ スパイシーベーコン味」、「マルシンハンバーグ ガーリックバター」、「マルシンハンバーグ 贅沢仕立て」、「マルシンハンバーグ Big」の7種で展開しています。フライパン調理だけでなく時代の変化に伴い、レンジ調理も可能となっています。また、別ブランドのお豆習慣シリーズからはお肉の代わりに大豆ミートを使用した大豆ミートハンバーグを展開しており、弊社ホームページにてアレンジレシピも掲載しています。



*マルシンハンバーグ

マルシン独自のラードコーティング製法により、フライパンに油をひかずに簡単に調理できるハンバーグです。電子レンジ調理も可能なので、忙しい毎日の食卓にぴったりの商品です。



*マルシンハンバーグ ガーリックバター

お肉にすりおろしにんにくとバターを練り込み、にんにくを効かせました。ご飯のおかずはもちろん、お酒のおつまみやパンにもよく合います。



*6種のチーズ入りハンバーグ

6種類のチーズ（チェダー・ゴーダ・マリボア・カマンベール・クリーム・パルメザン）を使用し、濃厚かつマイルドなハンバーグに仕上げました。ごはんのおかずやお酒のおつまみにもよく合います。



*マルシンハンバーグ 贅沢仕立て

マルシンハンバーグをベースに牛肉は国産牛肉を使用し、ふっくらジューシーに仕上げました。隠し味に赤ワインを加え味に深みを出しました。



*マルシンハンバーグ ブラックペッパー

マルシンハンバーグに爽やかな香りと刺激的な辛みの「ブラックペッパー」を入れて、パンチの効いたハンバーグに仕上げました。ごはんのおかずはもちろん、おつまみにもおすすめです。



*マルシンハンバーグ Big

「マルシンハンバーグ」の1.5倍(重量)ハンバーグです。128gとボリュームたっぷりです。食べ応えがあり、大人でも満足できるBigサイズに仕上げました。



*マルシンハンバーグ スパイシーベーコン味

燻製ベーコンの風味と黒胡椒が特長のハンバーグです。ごはんのおかずやお酒のおつまみにもよく合います。



*お豆習慣 大豆ミートハンバーグ

お肉の代わりに大豆ミートを使用したハンバーグです。弊社独自の製法により大豆特有のにおいを抑えていますので、何もつけずにお召し上がりいただくのはもちろん、色々なソースにもよく合います。フライパンに油をひいて焼くだけの簡単調理です。