

HEINZ

ESTD 1869

NEW STANDARD

**PULLED
PORK**

AMERICAN SOUL FOOD

BBQブルドポーク クラシック メニューブック



for professional use

業務用

プルドポークとは？

PULLED PORK

新たなトレンド、いま注目の豚肉料理

<プルドポーク>

開拓時代のアメリカ南部のソウルフード・プルドポークは、アメリカ三大 BBQ のひとつ。豚肉の美味しさをストレートに味わう料理として注目され、日本でもファン層が拡大しています。

ジューシーな食感

食べごたえ満点

ヤミツキになる味わい



豚肉を満喫できる

新しい食べ方

本来は豚の塊肉を半日以上かけてじっくり加熱していくプルドポーク。フォークで簡単にほぐせるほど柔らかく、想像以上にさっぱりとした味わいが、豚肉の旨みを丸ごと味わえると人気を呼んでいます。

味の決め手は

BBQ ソース

プルドポークは仕上げに BBQ ソースをからめます。アメリカの BBQ 専門店の多くはトマトベースの基本のソースに加え、スパイスやフルーツでアレンジしたオリジナルソースをラインナップしています。

作りやすい

オリジナルメニュー

本場ではバーガーやサンドにして食べることが多いプルドポークは、実はライスボウルやサラダの具材にもおすすめ。好みの風味を加えるだけで簡単にオリジナルな味わいにアレンジすることもできます。

Enjoy Pulled Pork

伝統的なプルドポークの食べ方

もともとは豚の塊肉を半日以上かけてスモークしていましたが、今ではオープンや煮込みなどの調理法も広がっているプルドポーク。調理後の食べ方は今も昔も変わりません。

塊肉をほぐす！

BBQソースをからめる！

食べ方の基本ははさむ！



New!

BBQ本来の味わいで登場！

BBQプルドポーククラシック

ハインツ BBQ プルドポーク クラシック (500g/冷凍)



一から作れば丸一日かかるプルドポークを、解凍するだけで使える冷凍パックにしました。BBQ ソースはアメリカで王道のクラシックタイプ。そのスタンダードな味わいはそのままでもアレンジしても美味しく召し上がっていただけます。

Standard menu

プルドポークのスタンダードメニュー

プルドポークバーガー

アメリカではコールスローとバンズにはさんで

<材料>
バンズ(70g).....1個
ハインツ BBQプルドポーク クラシック.....50g
コールスロー(キャベツ、紫キャベツ、にんじんの千切り).....25g
オーロラソース(マヨネーズ+ケチャップ).....15g

<作り方>
①バンズを横半分切って断面を焼いておく。
②オーロラソースを下側のバンズに塗り、プルドポークとコールスローをはさむ。



<レシピをご覧になる際の注意点> ・ソテーや炒める際の油は、特に指定のない場合は省略しています。お使いの鍋やフライパンの仕様やお好みに合わせ、適宜追加してください。
・オープンの温度設定と時間の目安は、通常のオープンの場合です。コンベクションオープンの場合は表記よりも20℃下げてご利用ください。

プルドポーク アレンジ
PULLED PORK

具材や風味を自由に混ぜて
オリジナル・プルドポークを

<ハインツ BBQプルドポーク クラシック>のソースはBBQの本場・アメリカ仕込み。
味わいにしっかり安定感があるので、アレンジがしやすいのもひとつの大きな特徴です。
具材やスパイスなど手近な材料を合わせるだけで、彩り豊かなプルドポークが実現できます。



※写真は同じ具材が2個ずつあるため、番号は左側のみに振ってあります。



01
カレー



02
シラチャ



03
ハニーマスタード



04
メープル



05
マーマレード



06
シトラス



07
チーズ



08
ケイジャン



09
マヨネーズ



10
ハーブ

+ 具材で

ボリューム感&味わい UP

プルドポークと相性の良い副材です。あらかじめ混ぜても、重ねて盛り付けてもOK。写真のようなカナッペのほか、サンドやサラダ、ライスボウルの具材にも。
<分量比の目安>プルドポーク1に対しミックスする具材は1。()内はトッピング例。

