



# TO GO *Special* MENU BOOK BY HEINZ

ハインツ  
テイクアウト メニューブック



# TO GO Special MENU BOOK

## “おいしさ”と一緒に

### テイクアウトが多様化しています

テイクアウトが「自由に美味しいものが食べられる」と注目されはじめたのはつい最近のこと。今ではコロナ禍の影響もあり、多くの飲食店がテイクアウトに参入して競争も激化しつつあります。一方、お客様側もテイクアウトを積極的に暮らしに取り入れるようになり、目的もランチ、ディナー、おつまみと多様化してきました。希望に合うメニューを強く求めるお客様にとって、個性的なものが多い飲食店のテイクアウトに対する期待はますます高まっていると言えます。

## ワクワクも持ち帰る、“TO GO スタイル”

### 飲食店ならではのテイクアウトを

飲食店のテイクアウトに注目が集まる理由、それはお店で食べる時に味わう美味しさや楽しさでしょう。来店する方がどんなメニューを求めているのか、どんなワクワクを探しているのか。そこに注目しながらメニューやアイデアを考えてみるのも一つの方法ではないでしょうか。

### メニュー&演出に心配りを添えて

包みを開けた時に「ワッ!」と歓声此起彼伏するスタイリングや演出、食べた瞬間に笑顔がはじけるメニュー。あとは、冷めても美味しく、注文から提供までがスピーディ、持ち帰りやすいなど、細やかなことへの配慮もまた、お客様の心に響く魅力となってくれるはずです。

### テイクアウトメニュー3つのポイント

#### TARGET

食べる場面を考えて

#### SPEED

注文～提供の効率化

#### VISUAL

目にも美味しく

理想的な TOGO メニューづくりに、ぜひ、ハインツ製品をお役立てください。

#### 〈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°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。



ハンバーグ ↓ P 3  
 ハンバーグ ↓ P 5  
 BBQ ↓ P 7  
 フルドボーク ↓ P 9  
 シチュー ↓ P 11  
 フライベース ↓ P 13  
 グラタン・ドリア ↓ P 15  
 ステーキ ↓ P 17  
 ワンコトマンチ ↓ P 19  
 ハンメニュー ↓ P 21  
 おつまみ ↓ P 23  
 ホテトマラカルト ↓ P 25  
 ファミリーセット ↓ P 27

✓鉄板メニューの新スタイル ✓定番テイクアウトにおすすめ

## TO GO ハンバーグ

テイクアウトの超定番を、味わい・スタイル・オペレーションの三方向からパワーアップ

### 01 ザ・包み焼きハンバーグランチ

旨みを逃がさない包み焼きは冷めてもふっくらジューシー



原価286円/人

<下ごしらえ(包み焼きハンバーグ)>

材料(7個分)

- 合挽き肉(中挽) … 900g ・オニオンソーサー<sup>※1</sup> … 150g
- ① ハイイツ トマトケチャップ … 18g
- ② 卵 … 1個 ・牛乳 … 100ml ・麩(粉状にする)<sup>※2</sup> … 24g
- ③ 塩、ナツメグパウダー … 各9g

- ハイイツ 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。
- きのこはサラダ油とバターでソテーし、塩、こしょうで味を調える。
- ① ①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/②)。
- 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/③)。
- ④ ③にきのこのソテーをのせて包みをしっかりと閉じ、オーブンで約15分、中に火が通るまで焼く(④)。



Point



① 麩が肉汁を閉じ込めてふっくら仕上がります

Point



② ハンバーグを包んだらソースをかけて

Point



③ 蒸し焼き効果でふっくらとした仕上がりに

<仕上げ>

材料(1人分)

- 包み焼きハンバーグ … 1包み(1個)
- ハイイツ 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
- 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
- プチトマト(赤、黄) … 各1/2個 ・キャロットラペ<sup>※</sup> … 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。

### 02 ロコモコ

決め手は肉汁の旨みがギュッと詰まったグレービーソース。



原価189円/人

※一般的なハンバーグパテの場合

材料(1人分)

- ハンバーグパテ … 1個分(約180g)
- ハイイツ グレービーソース … 20g ・水 … 50ml
- アボカド(薄切り) … 1/6個 ・目玉焼き … 1個分
- ハイイツ クリスピー ラティスカットポテト … 2個
- プチトマト … 1/2個 ・ブロッコリー … 1房
- サニーレタス … 1/2枚 ・白飯 … 170g
- 揚げ油

作り方

- ポテトは色よく揚げる。
  - ① ハンバーグはフライパンで中に火が通るまで焼いて取り出す。
  - ② ①のフライパンに水を加え、鍋の旨みをこそげとりながら半量まで煮詰め、グレービーソースを加えてなじませる。
  - ③ 器に白飯とハンバーグを盛り、②をかけ、具材を添える。
- ※包み焼きハンバーグと同じパテならより美味しくなります。



ハンバーグ  
そのままで  
使える

ハイシビーフ

ハイイツ  
熟成仕込  
デミグラス  
ソース

肉の旨み  
たっぷり

ハイイツ  
グレービー  
ソース

ハンバーグ  
メニュー

フライベース

ステーキ

ワンコインランチ

ハンバーグ  
メニュー

おつまみ

ポテトア  
ラカルト

ファミリー  
セット

04



03



✓おなじみのメニューが大変身! ✓まとめて仕込んで効率UP

## TO GO ハヤシビーフ

目からうろこのスタイリッシュなハヤシライスをご紹介。必見のテイクアウトメニュー

### 基本のハヤシビーフソース

原価107円/100g

#### 材料(仕上がり約180g)

- ・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
- ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 90g
- ・水 … 90ml ・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、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、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(㊸)、さらにトマトストックを入れて煮詰める(㊹)。
- ④ デミグラスソースと水を加えて加熱し(㊺)、なじんだら塩、砂糖で味を調える。



