

HEINZ

ESTD 1869

持ち帰りメニューを
個袋ソースで、さらに美味しく



ClassicBBQ



Sriracha



Tomato Ketchup



Yellow Mustard

SACHET SAUCE SERIES

for professional use
業務用

サシェ Sachet Sauce

テイクアウト・デリバリー、惣菜デリを 個袋ソースで、もっと美味しく!

テイクアウトでは、できたての味を食べていただくことが難しい。
食べる直前にソースをかける個袋ソースが、その悩みを解決します!

- 1 サク・パリ食感そのまま!**
パンや衣がソースでへたらないからサク・パリ食感をキープできる
- 2 ソースの美味しさ最大限に!**
ソースをかけて即、食べられる個袋はソースが水っぽくならず、香りも鮮やか
- 3 かける量を変えて好みの味に!**
おかずorおつまみ、大人or子ども? かける量の調整だけでカンタン味変
- 4 お店にもお客様にもうれしい!**
ソースを移し替える手間も容器も不要 持ち運びでソースがこぼれる心配もなし

このメニューも、あのメニューも、もっと美味しくなる!

B スパイスと酸味が効いたケチャップベース
20g クラシックBBQソース

S その辛さが刺激的! 旨み凝縮ホットソース
7g シラチャーソース

T トマトまるごと凝縮濃厚な旨みと豊かな風味!
9g トマトケチャップ

M 辛さ控えめさわやかな酸味 使いやすいマイルドタイプ
5g イエローマスタード



20gのたっぷりサイズ

肉も野菜もシーフードも、かけるだけで BBQ 料理に!

クラシック BBQソース

シンプルな肉のソテー、オーソドックスなサンドやピザも、かけるだけで本格的なメニューに。このソースひとつで、いつもの定番が BBQ メニューに変身します。



豚のローストの塩味と BBQ ソースの甘みが相乗効果!

豚肉 BBQ 弁当

原価238円/人

材料(1人分)

BBQポーク※(薄切り)…2枚(約90g)
ハインツ クリスピーラテイスカットポテト…2枚
マカロニサラダ…25g
野菜のマリネ(紫キャベツ、にんじんなど)…各10g
グリーンリーフ…1枚 ブロッコリー(茹でる)…1房
ハインツ 20gクラシックBBQソース 個袋…1個
白飯…170g ふりかけ…適量 揚げ油

作り方

○ポテトは色よく揚げておく。

1. 器に白飯を盛ってふりかけをふり、ポテト、BBQポーク、野菜類を盛りつけ、BBQソース個袋を添える。

※ BBQポークの作り方

豚肩ロース肉(ブロック)に塩、こしょうをして常温に戻し、200~220°Cのオーブンで約20分焼く。10分休めてから、ハインツ BBQソースを表面に塗り、さらに20分焼く。

※焼き時間は肉の大きさによって調整してください。



人気のオーバーライスを BBQ 風味で!

BBQチキン弁当

原価205円/人

材料(1人分)

鶏もも肉(骨なし)…2/3枚(約150g) 塩、こしょう…各適量
赤玉ねぎ(スライス)、スプラウト…各5g お好みのビネガー…適量
ミニトマト…1/2個 ハインツ クリスピーラテイスカットポテト…1枚
野菜のマリネ(紫キャベツ、にんじんなど)…各10g ポテトサラダ…20g
グリーンリーフ…1枚 パセリ(みじん切り)…適量 レモン(くし切り)…1個
白飯…170g ハインツ 20gクラシックBBQソース 個袋…1個 揚げ油

作り方

○ポテトは色よく揚げる。

1. 赤玉ねぎとスプラウトをビネガーで和える。
2. 鶏肉は塩、こしょうをしてソテーし、食べやすく切る。
3. 器に白飯、②、①、付け合わせと野菜類を盛り、パセリを散らし、BBQソース個袋とレモンを添える。

BBQ ステーキサンド

原価238円/個

材料(1個分)

バゲット…1/3本 バター…適量
牛肉(薄切り)…70g 玉ねぎ(スライス)…20g
塩、こしょう、ガーリックパウダー…各適量
ハインツ チーズソース レッドチェダー…適量
ハインツ 20gクラシックBBQソース 個袋…1個 ハラペーニョ…お好み

作り方

1. バゲットを横半分に切って内側にバターを塗る。
2. 塩、こしょう、ガーリックパウダーをふった牛肉と玉ねぎを炒める。
3. ①に②をはさみ、チーズソースをかけ、お好みでハラペーニョを散らし、BBQソース個袋を添える。