01 ホワイトソース

ハインツ ホワイトソース
(ブチトマト、スプラウト)

02 キャベツ

コールスロー
(グリーンマト)

03 ポテト

ハインツ グルメマッシュポテト
(ブロッコリー)

04 夏野菜

なす、パプリカの素揚げ

05 たまご

スクランブルエッグ
(パセリ)

06 チーズ

紫玉ねぎ
(ハインツ チーズソース)

07 ビーンズ

ハインツ チリコンカン
ビーフイズビーンズ
(フライドオニオン)

08 サルサ

ハインツ チャンキーサルサ
(ライム、イタリアンパセリ)

+ 風味で

甘・辛・酸の個性派に

味のベクトルをちょっと変えるだけで、新しい美味しさが生まれます。
いろいろ試して、お好みの味を見つけてください。

01 カレー

カレー粉
BBQの定番アレンジ

02 シラチャ

ハインツ シラチャソース
ホットな味がヤミツキに

03 ハニーマスタード

ハインツ イエローマスタード
+はちみつでほんのり甘み

04 メープル

メープルシロップ
意外なほどやさしい味に

05 マーマレード

オレンジマーマレード
柑橘はプルドポークと好相性

06 シトラス

ライム果汁
さわやかな風味を加えて

07 チーズ

ハインツ チーズソース
コクと旨味が倍増

08 ケイジャン

ケイジャンスパイス
よリスパイスに、刺激的に

09 マヨネーズ

マヨネーズ
使いやすさ抜群のフィリング

10 ハーブ

バジルなど
お好みの香りを足して

PULLED PORK BURGER VARIATION

具材に一工夫。いつものバーガーメニューにプルドポークで新しい味わいを。



a ベジタブル プルドポーク

食感も楽しいたっぷり野菜

材料 1個分(原価237円/個)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……50g
 パンズ(70g)……1個
 オーロラソース(マヨネーズ+ケチャップ)……15g
 リーフ類(お好みのもの)……適量
 アボカド(スライス)……1/6個分
 トマト(輪切り)……1枚
 キャロットラペ※、スプラウト……各適量
 ※のレシピは裏表紙を参照。

作り方

1. パンズは横半分にカットし断面を焼いておく。
2. 下側のパンズにオーロラソースを塗り、野菜とプルドポークをのせ、お好みでさらにオーロラソース(分量外)をかける。

b プルドポーク ハッシュドポテト

ハッシュドポテトの食感が楽しい

材料 1個分(原価233円/個)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……50g
 パンズ(70g)……1個
 オーロラソース(マヨネーズ+ケチャップ)……15g
 ハイツ ビストロポテト ミニ※……4個
 紫キャベツ(千切り)……30g
 ※の製品は小型のハッシュドポテトです。

作り方

- ポテトは色よく揚げておく。
1. パンズは横半分にカットし断面を焼いておく。
 2. 下側のパンズにオーロラソースを塗り、つぶしたポテト、紫キャベツ、プルドポークをはさむ。

c ハワイアン プルドポーク

甘みとさわやかさをプラス

材料 1個分(原価240円/個)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……50g
 パンズ(70g)……1個
 クリームチーズ……15g
 ハラペーニョ……適量
 バイナップル(輪切り)……1枚
 スプラウト……適量

作り方

1. パンズは横半分にカットし断面を焼いておく。
2. フライパンでバイナップルに焼き目をつける。
3. 下側のパンズにクリームチーズを塗り、ハラペーニョ、プルドポーク、バイナップル、スプラウトをはさむ。

d プルドポーク オン・ザ・ビーフパティ

いつものハンバーガーにトッピング

材料 1個分(原価349円/個)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……30g
 パンズ(70g)……1個 ビーフパティ(100g)……1枚
 オーロラソース(マヨネーズ+ケチャップ)……15g
 レタス……適量 トマト(輪切り)……1枚
 サワークリームソース※……お好み