#### Point

その都度煮つめて味をしっかり重ねるのがコツ



㊸ 赤ワインをしっかり煮詰めて次のステップへ

㊹ トマトストックもしっかり煮詰めて

㊺ デミグラスソースを加えて軽く煮込めば完成

03

## スリランカスタイルのハヤシビーフランチ

トッピングがフォトジェニック。薬味とソースを自由に混ぜて



#### 材料(1人分)

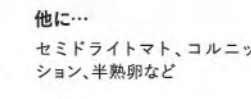
- ・基本のハヤシビーフソース … 180g
- ・お好みのコンディマン(薬味) … 各10g ・白飯 … 170g
- ・パクチー、フライドオニオン、生クリーム … 各適量

#### 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。

原価356円/人

#### コンディマン(薬味) お好きなものをチョイスして個性を演出



※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 ピクルス液: 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、フェネル、ローレル、ローズマリーなど)

04

## オープンオムレツのハヤシビーフ

“オムハヤシ”をオープンスタイルでつくると見た目も鮮やか



#### 材料(1人分)

- ・基本のハヤシビーフソース … 180g
- ・オープンオムレツ(卵2個、生クリーム、塩、こしょう、バター) … 1個
- ・白飯 … 170g ・パセリ(みじん切り) … 適量

#### 作り方

- ① オープンオムレツを作る。
  - ② 器に白飯とオムレツを盛り、ハヤシビーフソースをかけ、パセリをふる。
- \*白飯をバターライス(P15)に変えると味も気分も♪

原価249円/人

ハンバーグ  
そのまま  
使える



ハヤシビーフ  
ハイツ  
熟成仕込  
デミグラス  
ソース

濃厚  
トマト



ハイツ  
ベルオルト  
トマト  
ストック

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース

ハンバーグ  
フィアベース



✓ がっちり肉を味わうメニュー

## TO GO BBQ

スパイシーでボリューム、BBQ 料理の決定版

### 05 BBQ ポークのランチ BOX

肉汁たっぷり、シンプルなのに奥深いBBQポーク



<BBQポーク>

原価213円/人

材料(作りやすい分量)

- ・豚肩ロース肉(ブロック) … 1本
- ・塩、こしょう … 適量
- ・ハインツ クラシックBBQソース … 適量

作り方

- オープンは200~220°Cに温めておく。
  - ① 豚肉は塩、こしょうをして常温に戻してからオープンで約20分焼く。
  - ② 10分間休ませたのち、クラシック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。

<BBQポークのランチBOX>

材料(1人分)

- ・BBQポーク(薄切り) … 4枚(約100g)
- ・ポテトサラダ … 20g
- ・ブロッコリー … 1房
- ・プチトマト … 1/2個
- ・オレンジ(薄切り) … 2枚
- ・ハインツ クラシックBBQソース … 適量
- ・白飯 … 170g

作り方

- ブロッコリーは茹でておく。
- ① 器に白飯と付け合わせを盛り、BBQポークをのせ、クラシックBBQソースを塗る。

### 06 バッファローチキン

特製ソースがクセになるピリ辛チキン



原価210円/皿

材料(1皿分)

- ・鶏手羽先 … 5本(約350g)
- ・塩 … 適量
- ・ガーリックパウダー、小麦粉 … 各適量
- ・揚げ油
- ① ハインツ B・B・Q … 15g
- ① ハインツ シラチャーソース … 45g
- ① はちみつ … 15g
- ① ハインツ トマトケチャップ … 15g
- ・セロリ … 適量

作り方

- ①を混ぜてバッファローソースを作る。
- ブルーチーズソースは材料をフードプロセッサーでなめらかに混ぜ合わせる。
- ① 鶏肉に塩とガーリックパウダーで下味をつけ、小麦粉をまぶす。
- ② ①をカラッと揚げてボウルに移し、バッファローソースをからめる。
- ③ 器に盛り、ブルーチーズソースとセロリを添える。

◇ブルーチーズソース(仕上がり約50g)

- ・ブルーチーズ … 33g
- ・ヨーグルト … 17g
- ・松の実、レモン汁 … 各適量

### 07 BBQスペアリブ

ほろほろと崩れる、オープン任せの手間なしスペアリブ



原価313円/皿

材料(1人分)

- ・スペアリブ … 約300g
- ・塩、こしょう … 各適量
- ・ハインツ クラシックBBQソース … 40g

作り方

- オープンは150°Cに温めておく。
- ① スペアリブは塩、こしょうをし、骨に沿って切り込みを入れ、クラシックBBQソースを塗り、アルミホイルで包む。
- ② オープンに入れ、約3時間かけて蒸し焼きにする。

ハンバーグ

ハヤシビーフ

BBQ

ブルドポーク

シチュー

フィアベース

グラタン・ドリア

ステーキ

ワンコインランチ

ハンメニュー

おつまみ

ポテト・アラカルト

ファミリーセット

ソ王道  
1ス

クラシック  
BBQソース

ハインツ  
クラシック  
BBQソース

のスマー  
ク

ハインツ  
B・B・Q

ハインツ  
B・B・Q

✓ いま注目の新メニューがこれ! ✓ 手間をかけずに味が決まる

## TO GO プルドポーク

これがウワサのアメリカ南部の伝統的 BBQ 料理  
ほろほろと崩れるように柔らかな肉に旨みがギュッと

08

### ブルドポークの ルーベンサンド

ニューヨーク名物のスタイルで



原価272円/人

#### 材料(1人分)

- ・カンパニュ … 2枚 ・ハイツ BBQブルドポーク … 50g
- ・ザワークラウト … 40g ・スライスチーズ … 1枚
- ◇ソース … 適量(ハイツ トマトケチャップ、ハイツ ホットドッグレリッシュ、マヨネーズを混ぜる)
- ・バター … 適量
- ・ハイツ フレンチフライポテト クリスピープレーン味(シューストリング) … 80g
- ・揚げ油