あとがけソースでバゲットの食感も満喫



BBQ ハワイアンピザ

原価378円/枚

材料(直径約21cm 1枚分)

ピザ生地(焼成)…1枚 ハインツ BBQブルドポーク クラシック…55g
パイナップル、アボカド(さいの目切り)…各55g
シュレッドチーズ…60g
ハインツ 20gクラシックBBQソース 個袋…1個

作り方

○オーブンは180°Cに温めておく。

1. ピザ生地にチーズを敷いてから、パイナップル、アボカド、ブルドポークを散らし、オーブンでお好みの焼き加減に焼く。
2. BBQソース個袋を添える。

甘辛味の BBQ ソースがチーズとベストマッチ



定番のシーフード料理が濃厚な BBQ メニューに

BBQ ガーリックシュリンプ弁当

原価210円/人

材料(1人分)

えび(殻付き)…6尾
塩、こしょう、バター、にんにく(みじん切り)…各適量
ポテトサラダ…30g ブロッコリー(茹でる)…2房 ミニトマト…1個
スプラウト、グリーンリーフ、パセリ(みじん切り)…各適量
白飯…170g フライドガーリック…適量 レモン(くし切り)…1個
ハインツ 20gクラシックBBQソース 個袋…1個

作り方

1. えびは塩、こしょうで下味をつける。
2. フライパンにバターを熱してにんにくを炒め、香りが出たら①を炒める。
3. 器に②とサラダ、野菜類、白飯を盛り、白飯にフライドガーリックを散らし、レモンとBBQソース個袋を添える。





旨味と刺激を凝縮

あのメニューが 刺激的なスパシーメニューに! シラチャーソース

おなじみの定番料理も、
エスニック感たっぷりのエッジの効いた看板メニューに。
和・洋・中どんな料理にもなじむ、クセになるおいしさです。



3種の衣で… スパシー唐揚げチキン

原価
ハワイ風唐揚げ モチコチキン 114円/皿
コーンフレーク唐揚げ 103円/皿
アメリカ南部風チキン 88円/皿
※原価は鶏もも肉の場合

材料
お好みの部位の鶏肉…各100g
下味: 塩、こしょう、にんにく(すりおろし)、
白しょうゆ…各適量

◇衣
〈ハワイ風唐揚げ モチコチキン〉
モチコ(米粉、片栗粉を2対1で混ぜたもの)…適量
〈コーンフレーク唐揚げ〉
小麦粉、溶き卵、コーンフレーク…各適量
〈アメリカ南部風チキン〉
天ぷら粉、炭酸水(天ぷら衣の要領で混ぜる)…各適量
ケイジャンパウダー…お好み

ハイツ 7gシラチャーソース 個袋…各1個
揚げ油
タイム…お好み(アメリカ南部風チキン)

作り方(共通)

1. 下味を揉みこんだ鶏肉に衣をつける。(コーンフレーク唐揚げは材料を順につける)
 2. 170°Cに熱した油でからりと揚げる。
 3. 器に盛り、シラチャーソース個袋を添える。
- ※ アメリカ南部風チキンは仕上げにお好みでケイジャンパウダーをまぶし、揚げたタイムを添える。

シンプルチーズのホットピザ

原価162円/枚
ペパロニトッピング +106円/枚
ほうれん草トッピング +44円/枚

材料(直径約21cm各1枚分)

ピザ生地(焼成)…1枚
シュレッドチーズ…50g
ハイツ 7gシラチャーソース 個袋…1個

作り方

- オープンは180°Cに温めておく。
1. ピザ生地にチーズをのせてオープンで約5分焼く。
 2. シラチャーソース個袋を添える。

※ペパロニトッピングは、チーズの上にペパロニ(スライス)50gをのせて焼く。
※ほうれん草トッピングは、チーズの上にほうれん草のバターソテー70gをのせて焼く。

プレーンなピザを
ソースで新しい味わいに!



アジア風塩焼きそば 原価98円/皿

材料(1皿分)

豚肉(薄切り)…40g ミックス野菜…1/3パック お好みの麺…1玉
塩、こしょう…各適量 バクチャー…適量
ハイツ 7gシラチャーソース 個袋…1個

作り方

1. 麺は袋ごと電子レンジにかけて蒸らす。
2. フライパンを熱して豚肉と野菜、①を炒め、塩、こしょうで味を調えて塩焼きそばを作る。
3. 器に盛ってバクチャーをのせ、シラチャーソース個袋を添える。

シンプルな塩焼きそばに
まぜるだけ!