※サワークリームソース:サワークリームをマヨネーズまたはフレンチドレッシングでのばす。

作り方

1. パティは焼いておく。
2. パンズは横半分にカットし断面を焼いておく。
3. 下側のパンズにオーロラソースを塗り、レタス、パティ、トマト、プルドポークをのせ、お好みでサワークリームソース(分量外)をかける。

e プルドポーク スクランブルエッグ

卵とプルドポークは相性抜群

材料 1個分(原価252円/個)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……50g
 パンズ(70g)……1個
 オーロラソース(マヨネーズ+ケチャップ)……15g
 スクランブルエッグ……80g
 紫玉ねぎ(スライス)、レタス……各適量
 シュレッドチーズ(チェダー)……適量

作り方

1. パンズは横半分にカットし断面を焼いておく。
2. 熱したフライパンにチーズを薄く広げて溶かし、上側のパンズをかぶせて貼りつける。
 *電子レンジの場合はオープンシートに薄く広げて加熱します。
3. 下側のパンズにオーロラソースを塗り、スクランブルエッグ、紫玉ねぎ、プルドポークをはさむ。

メルトチーズサンド

チーズと BBQ ソースの絶品コラボレーション

材料 1人分(原価287円/人)

食パン(6枚切り) ……2枚
ハイツ BBQブルドボーク クラシック…60g
ミックスチーズ…120g
サラダ油、バター…各適量

作り方

1. パンにブルドボークとチーズをはさむ。
2. フライパンにバターとサラダ油を入れて熱し、①の両面にしっかり焼き色をつけ、さらに弱火で中のチーズが溶けるまで加熱する。
*オープンの場合は200~220°Cで、フライパンごとオープンに入れ、約3分ずつ焼き色がつくまで両面を焼く。

※写真は2人分です。



ブルドボークのホットドッグズ

BBQ テイストのホットドッグ 3 スタイル。手近な材料で自由にアレンジを

④+コールスロー

材料 1本分(原価174円/本)

ドッグパン(80g)…1個
コールスロー(キャベツ、紫キャベツ、にんじんの千切り)…30g
ハイツ BBQブルドボーク クラシック…50g

作り方

1. 切れ目を入れて軽く温めたドッグパンに具材をはさむ。
*千切り野菜をそのまま使えばボリューム感が出ます。

⑤+チーズ&ソーセージ

材料 1本分(原価219円/本)

ドッグパン(80g)…1個
コールスロー(キャベツ、紫キャベツ、にんじんの千切り)…30g
ソーセージ…1個
ハイツ BBQブルドボーク クラシック…40g
ハイツ チーズソース レッドチェダー…30g

作り方

- ソーセージはお好みの方法で加熱しておく。
1. 切れ目を入れて軽く温めたドッグパンにコールスロー、ソーセージ、ブルドボークをはさみ、チーズソースをかける。

⑥+フライドポテト&サルサ

材料 1本分(原価224円/本)

ドッグパン(80g)…1個
ハイツ フレンチフライポテト シュースtring 1/4インチ…40g
ハイツ BBQブルドボーク クラシック…50g
ハイツ チャンキーサルサ…40g
イタリアンパセリ(みじん切り)…適量
揚げ油

作り方

- ポテトは色よく揚げておく。
1. 切れ目を入れて軽く温めたドッグパンにポテトとブルドボークをはさみ、チャンキーサルサをかけ、パセリを散らす。



キューバンパニーニ

ホットプレスタイプのキューバ風サンド

材料 1個分(原価197円/個)

ドッグパン…1個
ハイツ イエローマスタード…適量
ハイツ BBQブルドボーク クラシック…50g
ザワークラウト…10g
ピクルス(スライス)…3g
シュレッドチーズ…20g

作り方

1. パンを横半分に切り、内側にイエローマスタードを塗り、分量の具材をはさむ。
2. パニーニグリラー(220°C)で約5分加熱し、ほどよい焼き色をつける。
*トースター、または200~220°Cのオープンの場合は、中のチーズが溶けるまで焼いてプレスしてください。

