



HEINZ
JAPAN
FOOD SERVICE PROFESSIONAL

**TO GO
MENU BOOK**

with **DEMI-GLACE SAUCE**

**ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース ストレート**
メニューブック(テイクアウトスタイル)





味わいにも、使い勝手にも
こだわって仕上げた
“ストレート”です

熟成仕込 デミグラスソース ストレート

味へのこだわり

厨房のシェフのように丁寧に仕込みました

ゼロから作るとたいへん手間がかかるデミグラスソース。ハインツは1970年、世界初のデミグラスソース製品化に成功してから現在まで、常にシェフの目線で製品開発に臨んできました。この「熟成仕込 デミグラスソース ストレート」もしっかりと製造過程にこだわり、表層的な調味だけでは出し得ない奥深さを実現しています。

手間いらず

そのまま使えるストレートタイプです

「熟成仕込 デミグラスソース ストレート」はそのま料理にかければOKのストレートタイプ、広くお使いいただけるように味わいや旨みのバランスに徹底的にこだわりました。ハンバーグや鶏・豚・牛の肉料理のかけソースはもちろん、シーフードや野菜などにもしっくりなじむよう、包容力に満ちたソースに仕立てています。

幅広い
ポテンシャル

煮込めばまた違う美味しさが生まれます

しかも「熟成仕込 デミグラスソース ストレート」は煮込み料理でも大いに力を発揮します。ベースソースとして活用すれば、さっと煮るだけで長時間かけた本格的煮込み料理のような味わいを生み出せます。一つのソースがストレートからベースソースにまで幅広くお使いいただけるのもこの製品の大きな特徴となっています。

高い汎用性

オペレーションもメニュー展開も、おまかせください

そのままかけソースとして、ひと手間かけてバリエーション豊かなベースソースとして。手軽さとクオリティの両立、さらに汎用性の高さが「熟成仕込 デミグラスソース ストレート」の強みです。特にテイクアウトのようにスピードやオペレーションの効率化とともにオリジナリティが要求される場にはまさに最適のソースです。

「熟成仕込 デミグラスソース ストレート」で多彩なテイクアウトメニューを

Make it **TO GO** →

※「ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース」を活用したテイクアウトメニューをご紹介します。

- 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°C下げてご利用ください。
- 肉の下味の塩は0.7~1%を基本としてください。
- 容器について：このメニューブックで使用した容器は、ほとんどがパッケージ専門店やネット通販で購入できます。プラスチック系食品包装容器は、中央化学株式会社(<https://www.chuo-kagaku.co.jp>)の製品を使用しています。

具材で魅せるハヤシビーフ

【基本のハヤシビーフソース】

原価
107円
/100g

これさえ作れば、あとはアレンジだけ

材 料(1人分)

- ・牛バラ肉(3mm厚の薄切り) … 80g ・塩、こしょう、パプリカパウダー、ナツメグパウダー、
ガーリックパウダー … 各適量
- ・にんにく(みじん切り) … 2.5g ・玉ねぎ(くし切り) … 30g
- ・赤ワイン … 5ml ・ローリエ … 1枚 ・ハイツ ベルオルト トマトストック … 90g
- ・水 … 90ml ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 90g
- ・塩、砂糖 … 各適量



作り方

- ① 牛肉に塩、こしょうとスパイスをまぶし、鍋で炒めて肉を取り出す。
- ② ①の鍋ににんにくを入れ、香りが出たら玉ねぎを加え、鍋肌の旨みをごそげとりながら甘みが出るまで炒める。
- ③ 鍋に①の肉を戻し、赤ワインとローリエを加えて煮詰め(Ⓐ)、さらにトマトストックを入れて煮詰める(Ⓑ)。
- ④ デミグラスソースと水を加えて加熱し(Ⓒ)、なじんだら塩、砂糖で味を調える。