#### 作り方

- ポテトは色よく揚げる。ザワークラウトは水気を絞る。
- ① パンの片面にバターを塗り、ブルドポーク、ザワークラウト、ソース、チーズの順にサンドし、パニーニグリラー(またはトースター)で約5分温める。(または200~220°Cのオーブンで軽く焼く)

09

### ブルドポークの メルトチーズサンド

チーズと豚肉、BBQ ソースの絶品コラボ



原価341円/人

#### 材料(1人分)

- ・食パン(6枚切り) … 2枚 ・ハイツ BBQブルドポーク … 60g
- ・ミックスチーズ … 120g ・紫キャベツ(千切り) … 30g
- ・サラダ油、バター … 各適量
- ・ハイツ クリスピー ラテスカットポテト … 80g ・揚げ油

#### 作り方

- ポテトは色よく揚げる。
- ① パンにバターを塗り、ブルドポークとチーズ、紫キャベツをサンドする。
- ② フライパンにバターとサラダ油を入れて熱して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分ずつ焼き色がつかまで両面を焼く)



10

### 夏野菜とブルドポークの ビタサンド

たっぷり野菜を肉汁とソースに包みこみ

原価159円/個

#### 材料(2個分)

- ・ビタパン … 2個
- ・ハイツ BBQブルドポーク … 30g
- ・好みの野菜(ブロッコリー、ズッキーニ、玉ねぎ、パプリカ(黄、赤)、カボチャなど) … 170g ・サワークリーム … 適量

#### 作り方

- ビタパンはフライパンでほど良く焼き色をつけ、半分に割っておく。
- ① 野菜は食べやすく切って素揚げし、ブルドポークと混ぜ合わせる。
- ② ビタパンにサワークリームを塗って①をサンドする。

\* ベーグルでも美味しくできます。

11

### スリランカスタイルの プルドポークサラダ

野菜たっぷり、ヘルシー度満点

原価218円/人

#### 材料(1人分)

- ・ハイツ BBQブルドポーク … 25g ・ミックスビーンズ水煮 … 35g
- ・ミックスリーフ … 適量

#### ◇コンディマン(薬味) … 各10g

- ・キャロットラペ<sup>※1</sup> ・ピーツの角切りサワークリーム添え
- ・コルニッション(またはきゅうりのピクルス)
- ・きのこのソテー ・セミドライトマト ・パイナップル クミン和え
- ・スクランブルエッグ ・オクラのフリット<sup>※2</sup>
- ・ほうれん草のピクルス<sup>※3</sup>

※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 オクラのフリット：  
小麦粉をまぶして揚げ、ケイジャンスパイスをからめる。

※3 ほうれん草のピクルス：  
ほうれん草を茹でてピクルス液に漬ける。(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 鍋にブルドポークと豆、少量の水(分量外)を入れて沸かし、味を馴染ませて冷ます。
- ② 器にミックスリーフを敷き、①とコンディマンを彩りよく盛る。

12

### ガバオ

ちょっぴりエキゾチックな風味をプラスして

原価190円/人

#### 材料(1人分)

- ・ハイツ BBQブルドポーク … 40g
- ・ピーマン(赤、緑) … 各1/2個
- ・玉ねぎ … 1/4個 ・青唐辛子(輪切り)、にんにく(みじん切り) … お好み
- ・ナンプラー … 適量 ・目玉焼き … 1個分 ・白飯 … 170g
- ・コリアンダー、バジル、黒こしょう … 各適量 ・ライム(くし切り) … 1/16個

#### 作り方

- ① 食べやすく切った野菜を炒め、ブルドポークを加えてナンプラーで味を調える。
- ② 器に白飯と①、目玉焼きを盛り、コリアンダーとバジルを飾り、こしょうをふり、ライムを添える。



新定番!  
BBQ  
ハイツ  
ブルドポーク

ブルドポーク

シチュー

フイヤーベース

グラタン・ドリア

ステーキ

ワンコインランチ

ハンメニュー

おつまみ

ポテト・アラカルト

ファミリーセット

✓ ソースは下ごしらえ＆ハイツで ✓ 手軽に本格派

## TO GO シチュー

時間と手間がもたらす深みは、ソースが一手に引き受けます

### 13 ビーフシチュー

下煮 / 仕上げの2ステップで、本格派の味わいと効率化を両立



原価247円/人

<下ごしらえ(肉の下煮)>

材料(仕上がり約1.2kg)

- ・牛すね肉(適当な大きさに均等に切る) … 2kg
- ④ 塩 … 20g ・玉ねぎ(3cmの角切り) … 300g
- ④ にんじん(3cmの角切り) … 150g
- ④ セロリ(3cmの角切り) … 75g ・赤ワイン … 適量
- ④ 黒こしょう(粒)、タイム、ローリエ … 各適量
- ④ 赤ワイン … 800ml
- ④ 水 … 1ℓ ・チキンコンソメ … 10g

作り方

- 牛肉は④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、④を入れ、アクを取りながら柔らかく煮込む。

<仕上げ>

材料(1人分)

- ・下煮した牛肉 … 80g
- ・ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 100g
- ・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

作り方

- 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 器に盛り、こしょうをふり、お好みで生クリームをかける。

### 14 ニューイングランド クラムチャウダー

滋味あふれる旨みをソースがしっかり受け止めて



原価102円/人

材料(10人分)