※写真は盛付例です。(左奥は1/2カット)





カルアピック

ハワイでおなじみのメニューをアレンジ

材料 1人分(原価296円/人)

ハインツ BBQブルドボーク クラシック……60g
キャベツ……60g
玉ねぎ……40g
ハインツ クリスピーラティスカットポテト……80g
白飯……200g
マカロニサラダ……80g
パイナップル(輪切り)……1枚分
フライドオニオン、イタリアンパセリ(みじん切り)……各適量
ハインツ トマトケチャップ、ハインツ イエローマスタード
……お好み
揚げ油

作り方

- **ポテト**は色よく揚げておく。
- 1. キャベツと玉ねぎは食べやすく切り、油通ししてから**ブルドボーク**と和える。
- 2. 器にご飯を小碗で型抜きし、①とポテト、マカロニサラダ、パイナップルを盛る。
- 3. 仕上げにイタリアンパセリとフライドオニオンを散らし、お好みでケチャップとマスタードを添える。

ガパオ

アジア料理の人気メニューをお手軽に

材料 1人分(原価280円/人)

ハインツ BBQブルドボーク クラシック……60g
ピーマン(緑、赤、黄)……各1個
バジル……適量
シーユードム、オイスターソース……各適量
白飯……170g
目玉焼き……卵1個分
パクチー、粗挽き黒こしょう……各適量
ライム(くし切り)……1/16個

オーバーライス

ライス系メニューを今注目のスタイルで

材料 1人分(原価281円/人)

ハインツ BBQブルドボーク クラシック……70g
トマト(輪切り)……1枚
ミックススリーフ……30g
ハインツ ピアバターオニオンリング 3/8インチ……2個
ハインツ チーズソース レッドチェダー……適量
ハインツ シラチャーソース……お好み
マヨネーズ……適量
ターメリックライス※……200g
揚げ油
※ターメリックライスのレシピは裏表紙参照

作り方

- **オニオンリング**は色よく揚げておく。
- 1. 器にターメリックライス、ミックススリーフ、ブルドボーク、トマトを彩りよく盛る。
- 2. **チーズソース**とマヨネーズ、**オニオンリング**を添える。
*仕上げにシラチャーソースやチャンキーサルサを加えると、よりスパイシーな味わいになります。





ブルドポークピザ 4スタイル ブルドポークとベストマッチな副材はこれ!

○原価と分量はすべて9インチ(約23cm)の丸型ピザの場合です。
 ○オーブンは180°Cに設定、焼き時間は約8分が目安です。ピザの縁とブルドポークの焼け具合を見つつ、温度を調整してください。
 ○写真のように具材を彩りよく見せるには、ソースとチーズを散らした後に軽く下焼きをしてから、具材と残りのチーズをのせて焼き上げます。

㉓ ソテードオニオン

材料 1枚分(原価374円/枚)

ピザ生地(焼成)……1枚
 ハイツ BBQブルドポーク
 クラシック……70g
 シュレッドチーズ……80g
 玉ねぎ(輪切り)……1個分
 ハイツ サルサポモドーロ……
 40g

作り方

1. 玉ねぎをフライパンで柔らかくなるまで炒める。
2. ピザ生地にサルサポモドーロを塗ってチーズの半量を散らし、①とブルドポークと残りのチーズを散らして焼く。

㉔ ケイジャン

材料 1枚分(原価350円/枚)

ピザ生地(焼成)……1枚
 ハイツ BBQブルドポーク
 クラシック……70g
 シュレッドチーズ……80g
 ハラペーニョ、ケイジャンスパイス……各適量

作り方

1. ピザ生地にチーズの半量を散らし、ブルドポークとハラペーニョ、残りのチーズをのせて焼き、仕上げにケイジャンスパイスをふる。

㉕ きのコカレー

材料 1枚分(原価489円/枚)

ピザ生地(焼成)……1枚
 ハイツ BBQブルドポーク
 クラシック……100g
 カレー粉、塩、こしょう……各適量
 きのこと……50g
 ハイツ ホワイトソース……45g
 シュレッドチーズ……80g