調理のポイント

その都度煮つめて味をしっかり重ねるのがコツ



- Ⓐ 赤ワインをしっかり煮詰めて次のステップへ
Ⓑ トマトストックもしっかり煮詰めて
Ⓒ デミグラスソースを加えて軽く煮込めば完成

01 【スリランカスタイルのハヤシビーフランチ】

原価
356円
/人

薬味とご飯とソースを
自由に混ぜながら
味の変化を楽しんで

材 料(1人分)

- ・基本のハヤシビーフソース … 180g ・お好みのコンディマン(薬味) … 各10g
- ・白飯 … 170g ・パクチー、フライドオニオン、生クリーム … 各適量

コンディマン(薬味)



※1 マリネ液
ハイツ ホワイトビネガー100ml、
オリーブオイル60g、塩12g、砂糖40g

※2 ビクルス液
アップルビネガー160g、水300ml、
塩6g、砂糖12g、ローリエ、鷹の爪

※3 エルブドプロバンス
南仏のミックスハーブ(タイム、セージ、フェンネル、
ローレル、ローズマリーなど)

作り方

- ① 器に白飯とお好みのコンディマンを盛り、パクチーとフライドオニオンを飾る。ハヤシビーフソースに生クリームをかけて添える。

ソースを
たっぷりかけて
召し上がれ

01

02 【たっぷり野菜のハヤシビーフ】

原価
214円
/人

炒めた野菜を基本のソースに混ぜるだけ

材 料(1人分)

- ・基本のハヤシビーフソース … 140g
- ・お好みの野菜(マッシュルーム、しめじ、しいたけ、プチトマト、ブロッコリーなど) … 80g
- ・白飯 … 170g ・フライドガーリック … 適量 ・バター … 適量

作り方

- ① フライパンで食べやすく切った野菜をバターで炒め、基本のハヤシビーフソースを加えて混ぜ合わせる。
- ② 器に白飯を盛って①をかけ、フライドガーリックを散らす。



02

決定版! TO GO ハンバーグ



01

マスタードバターには
イエローマスタードが
おすすめ

テイクアウトに
おすすめ!
オープンで一括仕込み

02

01【ザ・包み焼きハンバーグランチ】 原価 286円 /人 旨みを逃さない包み焼きは 冷めてもふっくらジューシー

材 料(7個分)

- ① 合挽き肉(中挽) … 900g ・オニオンソーサー^{※1} … 150g ・ハイツ トマトケチャップ … 18g
 ・卵 … 1個 ・牛乳 … 100ml ・麩(粉状にする)^{※2} … 24g ・塩、ナツメグパウダー … 各9g
 ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 280g ・きのこ(お好みのものを食べやすく切る) … 100g
 ・塩、こしょう … 各適量 ・サラダ油、バター … 各適量

※1 冷凍で作り置きすると便利です。 ※2 麩は保水力が強く、肉汁を逃しません。



作り方

- オープンは200~220°Cに温めておく。
- きのはサラダ油にバターを加えてソテーし、塩、こしょうで味を調える。
- ① ④をよくこね混ぜ、180gずつにまとめる。
- ② フライパンで①を焼き、両面にきれいな焼き色をつける(半分程度火が入ればよい/③)。
- ③ ②を1個ずつクッキングシートで包み、デミグラスソースを40gずつかける(汁がこぼれないよう注意する/⑤)。
- ④ ③にきのこのソテーをのせて包みをしっかりと閉じ(⑥)、オープンで約15分、中に火が通るまで焼く(④)。

調理のポイント



- ⑤ 麩が肉汁を閉じ込めてふっくら仕上がります
- ⑥ ハンバーグを包みソースをかけて
- ⑦ 包みはしっかりと閉じてからオープンに
- ⑧ 蒸し焼き効果でふっくらとした仕上がりに

材 料(1人分)

- ・包み焼きハンバーグ … 1包み(1個)
 - ・ハイツ フレンチフライポテト ナチュラルカット … 20g ・サニーレタス … 1枚
 - ・プチトマト(赤、黄) … 各1/2個 ・お好みの野菜(ブロッコリーやスナップエンドウ、インゲンなど) … 20g
 - ・キャロットラペ[※] … 5g ・白飯 … 170g ・パセリ(みじん切り)、白ゴマ … 各適量 ・揚げ油
- ※キャロットラペ: 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。

作り方

- オープンは200~220°Cに温めておく。
- ポテトは色よく揚げ、ブロッコリーや豆類は茹でておく。
- ① 器に白飯と包み焼きハンバーグ、付け合わせを盛り、ハンバーグにパセリを、白飯に白ゴマをふる。

Arrange!