揚げるだけ。
あとはソースにおまかせ!

スパシー揚げ餃子

原価55円/皿

材料(1皿(6個)分)

餃子…6個
ハイツ 7gシラチャーソース 個袋…1個
揚げ油 バクチャー…お好み

作り方

1. 170°Cに熱した油で餃子をからりと揚げる。
 2. 器に盛り、シラチャーソース個袋を添える。
- ※お好みでバクチャーをのせる。



※調理例

クラシックBBQソース

BBQの本場アメリカで古くから親しまれる王道BBQソース。ハインツケチャップとリーペリンソースに数種のスパイスを加え、甘み・酸味・ピリ辛さを絶妙なバランスでブレンド。



■20g クラシック BBQ ソース 個袋

パウチ	(20g×40個)×8
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21013
JANコード	(個袋)4902521 600256 (中袋)4902521 600263

■クラシック BBQ ソース (ボトル)

ボトル	590g×15
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21006
JANコード	4902521 600102



シラチャーソース

タイで生まれ、アメリカで大人気となった定番ホットソース。とうがらし・ガーリック・砂糖・酢に、ハインツ独自の資産であるトマトを加え、トマト由来の風味と酸味、しっかりとした塩味と濃厚感を実現。



■7g シラチャーソース 個袋

パウチ	(7g×20個)×20
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	25062
JANコード	(個袋)4902521 600232 (中袋)4902521 600249

■シラチャーソース (ボトル)

ボトル	220g×12×2
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21740
JANコード	4902521 390362



◆ハインツの個袋ソースシリーズ◆

トマトケチャップ

全世界で親しまれている豊かな風味とコクは、どんな料理も深みのある贅沢な味に仕上げます。



■9g トマトケチャップ

パウチ	(9g×50個)×20
賞味期限	常温 8ヶ月
商品コード	25072
JANコード	4902521 510548

(50袋入り内袋に記載、小袋毎には記載なし)

■トマトケチャップ (イージースクイズ)

ボトル	567g×12
賞味期限	常温 15ヶ月
商品コード	25053
JANコード	4902521 600126



イエローマスタード

世界中で愛されるイエローマスタード。豊かな風味とスパイスの香りが印象的な、辛さを抑えた爽やかな酸味のマスタードです。



■5g イエローマスタード

パウチ	(5g×500個)×3
賞味期限	常温 7ヶ月
商品コード	23003
JANコード	4902521 600072

■イエローマスタード (イージースクイズ)

ボトル	396g×12
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25670
JANコード	4902521 350540



このメニューブックで使用したハインツ製品

■クリスマス ラテスカットポテト

冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29568
JANコード	4902521 396876

※調理方法:油調/オープン



■BBQ ブルドポーク クラシック

冷凍パック	500g×20
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29878
JANコード	4902521 600195

※調理方法:自然解凍/湯せん



■チーズソース レッドチェダー

パウチ	300g×24
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	23009
JANコード	4902521 365575



■ホワイトソース

2号缶	830g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25830
JANコード	4902521 310056

※1号缶もあります

個袋ソースが生きるハインツ製品

■フレンチフライポテト シューストリング 1/4 インチ

冷凍パック	1,000g×12
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29525
JANコード	4902521 395732

※調理方法:油調/オープン



■フレンチフライポテト ナチュラルカット (プレサイズ)

冷凍パック	1,000g×12
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29526
JANコード	4902521 395718

※調理方法:油調/オープン



■スーパークリスマス チップスポテト

冷凍パック	2,000g×6
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29590
JANコード	4902521 396814

※調理方法:油調/オープン



■ホームメイドスタイル チップスポテト

冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29538
JANコード	4902521 396340

※調理方法:油調

■ピアバター オニオンリング 3/8 インチ

冷凍パック	500g×12
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29650
JANコード	4902521 396432

※調理方法:油調/オープン



■フィッシュフリッター

冷凍パック	1,000g×4×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29700
JANコード	4902521 396357

※調理方法:油調



■ライスロquette チーズリゾット

冷凍パック	600g(20個)×8×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29660
JANコード	4902521 397156

※調理方法:油調

KraftHeinz

ハインツ日本株式会社 〒111-8505 東京都台東区浅草橋 5-20-8
本社 03(5687)7530・中部オフィス 052(533)9700・関西オフィス 06(6531)8481 <https://heinz.co.jp/>



抗菌ニス使用(表紙・裏表紙)

2021.10