作り方

1. きのは油で炒め、カレー粉と塩、こしょうで味を調える。
2. ピザ生地にホワイトソースを塗ってチーズの半量を散らし、ブルドポークと①と残りのチーズをのせて焼く。

㉖ トマト&モッツアレラ

材料 1枚分(原価567円/枚)

ピザ生地(焼成)……1枚
 ハイツ BBQブルドポーク
 クラシック……60g
 シュレッドチーズ……80g
 トマト(輪切り)……3~4枚
 モッツアレラチーズ(スライス)……100g
 ハイツ サルサポモドーロ……30g

作り方

1. ピザ生地にチーズの半量を散らし、トマトとモッツアレラチーズ、ブルドポークと残りのチーズ、サルサポモドーロをのせて焼き、仕上げにバジルを散らす。



ハワイアンブルドポークピザ

見た目も楽しい彩り豊かなハワイ風

材料 直径9インチ(約23cm)(原価491円/枚)

ピザ生地(焼成)……1枚
 ハイツ BBQブルドポーク クラシック……65g
 パイナップル、紫玉ねぎ、アボカド(さいの目切り)……各70g
 シュレッドチーズ……70g
 ハイツ クラシックBBQソース……適量

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、パイナップル、紫玉ねぎ、アボカド、ブルドポークを散らし、オーブンで約5分、チーズが溶けるまで焼く。
 2. 仕上げにクラシックBBQソースをかける。



グラタンブルドポークピザ

ボリューム感がありながら、見た目はキュート

材料 直径9インチ(約23cm)(原価478円/枚)

ピザ生地(焼成)……1枚
 ハイツ BBQブルドポーク クラシック……70g
 ハイツ グラタンフィノア……200g

作り方

- オーブンは160°Cに温めておく。
1. ピザ生地にブルドポークを散らし、グラタンフィノアを凍ったまま並べる。
 2. オーブンで約10分、ソースが溶け、ピザとブルドポークが焦げないところまで焼く。

*十分に色付かない場合は、バーナーで炙って焼き色をつけてください。



プルドポークパンケーキ

プルドポーク&パンケーキの意外なマッチング

材料 1皿分(原価254円/皿)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……70g
 メープルシロップ……適量
 パンケーキ……2枚
 ホイップバター……適量

作り方

1. パンケーキにプルドポークをはさんで重ねる。
2. お好みの量のメープルシロップをかけ、ホイップバターをのせる。



プルドポークのナチョス

おなじみカフェメニューの定番

材料 1皿分(原価357円/皿)

コーンチップス……60g
 ハイツ BBQプルドポーク クラシック……70g
 ハイツ チャンキーサルサ……20g
 サワークリーム……20g
 ハラペーニョ……20g
 シュレッドチーズ……40g
 パセリ(みじん切り)……適量

作り方

- オーブンは180~200°Cに温めておく。
1. 耐熱容器にチップス、プルドポーク、チーズを盛り、オーブンで軽く温める。
 2. ①にサワークリーム、ハラペーニョ、チャンキーサルサをのせ、パセリを散らす。

プルドポークのオープンオムレツ

定番のオムレツをプルドポークで

材料 1皿分(原価192円/皿)

ハイツ BBQプルドポーク クラシック……60g
 卵……3個
 塩、こしょう……各適量

作り方

- オーブンは170°Cに温めておく。
1. 卵に塩、こしょうをして卵液を作り、バターを塗ったスキレットに流し込み、プルドポークを散らす。
 2. オーブンで数分間、お好みの固さになるまで焼く。

*フライパンでも同様にできます。
 *よりふっくらと仕上げたい場合は、卵にはんぺん1枚を加えてミキサーにかけた卵液を使います。



ブルドポークパッタイ (タイ風焼きそば)

エスニックな味わいをブルドポークで手軽に

材料 1人分(原価227円/人)

