

**全米 No.1 ソーセージ※「ジョンソンヴィル」
焼いてあるから、香ばしい。
肉々しさがたまらない本格プレミアム・グリル
「グリルパティ」と「グリルブラウン」が新発売！**

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、新鮮な生の豚ひき肉をじっくり香ばしく焼き上げ、肉の旨味とジューシーな肉汁をギュッと閉じ込めた「グリルパティ」と「グリルブラウン」を3月1日(月)より発売開始します。



グリルパティ



グリルブラウン

丸く焼き上げた「グリルパティ」は、日本に初上陸するジョンソンヴィルの本格パティです。そのままでも、オープンサンドやハンバーガーにも使えて、料理の幅が広がります。ランチやお酒のお供にも楽しみ頂けます。
「グリルブラウン」は、既存商品の「ミートデリ」をリニューアルし、パッケージも一新。食べやすいサイズ感で、おつまみや朝食にもおすすめです。
「グリルパティ」、「グリルブラウン」ともに、忙しいときには電子レンジでお手軽に本格プレミアム・グリルの美味しさを楽しんでいただけるのも特徴の一つです。

また、今回発売開始する「グリルパティ」、「グリルブラウン」に、既存商品の「グリラー」2種を含め、新たに「グリルシリーズ」として、焼き上げたからこそ楽しめるお肉の旨みと香ばしさをお届けしてまいります。お肉を味わう至福に満ちたひとときをお楽しみください。

※IRI 社調べ(2020年)

【商品概要】

「グリルパティ」

商品名	グリルパティ
発売日	2021年3月1日
販売店	全国の主要スーパーマーケット
内容量	314g

「グリルブラウン」

商品名	グリルブラウン
発売日	2021年3月1日
販売店	全国の主要スーパーマーケット
内容量	272g

ジョンソンヴィルのおいしさの理由

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、原料肉のクオリティには一切の妥協をしません。ひと口めから溢れ出る肉汁はこだわりの証しです。

秘伝のスパイス

新鮮な豚肉 100%使用のジョンソンヴィル。そのおいしさを引き立てるのは創業時から受け継がれる秘伝のスパイス。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、アメリカで小さな精肉店として創業したジョンソンヴィルは、「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、今もそのソーセージ作りの技術を磨き続けています。

□ ジョンソンヴィル公式 SNS

Twitter: https://twitter.com/johnsonville_jp

Instagram: https://www.instagram.com/johnsonville_japan/

クックパッド: <https://cookpad.com/kitchen/3442893>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/JohnsonvilleJAPAN>

<会社概要>

1945年、アメリカ中西部ウィスコンシン州にて、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（2020年）

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、全国的に販路を拓げる。現在「スタックパック」全5種類と、「グリルシリーズ」全4種類を全国にて販売中。ファミリーマートでは、コンビニ限定商品「ジョンソンヴィル オリジナルスモーク」を販売中。

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)】



【グリルシリーズ(全4種)】



【ジョンソンヴィル オリジナルスモーク】

▼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、森、大津
TEL:03-3376-6660 FAX:03-3376-6663
MAIL: johnsonvillepr@sustainable.co.jp

▼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/>