02【ハンバーグサンド】 原価 304円 /人 ハンバーグが余った時の活用法

材 料(1人分)

- ・包み焼きハンバーグ … 1個 ・食パン(6枚切り) … 2枚 ・サニーレタス … 6枚
- ・マスタードバター … 適量

作り方

- ① ハンバーグはスライスして厚みを半分にし、パンにマスタードバターを塗る。
- ② パンにサニーレタスとハンバーグをサンドする。

仕上げ

デミの軽い、煮込み

01【ビーフシチュー】 原価
270円/人

まとめて下処理、仕上げはデミを入れてひと煮立ち



材 料(仕上がり量約1.2kg)

・牛すね肉(適当な大きさに均等に切る) … 2kg

- ① 塩20g ・玉ねぎ(3cmの角切り) … 300g
 ・にんじん(3cmの角切り) … 150g ・セロリ(3cmの角切り) … 75g
 ・赤ワイン … 適量 ・黒こしょう(粒)、タイム、ローリエ … 各適量

- ② 赤ワイン … 800ml ・水 … 1L ・チキンコンソメ … 10g

作り方

- 牛肉は①で一晩マリネする。
 ① 牛肉にフライパンで焼き色をつける。
 ② 鍋に①とマリネの材料、②を入れ、アクを取りながら柔らかくなるまで煮込む(③)。

材 料(1皿:2人分)

・下煮した牛肉 … 160g ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 200g
 ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット … 80g ・ブロッコリー … 適量
 ・塩、こしょう … 各適量 ・粗挽き黒こしょう … 適量 ・生クリーム … お好み ・揚げ油

作り方

- ポテトは色よく揚げ、ブロッコリーは茹でておく。
 ① 下煮した牛肉を食べやすく切り、デミグラスソースを加えて約5分間煮込み、塩、こしょうで味を整える。
 ② 具材の野菜とともに器に盛り、こしょうをふり、お好みで生クリームをかける。

調理のポイント



- ① まずは赤ワインでしっかり煮詰めて
 ② ソースを入れて軽く煮込めば完成

02【ミートボール】 原価
320円/人

コクあるシチューをチーズ焼きで深みを増して



調理のポイント



- ① トマトとデミグラスソースは一緒に入れます



- ② ソースがしっとりなじんだら下ごしらえ終了

材 料(1皿:2人分)

・ミートボールのシチュー … 180g(ミートボールは1人3個)
 ・かぼちゃ、ズッキーニ(黄、緑)、なす … 各30g
 ・プチトマト … 2個 ・シュレッドチーズ … 20g

作り方

- オーブンは200~220°Cに温めておく。
 ① かぼちゃ、なす、ズッキーニは食べやすく切って素揚げする。
 ② 耐熱容器にミートボールのシチューと①、トマトを盛ってチーズを散らし、オーブンで約10分焼く。

仕上げ

03【鶏と野菜のカチャトーラ】 原価
202円/人

デミで深みを出した鶏と野菜のトマト煮込み



調理のポイント



- ① トマトストックで鶏肉に火が通るまで煮込む



- ② デミグラスソースがなじんだらOK

材 料(1皿:2人分)

・カチャトーラのベース … 全量
 ・玉ねぎ(くし切り) … 1/4個
 ・パプリカ(黄、赤) … 各1/4個
 ・なす … 1本 ・しいたけ … 2個
 ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- オーブンは200~220°Cに温めておく。
 ① 玉ねぎ、パプリカ、なす、しいたけを素揚げする。
 ② 耐熱容器にカチャトーラと①を盛り、オーブンで約10分焼き、パセリをふる。

