



【PRESS RELEASE】

ジョンソンヴィル・ジャパン合同会社  
2019.1.16

**全米 No.1 ソーセージ※「ジョンソンヴィル」**  
**じっくり焼き上げたお肉の旨みをお手軽に**  
**「ミートデリ ハーブ&ペッパー」新発売！**  
**～朝食、お弁当、そしておつまみに！～**

ジョンソンヴィル・ジャパン合同会社(東京都墨田区、代表:今泉 剛)は、じっくり焼き上げたお肉の旨みをお手軽に楽しめる「ミートデリ ハーブ&ペッパー」を2月1日(金)より発売開始致します。



「ミートデリ ハーブ&ペッパー」は、一度じっくり焼き上げて肉汁を閉じ込めてあるから、電子レンジでお手軽に、本格ジューシーな味わいが楽しめます。お肉の旨みを引き出す、ハーブとペッパーの爽やかな香りがたまりません。お手軽サイズなので、朝食からお弁当、おつまみまで幅広い料理にプラスしていただけます。

そして原材料肉は、既に発売中のスタックパック、グリラーと同様、ジョンソンヴィルのこだわりである新鮮な生の豚肉 100%を使用しています。

ボリューム感満載で食卓をちょっと贅沢にしてくれるスタックパック、グリラーとはまた違った楽しみ方が出来る「ミートデリ ハーブ&ペッパー」、今回の発売を機に新しいスタイルのジョンソンヴィルも是非お試しください。

※米 IRI 社調べ (2018 年 9 月時点)

【商品概要】

商品名	ミートデリ ハーブ&ペッパー
発売日	2019年2月1日
販売店	全国の主要スーパーマーケット
内容量	272g

## ジョンソンヴィルが愛される理由

### おいしさはお肉の差

ジョンソンヴィルの原料肉は、極めて新鮮な生の豚ひき肉に限られます。原材料に冷凍肉が使用されることはなく、また、内臓や鶏肉などは混合せず、原料肉のクオリティには一切の妥協をしません。

### 秘伝のスパイス

新鮮な豚肉 100%のジョンソンヴィル。そのおいしさを引き立てるのは、秘伝のスパイス。世界中から選りすぐった至高のスパイスで、食欲をそそる香りと、お肉のうまみを引き出します。

### クラフトマンシップ

1945年アメリカの小さな精肉店として創業以来、『世界で一番おいしいソーセージを作りたい』という創業家の思いを引き継ぎながら、今も独自のノウハウを強みにソーセージを作っています。

---

## <会社概要>

1945年、アメリカ中西部ウイスコンシン州にて、ステイヤー夫妻が、Johnsonville という小さな集落で精肉店を創業。1970年代には販売エリアを全米へと広げ、その後、日本、カナダ、メキシコ、アジア諸国へと拡大し、全米 50 州と世界 40 ヶ国・地域で展開。現在、全米でソーセージ販売シェア No.1※。

※米 IRI 社調べ（2018 年 9 月時点）

日本進出は 2002 年。当初、輸入食品チャネルにおいて販売され、じわじわと人気が出始める。2010 年に、プリマハム株式会社と戦略的業務提携を締結し、全国的に販路を拡げる。現在「スタックパック」全 5 種類と、「グリラー」全 2 種類を全国にて販売中。

社 名 : ジョンソンヴィル・ジャパン合同会社  
所在地 : 〒130-0026  
東京都墨田区両国 3-25-5 JEI 両国ビル  
代 表 : 今泉 剛  
国内総代理店 : プリマハム株式会社



【スタックパック(全 5 種)】



【グリラー(全 2 種)】



【ミートデリ】

▼報道関係者お問い合わせ先  
株式会社サステナブル 担当:新井、大津  
TEL:03-3376-6660 FAX:03-3376-6663

▼掲載される場合の読者お問い合わせ先  
ジョンソンヴィル・ジャパン合同会社 <http://www.johnsonville.co.jp/>