- ④ 玉ねぎ(1.5cmの角切り) … 300g
- ④ にんじん(1.5cmの角切り) … 150g
- ④ セロリ(1.5cmの角切り) … 75g
- ④ あさり … 500g ・白ワイン … 100ml
- ④ タイム、ローリエ … 各適量
- ④ シークラムジュース … 100ml
- ④ ハイツ ホワイトソース … 500g
- ・牛乳 … 500ml〜 ・塩、こしょう … 各適量
- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット … 200g
- ・オリーブオイル、パセリ(みじん切り) … 各適量 ・揚げ油

作り方

- ポテトは色よく揚げておく。
- ① 鍋で④を炒め、甘みが出たら④を加えて蓋をずる。
- ② あさりに火が通ったら④を加えて軽く煮込む。
- ③ 牛乳で濃度を調整し、ポテトを加え、塩、こしょうで味を調える。
- ④ 器に盛ってオリーブオイルをかけ、パセリをふる。  
\*クラッカーを添えるとより雰囲気が出ます。

### 15 鶏もも肉の クイッククリームシチュー

クリームシチューの時短レシピ。具材はお好みで



原価105円/人

材料(10人分)

- ④ 玉ねぎ(1.5cmの角切り) … 300g
- ④ にんじん(1.5cmの角切り) … 150g
- ④ セロリ(1.5cmの角切り) … 75g
- ・鶏もも肉(2cm角) … 750g ・塩、こしょう … 各適量
- ④ ハイツ ホワイトソース … 500g
- ④ 牛乳 … 750ml〜 ・タイム、ローリエ … 各適量
- ・塩、こしょう … 各適量 ・ブロッコリー … 適量
- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット … 200g ・揚げ油

作り方

- ポテトは色よく揚げ、ブロッコリーは茹でる。鶏肉は塩、こしょうしてソテーしておく。
- ① 鍋で④を炒め、甘みが出たら④を加えて軽く煮込み、牛乳で濃度を調整し、塩、こしょうで味を整える。
- ② 器に盛り、食べやすく切った鶏肉とポテトを加え、ブロッコリーを飾る。  
\*鶏以外にもカキやえび、豚肉などでも美味しくできます。



そのま  
使える



ハイツ  
熟成仕込  
デミグラス  
ソース

基本の  
ソース



ハイツ  
ホワイト  
ソース

ハンバーグ  
ハヤシビーフ  
BBQ  
ブルドック  
シチュー  
ブイヤベース  
グラタン・ドリア  
ステーキ  
ワンコインランチ  
ハンメニュー  
おつまみ  
ポテト・アラカルト  
ファミリーセット

✓ベースは下ごしらえのハイイツで ✓こだわりメニューをスピーディに

## TOGO ブイヤベース

ハードルが高い甲殻類のメニューがビックリするほど簡単 & スピーディに実現  
ソースがベースをしっかりサポート、あとは手近な材料で自由にアレンジ

16



### 16 ビスク

あのリッチな味わいが驚くほどお手軽に



原価191円/人

材料(1人分)

- ① ハイイツ キューブソース オマールビスク … 1個(30g)  
② ハイイツ アメリカンソース … 60g ・牛乳 … 120ml  
・塩、こしょう … 各適量 ・生クリーム、パセリ(みじん切り) … 各適量

作り方

- ① ①を鍋に入れてよく煮溶かし、塩、こしょうで味を調える。
- ② 器に入れて生クリームをかけ、パセリをふる。

### 17 ブイヤベース

具材たっぷり濃厚スープ



原価375円/人

材料

<ブイヤベーススープ>(10人分)

- ・にんにく … 15g ・鷹の爪 … 1本
- ① 玉ねぎ(薄切り) … 200g ・にんじん(薄切り) … 100g
- ② セロリ(薄切り) … 50g
- トマトペースト … 30g
- ③ ハイイツ ベルオルトトマトストック … 400g
- ④ シークラムジュース … 300g ・ハイイツ ブロード・ディ・ベッシュ … 500g
- ⑤ ハイイツ フュメ・ド・ポワソン … 100g ・白ワイン … 300g
- ⑥ サフランパウダー … 1g ・チキンコンソメ … 2g ・水 … 1,100ml
- ⑦ タイム … 1g ・ローリエ … 1枚
- ハイイツ キューブソース オマールビスク … 1個(30g)
- ・ベルノ … 15g ※フェネルでもよい。
- ・バター … 5g ・塩、こしょう … 各適量

<具材>(1人分)

- ・お好みの魚介(ムール貝や魚など) … 適量 ・じゃがいも(茹で) … 1個
- ・パセリ(みじん切り) … 適量
- ・ルイユ(マヨネーズに少量のハイイツ シラチャーソース) … 30g

作り方

- ① 鍋にニンニクと鷹の爪を入れて香りを出し、①を炒めてトマトペーストを入れて軽く加熱する。
- ② ①に②を入れ、沸かしてアクをとり、③を加えて弱火で約40分煮込む。
- ③ シノワで絞り出すようにこしてバターを入れ、塩、こしょうで味を整え、ベルノとキューブソースで香りを加える。
- ④ 人数分の③を別の鍋に移して魚介を加えて火を通し、じゃがいもを加えてひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤ 器に盛ってパセリをふり、ルイユを添える。

\*香味野菜にハイイツ ソテッドベジタブルを使えばより手軽に!