仕上げ

下ごしらえ(肉の下煮)

仕上げ

下ごしらえ(ミートボールのシチュー)

03

※写真は2人分です。

01



02



03



デミが効いたシーフード

01 【カキのハヤシライス】

カキを贅沢に使った絶品シーフードライス

原価
257円
/人



材 料(1人分)

・カキ … 150g ・小麦粉 … 適量 ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 90g
 ・ベーコン(棒状に切る) … 30g ・にんにく(みじん切り) … 5g ・玉ねぎ(5mm厚の薄切り) … 50g ・白ワイン … 20ml
 ・タイム、ローリエ、黒こしょう … 各適量 ・白飯 … 120g ・洋風ふりかけ(フライドガーリック、クミン、パセリのみじん切りを混ぜる) … 適量

作り方

- カキは炒める直前に小麦粉を軽くまぶしておく。
- ① 鍋でベーコンを炒め、にんにくを入れて香りを立たせる。
- ② カキを加え、適度に焦げ目がついたら玉ねぎを加え(㉔)、白ワインをふってカキを取り出す(㉕)。
- ③ ②の鍋にデミグラスソースとタイム、ローリエを入れて煮立たせてカキを戻し入れ、黒こしょうで味を調える(㉖)。
- ④ 器に③と白飯を盛り、洋風ふりかけをかける。

調理のポイント



- ㉔ 油分を調整しつつカキを炒め
 ㉕ カキはいったん取り出し
 ㉖ 全体がなじんだら完成

02 【いかの煮込み 南仏風】

南仏の港町セートの郷土料理をアレンジ

原価
215円
/人



材 料(1人分)

・いか(輪切り) … 1/2杯(約150g)
 ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 50g
 ・にんにく(みじん切り) … 5g ・玉ねぎ(薄切り) … 25g
 ・ハイツ ベルオルト トマトストック … 25g
 ・タイム … 1/2枝 ・サラダ油 … 適量
 ・ターメリックライス* … 120g ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- ① 鍋にサラダ油とにんにくと玉ねぎを入れて加熱し、香りが立ったらいかを加える(㉔)。
- ② デミグラスソースとトマトストックを加え(㉕)、全体がなじんだらタイムを加えて火を止める(㉖)。
- ③ 容器に②とターメリックライスを盛り、パセリをふる。

調理のポイント



- ㉔ にんにくの香りが立ったらいか投入
 ㉕ 時間をかけず素早く加熱するのがコツ
 ㉖ いかที่固くならないように手早く仕上げ

冷凍しておく
と便利です

※ターメリックライス(仕上り約2kg):

・米 … 830g(1ℓ) ・玉ねぎ(みじん切り) … 100g ・にんにく(みじん切り) … 3g
 ① 水 … 1ℓ ・ターメリック … 7g ・チキンコンソメ … 10g ・塩 … 5g
 ② 白ワイン … 5ml ・ローリエ … 1枚 ・バター … 22g

③ 玉ねぎとにんにくを炒め、研いだ米と①と一緒に炊飯器で炊く。

03 【ガーリックシュリンプ デミ風味】

えびとデミの濃厚なコクと旨味

原価
149円
/人



材 料(1人分)

・えび(殻付き) … 6尾 ・サラダ油、バター … 各適量
 ・にんにく(みじん切り) … 5g ・玉ねぎ(みじん切り) … 50g
 ・レモン汁 … 適量
 ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 20g
 ・グリーンピースバターライス* … 120g

作り方

- ① 鍋にサラダ油と同量のバターを入れ、気泡が細くなって茶色に色付いたら(㉔)にんにく、えびを加えて炒める。
- ② 殻がしっかり焼けたら(㉕)玉ねぎを加え、レモン汁とデミグラスソースを入れ、油とソースが分離して赤みがかってくるまで加熱する(㉖)。
- ③ 容器に②とグリーンピースバターライスを盛る。