ハイツ BBQブルドポーク クラシック……40g
米麺(センレック/乾麺を水で戻したもの)……75g
卵……30g(約1/2個)
ニラ……15g
紫玉ねぎ……15g
赤ピーマン……17g
青唐辛子……1.5g
タマリンドペースト……25g
ナンブラー……5g
パクチー、チリパウダー……各適量
サラダ油

作り方

1. フライパンを強火にかけ、サラダ油を入れて溶き卵を流し入れ、半分ほど火が入ったら取り出す。
2. 同じフライパンで野菜類と米麺を炒め、ブルドポークを加えて軽く炒め合わせ、タマリンドペーストとナンブラーで味を調える。
3. 器に盛り、パクチーを飾る。

*卵が包み込んだ油分が料理にコクを与えます。
*お好みでライムを添えてください。



スティック春巻き

食べてビックリ! 3つの味が隠れています

材料 3本:1本×3種(原価177円/3本)

春巻きの皮……3枚

具材①…ハイツ BBQブルドポーク クラシック……8g
ハイツ チリコンカン ビーフウィズビーンズ……8g
ハラペーニョ(輪切り)……4g
シュレッドチーズ……5g

具材②…ハイツ BBQブルドポーク クラシック……8g
りんご(細い棒状に切る)……8g
レーズン……2.5g
シュレッドチーズ……4g

具材③…ハイツ BBQブルドポーク クラシック……16g
バジルの葉……1g
シュレッドチーズ……8g

ライム(くし切り)……1/16個
揚げ油

作り方

1. ①～③それぞれの具材を春巻きの皮で巻き、計3本の春巻きを作る。
2. 油で色よく揚げ、器に盛ってライムを添える。



※写真は盛付例です。

オリエンタル ソース焼きそば

ブルドポークは焼きそばソースとも好相性

材料 1人分(原価226円/人)

ハイツ BBQブルドポーク クラシック……60g
市販の焼きそばの麺とソース……1人分
にんじん(薄切り)……30g
キャベツ……40g
豆もやし……100g
玉ねぎ……30g
シーユードム、オイスターソース……お好み
青唐辛子(小口切り)……適量
サラダ油

作り方

1. フライパンにサラダ油を熱し、野菜、麺の順に炒め、ブルドポークを加えて軽く炒め合わせ、焼きそばソース、シーユードム、オイスターソースで味を調える。
2. 器に盛って青唐辛子を散らす。



ブルドポークの生春巻き

ブルドポークは前菜のアクセントにも◎

材料 1本分(原価147円/本)

生春巻きの皮……1枚
ハイツ BBQブルドポーク クラシック……30g
ココナッツミルク……10g
オクラ(茹でる)……2本(約20g)
パイナップル(細切り)……30g
ライム(スライス)……15g
キャロットラペ※……20g
きゅうり(細切り)……1/4本(約20g)
ピーツ(千切り)、サニーレタス……各10g
スペアミント……適量
ピーツソース※……お好み
※のレシピは裏表紙参照。

作り方

1. ライスペーパーは水にくぐらせて戻しておく。ブルドポークはココナッツミルクで和える。
2. 材料を春巻きで巻く。ライスペーパーの奥側にライムを並べ、手前に他の具材を細長く彩りよくのせてきっちり巻く。
3. 食べやすく切って、切り口がきれいに見えるように盛り、お好みでピーツソースをしく。



※写真は2本分です。



プーティン

カナダではおなじみのポテトメニューをアレンジ

材料 1皿分(原価255円/皿)

ハイツ フレンチフライポテト シュースtring1/4インチ……150g
 ハイツ BBQブルドボーク クラシック……80g
 パセリ(適当な大きさにちぎる)……適量
 ハイツ グレービーソース……適量
 揚げ油

作り方

- グレービーソースは湯せんして温めておく。
1. ポテトをカリカリになるまで色よく揚げる。ポテトが揚がる直前にパセリを入れて一緒に引き上げる。
 2. ①とブルドボークをボウルで和えて器に盛り、グレービーソースをかける。



ローディッドフライ ピペラード風

卵をからめて。ヤミツキになる美味しさです

材料 1皿分(原価257円/皿)