### 18 パエリア

米と具材を別に仕込む TOGO スペシャル



原価221円/人

<ベースのサフランライス>

材料(約4人分)

- ・玉ねぎ(みじん切り) … 70g ・ニンニク(みじん切り) … 5g ・バター … 20g
- ① 白ワイン … 30g ・ハイイツ フュメ・ド・ポワソン … 30g ・水 … 120ml
- ② ハイイツ ブロード・ディ・ベッシュ … 40g ・チキンコンソメ … 1g
- ③ サフランパウダー … 1g ・トマトペースト … 10g
- ・ローリエ … 1枚 ・米 … 220g

作り方

- ① 鍋にニンニクとバターを入れて弱火にかけて香りを出し、玉ねぎを甘みが出るまで炒める。
- ② ①の鍋に②の材料を入れて加熱し、ローリエと研いだ米と一緒に炊飯器で炊き上げる。

<仕上げ>

材料(4人分)

- ・お好みの魚介(ムール貝、あさり、えび) … 各4個 ・白ワイン … 適量
- ・ピーマン(赤、緑) … 各1個 ・レモン(1/8のくし切り) … 4個
- ・鶏もも肉 … 200g ・塩、こしょう … 各適量 ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- ① ピーマンは食べやすく切って炒める。鶏肉は塩、こしょうで下味をつけてソテーし、食べやすく切っておく。
- ② 鍋に油を熱して魚介を入れて白ワインを振り入れ、蓋をして貝の口が開くまで加熱する。
- ③ 器にサフランライスを盛り、①を汁ごと加えてパセリをふり、レモンを添える。



※写真は4人分です。

色鮮やかな  
魚介出汁



ハイイツ  
ブロード・  
ディ・  
ベッシュ

濃厚  
魚介の  
出汁



ハイイツ  
フュメ・  
ド・  
ポワソン

濃厚  
甲殻類の  
風味



ハイイツ  
キューブ  
ソース  
オマール  
ビスク

ハンバーグ

ハヤシビーフ

BBQ

ブルドボーク

シチュー

ブイヤベース

グラタン・ドリア

ステーキ

ワンコインランチ

ハンメニュー

おつまみ

ホテル・ア・ラカルト

ファミリーセット



✓ 容器ごと加熱調理で効率化

✓ 具材は自由にアレンジ可能

# TO GO グラタン・ドリア

基本のソースと焼き方は共通。具材だけで多彩な味わいに



## 19 トマトミートドリア

ソースがしっかり旨みを創出。

原価115円/人

材料(1人分)  
 ・基本のホワイトソース … 50g ・ハインツ あらびきミートソース … 30g  
 ・ハインツ ベルオルト トマトストック … 20g  
 ・バターライス\* … 120g ・トマト(薄切り) … 3枚  
 ・シュレッドチーズ … 30g ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- ① ミートソースとトマトストックを鍋で加熱し、濃度を調整する。
- ② 耐熱容器にバターライスを敷き、①とホワイトソースを順にのせ、トマトとチーズを散らしてオープンで焼き、パセリをふる。

## 20 チキンときのこのグラタン

きのこ&amp;チキンのクリーミーなグラタン

原価120円/人

材料(1人分)

・鶏もも肉 … 1/3枚(約70g) ・きのこ(しいたけ、しめじ、エリンギなど) … 30g  
 ・にんにく、サラダ油、白ワイン、塩、こしょう … 各適量 ・ペンネ … 40g  
 ・基本のホワイトソース … 100g ・シュレッドチーズ … 25g

作り方

- ペンネは下茹でし、鶏肉ときのこは食べやすく切っておく。
- ① フライパンに油とにんにくを入れて鶏肉ときのこを炒め、白ワインを加えて塩、こしょうで味を調える。
  - ② ①にペンネとホワイトソースを加えて軽く混ぜ合わせる。
  - ③ 耐熱容器に盛り、チーズを散らしてオープンで焼く。



## 21 エビとほうれん草のグラタン

昔懐かしいマカロニグラタンをコクのあるソースで

原価188円/人

材料(1人分)

・冷凍むきえび … 6尾 ・にんにく、サラダ油、バター、白ワイン … 各適量  
 ・ほうれん草 … 20g ・ペンネ … 40g ・基本のホワイトソース … 75g  
 ・ハインツ アメリカンソース … 25g ・シュレッドチーズ … 25g  
 ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- ペンネは下茹でし、ほうれん草は茹でて食べやすく切っておく。
- ① フライパンにバターとサラダ油、にんにくを入れてえびを炒め、白ワインを加える。
  - ② ①にペンネとほうれん草を入れ、ホワイトソースとアメリカンソースを加えて軽く混ぜ合わせる。
  - ③ 耐熱容器に盛ってチーズを散らしてオープンで焼き、パセリをふる。



## 22 バジルチキンドリア

食べごたえのある鶏肉たっぷりのドリア

原価218円/人

材料(1人分)

・基本のホワイトソース … 100g ・鶏もも肉 … 1/2枚(約120g)  
 ・塩、こしょう … 各適量 ・バジルペースト … 20g  
 ・バターライス\* … 120g ・シュレッドチーズ … 30g

作り方

- ① 鶏肉は塩、こしょうをしてソテーし、食べやすく切る。
- ② 耐熱容器にバターライスを敷いて①とホワイトソースをのせ、バジルペーストとチーズを散らし、オープンで焼く。



## 23 トリュフポテトグラタン

シンプルなグラタンをトリュフの香りで贅沢に

原価151円/人

材料(1人分)

・ハインツ ビストロポテト カントリーカット … 150g  
 ・塩、トリュフオイル、バター … 各適量 ・基本のホワイトソース … 60g  
 ・トリュフ(みじん切り)、バルメザンチーズ … 適量  
 ・粗挽き黒こしょう … 適量 ・揚げ油

作り方

- ① ポテトを色よく揚げて軽く塩をふり、トリュフオイルとバターをからめる。
- ② 耐熱容器にホワイトソースを敷き、①を盛り、トリュフとチーズを散らす。
- ③ オープンで焼き、お好みでこしょうとトリュフオイルをかける。

## 24 焼きチーズカレードリア

程よく濃厚なカレー風味のドリア

原価151円/人

材料(1人分)