※グリーンピースバターライス(仕上り約2kg):

・米 … 830g(1ℓ) ・玉ねぎ(みじん切り) … 100g
 ① 水 … 1ℓ ・チキンコンソメ … 10g ・塩 … 5g ・白ワイン … 5ml
 ② ローリエ … 1枚 ・バター … 22g
 ・グリーンピース … 150g

○玉ねぎを炒め、研いだ米と①と一緒に炊飯器で炊き、湯がいたグリーンピースを混ぜる。

調理のポイント



- ㉔ 薄い茶色になったらえびを投入
 ㉕ えびは殻までしっかり焼いて
 ㉖ 油とソースがほどよく分離するまで待つ

このソースはよく合います

HEINZ KITCHEN
 HEINZ JAPAN 5-2-8 ASAKUSABASHI
 TAITO-KU TOKYO 111-8535
 HTTP://HEINZ.CO.JP
 HEINZ JAPAN 5-2-8 ASAKUSABASHI
 TAITO-KU TOKYO 111-8535
 * HTTP://HEINZ.CO.JP

Thank You!

デミが決め手の肉メニュー



ごはん抜きなら
おつまみにも!



ごはん抜きなら
おつまみにも!

豚肉はヨーグルトで
マリネすると
冷めてもやわらか

【鶏のアグロドルチェのランチ】

バルサミコが芳しい「アグロドルチェ(甘酢っぱい)」な鶏料理

原価
ランチ 328円/人
おつまみ 299円/人



材 料(2人分)

・鶏むね肉 … 360g ・塩、こしょう、オリーブオイル、ローズマリー … 各適量
・にんにく(みじん切り) … 8g ・玉ねぎ(薄切り) … 30g ・砂糖 … 10g

① 白ワイン 30ml ・バルサミコ酢 150ml

② レーズン … 15g ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 180g
③ ローリエ … 1枚

作り方

- 鶏肉は塩、こしょうで下味をつけ、ローズマリーとにんにくで香りづけしたオリーブオイルでソテーする(①)。
- 別の鍋で玉ねぎを炒め、色づいたら砂糖を加えてさらに炒める。
- ①を加えて軽く煮詰め、②を加えて③鶏肉を戻してソースをからめる(④)。

調理のポイント



- ① 鶏肉はきれいに焼き色をつけて
② ソースの濃度はこの段階で調整
③ ソースをしっかり鶏肉にからめます

材 料(1人分)

・鶏のアグロドルチェ … 200g ・キャロットラペ※1 … 25g
・紫キャベツのマリネ※2 … 25g
・ハイツ ビストロポテト カントリーカット … 50g
・サニーレタス … 1枚 ・ブロッコリー … 1房
・プチトマト … 1/2個
・白飯 … 170g ・好みのナッツ(砕く) … 適量 ・揚げ油

※1 キャロットラペ: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。

※2 紫キャベツのマリネ:塩もみした紫キャベツをマリネ液に漬け込む。(マリネ液:ハイツ ホワイトビネガー100ml、オリーブオイル60g、塩12g、砂糖40g)

作り方

- ポテトは色よく揚げ、ブロッコリーは茹でておく。
- ① 器に鶏の煮込みと白飯と付け合わせを盛る。

仕上げ

【豚の香草パン粉焼きランチ 熟デミガストリックソース】

フレンチの隠し味、ガストリックソースで上質な深み

原価
ランチ 284円/人
おつまみ 255円/人



材 料(5人分)

・豚ロース肉 … 5枚(約120g×5)
・塩、こしょう、小麦粉、ハイツ イエローマスタード … 各適量
・香草パン粉※ … 15g ・サラダ油、バター … 各適量
※香草パン粉(ベルシャード):バターで炒めたドライパン粉に、フライドガリック、フライドオニオン、パセリ、ジュニパーベリー(またはローズマリー)を細かく刻んで混ぜたもの。

