



株式会社デニーズジャパン

2026年5月9日

5月9日（土）あさ8時30分～『土曜はナニする！？』（カンテレ・フジテレビ系）で  
Denny's Tableのデミグラスハンバーグが紹介されました

本日、5月9日（土）放送の『土曜はナニする！？』（カンテレ・フジテレビ系 毎週土曜あさ8時30分放送中）で、デニーズオリジナル食品ブランド「Denny's Table（デニーズテーブル）」の「デニーズの特製ソースで仕込んだデミグラスハンバーグ」が紹介されました。

Denny's Table

土曜はナニする！？

TVで紹介されました!

デニーズの特製ソースで仕込んだ  
デミグラスハンバーグ

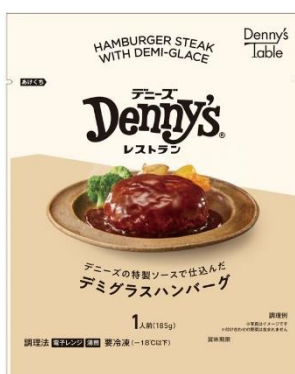
590円(税込)/1食

毎週土曜あさ8時30分～カンテレ・フジテレビ系で放送中

#### ■Denny's Table（デニーズテーブル）とは

「Denny's Table」とは“食卓をレストランのように彩る”をコンセプトとして、2022年5月に生まれたデニーズの食品ブランドです。デニーズが培ってきた外食のノウハウを生かし、共働き・子育て主婦や、外食好き・料理好きな家庭をターゲットに、ハンバーグやグラタン、カレーなどをラインアップし、デニーズの店舗や各スーパーで商品を展開しています。

#### ■商品概要



商品名 : デニーズの特製ソースで仕込んだデミグラスハンバーグ

価格 : 税込 590 円

内容量 : 185g (1 人前)

温度帯 : 冷凍

販売店 : デニーズ全店（※新宿西口店、赤坂駅前店を除く）

## ■「デニーズの特製ソースで仕込んだデミグラスハンバーグ」が美味しい理由

### 1) デニーズ店内で人気のデミ煮込みハンバーグと同じソースを使用



味の決め手となるソースは、デニーズ店内で人気のデミ煮込みハンバーグに使用しているソースを使用しており、他にはない美味しさです。

牛肉に香味野菜を焼き、チキンエキスやビーフエキスを加えて煮込んだデミグラスソースのベースに、赤ワイン、トマトペースト、蜂蜜などを加え、旨みと深みをアップさせました。さらに隠し味として醤油をプラスすることで香りとコクが増し、石窯ブールはもちろん、ライスにも合い、食が進みます。

### 2) ふっくらジューシーなハンバーグの秘密

ハンバーグのつなぎに煮凝りを配合することで、ふっくらとジューシーさをアップ。また、ソテーした玉ねぎと生のさいの目切りにした玉ねぎをどちらも使用することで、ソテーした玉ねぎの甘味・旨味と生のフレッシュさを味わうことが出来ます。

最後にハンバーグを急速凍結することで、肉汁を逃さずにジューシーなハンバーグとなっています。

この機会にぜひ、こだわりの味わいをご堪能ください。

---

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : [communication@7fs.7andi.co.jp](mailto:communication@7fs.7andi.co.jp)