・基本のホワイトソース … 50g  
 ・ハインツ あらびきミートソース … 50g ・カレー粉 … 5g  
 ・ターメリックライス\* … 120g  
 ・シュレッドチーズ+モッツアレラチーズ … 計60g  
 ・ブラックオリーブ … 適量

作り方

- ① 鍋にあらびきミートソースを入れて加熱して、カレー粉を加える。
- ② 耐熱容器にターメリックライスを敷いて①とホワイトソースを順にのせ、チーズとオリーブを散らし、オープンで焼く。



### 【基本のホワイトソース】

- ハインツ ホワイトソースと牛乳を6対4の割合で煮溶かし、塩、こしょうで濃度和味を調整する。(ハインツ ホワイトソース 1缶(830g)に対し、牛乳は約550ml)
- \* ハインツ 必要分だけ使えるグラタンソース なら、解凍するだけでそのままお使いいただけます。

### 【オープンの温度と焼成時間の目安】

- オープンは高温に温めておき、約10分、焼き色がつかまで焼く。※写真はスチームコンベクションオーブンで200°Cに設定。

### 【バターライス/ターメリックライス】

材料(仕上がり約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 ・ローリエ … 1枚 ・バター … 22g

作り方

- ① 玉ねぎを炒め、研いだ米と①を加えて炊飯器で炊き上げる。  
 \*ターメリックライスは、玉ねぎを炒める時ににんにく(みじん切り)3gを加え、炊く時にターメリックパウダー7gを加える。

ソノ本の

HEINZ ホワイトソース

ハインツ ホワイトソース

牛肉のどっさり

あらびきミートソース

ハインツ あらびきミートソース

えびの風味豊か

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース

ハインツ アメリカンソース



✓ ソース・バリエーションでメニューを広げる    ✓ 手間いらずのスピードメニュー

# TO GO ステーキ

テイクアウトでも人気の高いステーキランチ  
ソース使いで世界がぐんと広がります

## 25 ステーキランチ

サイドやライスのちょっとした演出で  
シンプルなメニューを新鮮に



原価354円/人  
※ソースにハインツ シャリアピンを使用した場合

### 材料(1人分)

- ・牛ステーキ肉 … 1枚(約150g) ・塩、こしょう … 各適量
- ・好みのステーキソース … 30g ・フライドガーリック … 適量
- ・ハインツ ピストロポテト カントリーカット … 20g
- ・ズッキーニ(輪切り) … 2枚 ・サニーレタス、レタス、ブロッコリー … 各適量
- ・にんじんサラダ(にんじんの千切りのドレッシング和え) … 10g
- ・雑穀飯 … 170g ・好みのナッツ(砕く) … 適量 ・揚げ油

### 作り方

- ポテトは色よく揚げ、ズッキーニは素揚げ、ブロッコリーは茹でておく。
- ① 牛肉に塩、こしょうをして、フライパンで焼き色がしっかりつくように焼き、好みのソースを軽くからめて食べやすく切る。
- ② 器に雑穀飯と①を盛り、ナッツとフライドガーリックを散らして付け合わせを添え、好みのソースを添える。

## 26 ステーキ・オーバーライス

ニューヨークの屋台メシ、  
チキンオーバーライスのステーキアレンジ



原価336円/人  
※ソースにハインツ ローストガーリックを使用した場合

### 材料(1人分)

- ・牛ステーキ肉 … 1枚(約150g) ・塩、こしょう … 適量
  - ・サニーレタス … 1枚 ・紫キャベツのマリネ※1 … 30g
  - ・キャロットラペ※2 … 30g ・白飯 … 170g ・好みのソース … 30g
  - ・フライドガーリック、糸唐辛子、パセリ(みじん切り) … 各適量
- ※1 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：ハインツ ホワイトビネガー100ml、オリーブオイル60g、塩12g、砂糖40g)
- ※2 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

- ① 牛肉に塩、こしょうをしてフライパンで焼き色がしっかりつくように焼く。
- ② 器に白飯と食べやすく切った①を盛り、付け合わせを添える。
- ③ 糸唐辛子、フライドガーリック、パセリを散らし、好みのソースを添える。

## ちょっとだけ アレンジソース

材料を混ぜるだけでビックリするほど個性あふれるソースが完成

原価(各30g) ①23円 ②25円 ③31円 ④26円

### ①フライドオニオンソース



材料  
ハインツ ローストガーリック … 50g  
フライドオニオン … 20g  
コリアンダーシード … 1g

### 作り方

すべての材料をよく混ぜる。

### ②BBQカレーソース



材料  
ハインツ クラシックBBQソース、  
フライドオニオン、フライドガーリック、  
カレー粉 … 各適量

### 作り方

BBQソースにオニオンとガーリックを  
たっぷりせ、カレー粉をふる。

### ③BBQサルサ



材料  
ハインツ クラシックBBQソース … 20g  
ハインツ チャンキーサルサ … 60g  
ライム(薄切り) … 適量

### 作り方

BBQソースとチャンキーサルサを混ぜ、  
ライムを添える。

### ④サルサ・ブランカ



材料  
ハインツ ホワイトビネガー … 60ml  
エシャロット(みじん切り) … 20g  
香菜(みじん切り) … 10g  
コリアンダーシード … 適量

### 作り方

すべての材料をよく混ぜる。

### ★オススメ製品★

## そのままステーキソース

ボトルからそのままかけるだけ。手軽にソースバー展開も可能です。

原価(各30g) A26円 B26円 C24円 D22円 E22円 F35円 G31円 H28円 I27円



- A ハインツ シャリアピン
- B ハインツ 和風おろし
- C ハインツ ローストガーリック
- D ハインツ テリヤキ
- E ハインツ カルビ焼き
- F ハインツ 肉料理ローストビーフソース 赤ワイン風味
- G ハインツ ローストビーフソース ホースラディッシュ
- H ハインツ バーボンBBQソース
- I ハインツ クラシックBBQソース