作り方

- オープンは200~220°Cに温めておく。
- ① 豚肉は塩、こしょうで下味をつけ、表面に軽く小麦粉をふる。
- ② サラダ油とバターで①の豚肉を表面に焼き色がつくように焼く。
- ③ ②の表面にイエローマスタードを塗って④香草パン粉をまぶし⑤、オープンで約10分かけて香ばしく焼き上げる。

調理のポイント



- ① ソテーした肉にマスタードを刷毛で塗る
② パン粉はマスタードが隠れるくらいに

下ごしらえ(豚の香草パン粉焼き)

材 料(5人分)

・バター … 3g ・はちみつ … 50g
・にんにく(みじん切り) … 5g
① エシャロット(みじん切り) … 40g
・シェリービネガー … 60g
・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 180g
・塩、白こしょう … 各適量

作り方

- 鍋にはちみつとバターを入れて加熱し、軽く色づいたら②③を加えて煮詰める。
- デミグラスソースを加えて好みの濃度までさらに煮詰め④、塩とこしょうで味を調える。

材 料(1人分)

・豚の香草パン粉焼き … 1枚(約120g) ・ガストリックソース … 40g
・いんげん … 15g ・プチトマト(赤、黄/1/2に切る) … 各1個分
・サニーレタス … 1枚・ブロッコリー … 1房 ・レモン(くし切り) … 1/8個
・白飯 … 170g ・好みのナッツ(砕く) … 適量

作り方

- ブロッコリーといんげんは茹でておく。
- ① 器に香草パン粉焼きと白飯と付け合わせを盛り、ソースとレモンを添える。

調理のポイント



③ バターとはちみつはカラメル色まで加熱



④ 好みの濃度までソースを煮詰めて

下ごしらえ(ガストリックソース)

仕上げ

デミでつくる絶品サンド



01

03

02

04

マスタードバターには
イエローマスタードが
おすすめ



01【デミカツバーガー】

デミグラスソースのコクで食べごたえもパワーアップ

原価
90円
/個

材 料(2個分)

- ・スライダー(小型パンズ) … 2個
- ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 10g
- ・チキンカツ(むね肉) … 約20g×2枚
- ・キャベツ(千切り) … 10g ・紫キャベツのマリネ※ … 10g
- ・トマト(輪切り) … 2枚 ・マスタードバター … 適量



※紫キャベツのマリネ：塩もみした紫キャベツをマリネ液に漬け込む。
(マリネ液：ハイツ ホワイトビネガー100ml、オリーブオイル60g、塩12g、砂糖40g)

作り方

- ① 軽くトーストしたパンズにマスタードバターを塗る。
- ② ①にキャベツ、トマト、チキンカツ、デミグラスソース、紫キャベツのマリネの順にサンドする。

02【ローストビーフのデミサンド】

ソースの濃厚な旨みがローストビーフを引き立てます

原価
399円
/個

材 料(1個分)

- ・バゲット(1/3本) … 1個 ・ローストビーフ … 100g
- ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 30g
- ・サニーレタス … 4枚 ・紫玉ねぎ(薄切り) … 20g
- ・マスタードバター … 適量
- ・ハイツ ホットドッグレリッシュ … 20g



作り方

- ① 軽くトーストしたバゲットにマスタードバターを塗る。
- ② ①にサニーレタス、紫玉ねぎ、ローストビーフの順に重ね、デミグラスソースとレリッシュをかけてサンドする。

03【卵サンド】

これをデミの底力。目からうろこのデミ・マジック

原価
107円
/人

材 料(1人分)

- ・食パン(6枚切り) … 2枚
- ・厚焼き出汁巻き卵 … 1枚
- ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 適量



作り方

- ① パンにデミグラスソースを塗り、出汁巻き卵をサンドする。

デミグラスソースに
和がらしを加えると
大人の味わいに

04【デミ仕立てのえびフライサンド】

フライの食感をデミとレリッシュの風味が引き立てます

原価
219円
/人

材 料(1人分)