ハイツ クリスピーラティスカット ポテト……120g
 ハイツ BBQブルドボーク クラシック……40g
 ビーマン(赤・緑)……各1/2個
 ハイツ サルサボモドーロ……50g
 卵……1個
 パプリカパウダー……適量 タイム……適量
 揚げ油

作り方

1. ポテトとビーマンは揚げる。卵は多めの油を熱したフライパンで揚げ焼きにする。
2. ブルドボークと①のビーマン、サルサボモドーロを和えて、器に盛ったポテトにかけ、①でつくったフライドエッグをのせる。
3. 仕上げにパプリカパウダーをふり、素揚げしたタイムを添える。



ポテトサラダ

ひと味違うコク旨ポテトサラダ

材料 1皿分(原価164円/皿)

ハイツ ビストロポテト カントリーカット……100g
 ハイツ BBQブルドボーク クラシック……40g
 マヨネーズ……40g
 コーン……15g
 タイム……2本
 揚げ油

作り方

1. ポテトは色よく揚げてから軽くつぶす。粗熱が取れたらブルドボークとマヨネーズ、コーンと和える。
2. 器に盛り、タイムを添える。

使用製品一覧

■ホワイトソース

(2号缶)



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

■クラシック BBQ ソース



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

■サルサポモドーロ

(2号缶)



缶	820g×12
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	21250
JANコード	4902521 350083

※1号缶もあります

■グラタンフィノア



冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 18ヶ月
商品コード	29614
JANコード	4902521 396654

■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

■ビストロポテト
カントリーカット



冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29600
JANコード	4902521 396470

※調理方法:油調/オープン

■ビストロポテト
ミニ



冷凍パック	1,000g×12
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29646
JANコード	4902521 396807

※調理方法:油調/オープン

■クリスピー
ラディスカットポテト



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

■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

■チャンキーサルサ

(ポリボトル)



ボトル	1,984g×6
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25710
JANコード	4902521 510487

(瓶)

瓶	450g×12
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25708
JANコード	4902521 510432

■シラチャーソース



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

■グレービーソース



パウチ	300g×24
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	23255
JANコード	4902521 365704

■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

■チリコンカン
ビーフウィズビーンズ



パウチ	300g×24
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23253
JANコード	4902521 365636

■トマトケチャップ
(イージースクイーズ)



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

■9g トマトケチャップ



パウチ	(9g×50)×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)

■5g イエローマスタード



パウチ	(5g×500)×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
イージースクイーズ)



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

New! BBQプルドポーク クラシック

じっくりと火を通してやわらかく煮込んでほぐした豚肉に、ハインツケチャップ&リーペリンソースで仕上げたアメリカで王道の“クラシックタイプのBBQソース”とケイジャン風味のスパイスをブレンドし絡めました。バーガーやサンドの具材に、オーバーライスのメインやポテトのトッピングにぴったりな一品です。

◇凍ったままの本品を沸騰したお湯で約12分温めてください。
または、10℃以下の冷蔵庫で約6時間を目安に解凍してください。



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

BBQ
プルド
ポーク

バーボン風味のBBQソースを使ったアメリカンタイプ



冷凍パック	500g×20
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29873
JANコード	4902521 600003

プルドポークのことを
もっと知りたい方は
こちらから



中面掲載の

参考レシピ

キャロットラペ P.16

塩もみしたにんじんをレモン汁とクミンシードで和える。

ターメリックライス P.10

みじん切りの玉ねぎ100gとにんにく3gを炒め、研いだ米830g(1ℓ)と炊飯器に入れ、煮汁(水1ℓ、チキンコンソメ10g、塩5g、白ワイン5ml、ローリエ1枚、バター22g、ターメリックパウダー7g)で炊き上げる。*冷凍しておくとう便利です。

ビーツソース P.16

ビーツの水煮と少量の漬け汁をミキサーにかけ、なめらかなペーストにする。(水分量は漬け汁で調整する)

Kraft Heinz

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)