ハンバーグ  
ハヤシビーフ  
BBQ  
ブルドボーク  
シチュー  
ブイヤベース  
グラタン・ドリア  
ステーキ  
ワンコインランチ  
ハンメニュー  
おつまみ  
ポテト・アラカルト  
ファミリーセット

✓ソースで味のバリエーションを実現 ✓アピール度抜群のコスパの良さ

# TO GO ワンコインランチ

出費もサイズもコンパクト。なのにしっかりした食べごたえ



## 27 タコライス

野菜たっぷり、さわやかなランチ



原価110円/人

材料(1人分)

- ・ハイツ あらびきミートソース … 50g ・レタス … 2枚
- ・ハイツ チーズソース レッドチeddar … 15g
- ・ハイツ チャンキーサルサ … 15g ・白飯 … 140g ・プチトマト … 2個
- ・コリアンダー(生)、チリパウダー … 各適量 ・ライム(くし切り) … 1/16個

作り方

- ① 器に白飯を盛り、ミートソースとレタス、トマト、チーズを彩りよく盛りつける。
- ② チャンキーサルサとチリパウダーを散らし、コリアンダーとライムを添える。



## 29 チキンガーリックランチ

濃厚なガーリック風味でご飯が進む一品



原価130円/人

材料(1人分)

- ・鶏もも肉 … 150g ・塩、こしょう … 各適量 ・ハイツ ローストガーリック … 20g
- ・白飯 … 140g ・ベビーリーフ、ポテトサラダ … 各適量
- ・パセリ(みじん切り)、フライドガーリック、お好みのスプラウト … 各適量
- ・プチトマト … 1/2個

作り方

- ① 鶏肉は塩、こしょうで下味をつけてソテーし、ローストガーリックをからめて照りよく仕上げる。
- ② 器に白飯を盛り、ベビーリーフを敷き、食べやすく切った①を盛り、ポテトサラダを添える。
- ③ パセリとフライドガーリックを散らし、スプラウトとトマトを飾る。



## 28 デミカツランチ

味噌カツを、デミでおしゃれに



原価114円/人

材料(1人分)

- ・チキンカツ(鶏むね肉) … 3枚(約30g×3) ・キャベツ(千切り) … 15g
- ・きんぴらなどお好みの和風総菜 … 適量 ・ハイツ デミみそ … 20g
- ・白飯 … 140g ・お好みのスプラウト、白ゴマ … 各適量

作り方

- ① 器に白飯とキャベツ、食べやすく切ったカツを盛り、惣菜を添える。
- ② カツにデミみそをかけて白ゴマをふり、スプラウトを飾る。

## 30

## ローストポークランチ Wソース仕立て

海苔弁スタイルで想定外の美味しさ



原価118円/人

<ローストポーク> 材料(作りやすい分量)

- ・肩ロース肉のブロック … 1本 ・塩、こしょう … 各適量
- ・ハイツ ローストガーリック、ハイツ シャリアピン … 各適量

作り方

- オープンは200~220°Cに温めておく。
- ① 豚肉は塩、こしょうをして常温に戻し、オープンで約20分焼く。
- ② 10分間休ませ、ローストガーリックとシャリアピンを同量混ぜて表面に塗り、さらに20分焼く。(焼き時間は適宜調整する)

<仕上げ> 材料(1人分)

- ・ローストポーク(薄切り) … 2枚(約25g×2) ・白飯 … 140g
- ・海苔 … 1枚 ・煮卵 … 1/2個 ・白ゴマ、粗挽き黒こしょう … 各適量

作り方

- ① 器に白飯を盛り、海苔を敷きつめ、ローストポークをのせ白ゴマをふる。
- ② こしょうをふった煮卵を添える。



## 32

## デミ牛丼

ハヤシビーフを仕込むだけ!



原価160円/人

材料(1人分)

- ・基本のハヤシビーフソース(P.6参照) … 120g ・白飯 … 140g
- ・ブロッコリー … 1房 ・プチトマト … 1/2個
- ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- ブロッコリーは茹でておく。
- ① 器に白飯を盛り、ハヤシビーフをかけ、野菜を添える。
- \*ソースの濃度は水溶性片栗粉で調整してください。

## 31

## スパイシーポークジンジャー

ジンジャーの香りでさっぱりと



原価159円/人

材料(1人分)

- ・豚ロース肉 … 1枚(約120g) ・塩、こしょう … 各適量
- ・ハイツ スパイシージンジャーソース … 20g ・水溶性片栗粉 … 適量
- ・ベビーリーフ、キャロットラペ、ポテトサラダ … 各適量
- ・プチトマト … 1/2個 ・ブロッコリー … 1房 ・白飯 … 140g
- ・パセリ(みじん切り)、粗挽き黒こしょう … 各適量

\*キャロットラペ:塩もみしたにんじんにレモン汁とクミンシードで和える。

作り方

- ブロッコリーは茹でておく。スパイシージンジャーは加熱して水溶性片栗粉を加え、濃度を調整する。
- ① 豚肉は塩、こしょうで下味をつけてソテーし、スパイシージンジャーをからめ、食べやすく切る。
- ② 器に白飯と①を盛り、付け合わせを添え、こしょうとパセリをふる。



## 33

## 照り焼き丼

まろやか卵と甘辛い照り焼きのベストマッチ



原価114円/人

材料(1人分)

- ・鶏もも肉 … 100g ・塩、こしょう … 各適量
- ・ハイツ てりやき … 20g ・炒り卵 … 40g ・お好みの和風総菜 … 適量
- ・白飯 … 140g ・もみ海苔、お好みの青み(スプラウトなど) … 各適量