- ・食パン(6枚切り) … 2枚
- ・ハイツ ホットドッグレリッシュ … 20g
- ・えびフライ … 4本 ・キャベツ(千切り) … 25g
- ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 10g
- ・和がらし … 適量



作り方

- ① レリッシュを軽くトーストしたパンに塗る。
- ② ①にキャベツとえびフライをのせ、和がらしを混ぜたデミグラスソースをかけてサンドする。

ハインツにはデミグラスソースの多彩なラインナップがあります。 用途やお好みに合わせてお選びください。

スピーディにクオリティを
追求できるストレートタイプ



ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース ストレート

温めてかけるだけで何日も煮込んだようなコクと旨みを添えられる、高い完成度を誇るストレートタイプです。ベースがしっかりしているので煮込み料理もOK。具材や少々のアレンジで本格的な熟成感のある味わいが短時間で実現できます。

使いやすく安定感抜群の
ベーシックな濃縮タイプ



ハインツ デミグラスソース

どんな具材とも相性が良く、汎用性も高い、なめらかで濃厚なデミグラスソース。ワインや水で加水して使用します。かけソースとして、肉や野菜の煮込み料理のベースとしてお使いいただければ、煮込み時間以上の奥深さが生まれます。

アレンジ自在、濃厚旨みの
さらりとしたフォンタイプ



ハインツ あら仕込デミ

旨みがしっかりありながら、手を加えやすいようにルーを抑え、たっぷりのフォンで緩めに仕上げました。出汁としても使えるように調味は控えめ。アレンジしやすく、個性も出しやすいのが特徴です。煮込み料理やソースのベースに最適です。

使用製品一覧

■ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート



熟成感のある深い味わいが短時間で実現できるストレートタイプです。

レトルトパウチ	1,000g×6×2
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23024
JANコード	4902521 600171

レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23116
JANコード	4902521 365568

■ハインツ ベルオルト トマトストック



新鮮なトマトをクラッシュ。収穫時期のみに製造されるシーズンパック。

1号缶	2,950g×6
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25885
JANコード	0013000 570107:UPCコード

■ハインツ トマトケチャップ (イージースクイーズ)



豊かな風味とコクで、どんな料理にも深みのある贅沢な味に仕上げます。

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

■ハインツ イエローマスタード (イージースクイーズ)



辛さが無く、爽やかな酸味のマスタード。サンドウィッチやハンバーガーに最適。

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

■ハインツ ホットドッグレリッシュ



イエローマスタードとザクザク食感のレリッシュが一体に。料理の隠し味にも。

ペットボトル	400g×12
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25073
JANコード	4902521 350571

■ハインツ ビストロポテト カントリーカット



主にピンチェ種のポテトをシュシュのサイズにカット。手作り感を演出できます。

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

■ハインツ フレンチフライポテト ナチュラルカット (プレサイズ)



付け合わせに最適な、自然なカタチと美味しさが楽しめる皮つきです。

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

■ハインツ ホワイトビネガー



とうもろこしを原料に作った、何にでも合う汎用性のあるビネガーです。

瓶	473ml×12
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25664
JANコード	0013000008525:UPCコード

さらに手間が軽くなるハインツの冷凍野菜シリーズ

■ハインツ ソテードベジタブル オニオン&キャロット



素材の甘さを引き出すよう軽くソテーしました。ソースのコク出し(ミルポア)に。

冷凍	1,000g×5×2
賞味期限	冷凍 18ヶ月
商品コード	29805
JANコード	4902521 397095

■ハインツ グリーンピース NZ



素材本来の甘みが活かしているグリーンピースを急速冷凍しました。

冷凍	1,000g×12
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29870
JANコード	4902521 397323

■ハインツ ブロッコリー M



新鮮なブロッコリーを調理しやすい大きさにカットして急速冷凍しました。

冷凍	500g×20
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29853
JANコード	4902521 396784