作り方

- ① 鶏肉は塩、こしょうで下味をつけ、ソテーしててりやきをからめる。
- ② 器に白飯を盛り、炒り卵と食べやすく切った①を盛り、惣菜を添える。
- ③ もみ海苔と青みを飾る。
- \* 粉山椒をふると風味が増します。

和風味  
のデミ  
ハイイツ  
デミみそ

メック  
ックス  
ハイイツ  
チャンキーサルサ

鮮やかな  
風味と色  
ハイイツ  
チーズソース  
レッドチeddar

ハイツ  
ワンコインランチ

ハンバーグ  
ハヤシビーフ  
ブルドボーク  
シチュー  
ブイヤベース  
グラタン・ドリア  
ステーキ  
ハンメニュー  
おつまみ

ポテトアラカルト  
ファミリーセット

✓ アレンジと演出でインパクト ✓ 手近な材料を活用しやすい

# TO GO パンメニュー

ベースは同じでもトッピングやソース

でバリエーションは無限。応用自在なレシピです



## 34 バゲットグラタン

ソースとトッピングで工夫

原価(各1個)@171円 ①140円 ②230円 ③204円

- 材料(1個×4種)  
 ・バゲット(1/2本を、横半分に切る) … 4個
- ①オレンジ&ミート  
 ソース ※材料を混ぜる ・ハインツ あらびきミートソース … 50g ・シナモンパウダー … 適量  
 具材 ・オレンジの身、ブラックオリーブ(輪切り)、シェールチーズ、粉チーズ … 各適量  
 飾り ・ミントの葉 … 適量
- ②エスニックカレーシュリンプ  
 ソース ※材料を混ぜる ・マヨネーズ … 20g ・サワークリーム … 10g ・レッドカレーペースト … 2g  
 具材 ・えびのナンブラーソテー … 4尾 ・ズッキーニ(薄切り)の素揚げ … 6枚  
 ・ハインツ イエローマスタード、カレー粉、ココナッツロング、シュレッドチーズ … 各適量
- ③バジルとメカジキ  
 ソース ※順に塗る ・ハインツ グルメマッシュポテト … 25g(牛乳12gで伸ばす)  
 ・ハインツ ホワイトソース … 25g  
 具材 ・メカジキのソテー … 60g ・うずら卵の水煮(半分に切る) … 3個分  
 ・バジルペースト、シュレッドチーズ、粉チーズ … 各適量
- ④ラフマージュン(トルコの郷土料理)  
 ペースト ※材料をよく練り混ぜる ・羊ミンチ … 80g  
 ・にんにく、玉ねぎ、青唐辛子、トマト(すべてみじん切り) … 各適量  
 ・ハインツ シラチャーソース、クミンなどお好みの香辛料、塩 … 各適量  
 具材 ・レモン(薄切り)、ハインツ シラチャーソース、シュレッドチーズ … 各適量

作り方  
 ○ オープンは200~220°Cに温めておく。  
 ① バゲットにそれぞれソース(ペースト)と具材をあしらひ、オーブンで5~6分、ほどよく色づくまで焼く。

## 35 ホカディージョ

スペインの惣菜パン

原価(各1個)@240円 ①220円 ②333円 ③201円

- 材料(1個×4種)  
 ・バゲット(1/3本) … 4個 ・マスタードバター … 適量
- ①オニオンリング  
 ⑦ サニーレタス … 2枚  
 ④ ハインツ ピアバター オニオンリング 3/8インチ … 120g(揚げる)  
 ⑤ シラチャーマヨネーズ(マヨネーズ+少量のハインツ シラチャーソース) … 適量  
 ⑥ パセリ(みじん切り) … 適量
- ②チキンカツ  
 ⑦ チキンカツ(鶏むね肉) … 40g×3枚 ④ キャベツ(千切り) … 20g  
 ⑤ トマト(薄切り) … 3枚 ⑥ ハインツ デミみそ … 25g ④ 白ごま … 適量
- ③塩鯖のエスカパーチュ  
 ⑦ サニーレタス 1枚 ④ 紫キャベツ(千切り) 20g ⑤ 塩サバのソテー 1切れ  
 ⑥ ビーマン(赤、緑)、玉ねぎ(ともに細切り) … 各20g、オリーブオイル … 80g、  
 ハインツ モルトビネガー … 30g、パプリカパウダー … 適量(すべての材料を混ぜる)
- ④トルティージャ  
 ⑦ サニーレタス … 2枚 ④ 紫玉ねぎ(薄切り) … 10g  
 ⑤ トルティージャ・デ・パバ … 1個(卵4個と揚げたハインツ フレンチフライポテト  
 シューストリング 1/4インチ 80gでスペイン風オムレツを作り、はさみやすく切る)  
 ⑥ デミマスタード(ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート+和がらし) … 25g  
 ⑦ パセリ(みじん切り) … 適量

作り方  
 ① バゲットを横半分に切って内側にマスタードバターを塗り、それぞれ⑦④⑤⑥の順に重ねてサンドする。



## 36 ホットドッグ

ソースでランクアップ

原価(各1個)@114円 ①136円 ②118円 ③129円 ④149円

- 材料(1個×5種)  
 ・ドッグパン(切り込みを入れる) … 5本  
 ・ザワークラウト … 100g(20g×5本分) ・お好みのソーセージ … 5本
- ①ハインツ B・B・Q … 10g フライドガーリック、カレー粉 … 各適量  
 ②ハインツ チャンキーサルサ … 30g バクチャー … 適量  
 ③ハインツ チーズソース レッドチェダー … 15g  
 パセリ(みじん切り) … 適量  
 ④ハインツ ホットドッグレリッシュ … 25g  
 ハインツ トマトケチャップ、パセリ(みじん切り) … 各適量  
 ⑤ハインツ チリコンカン ビーフウィズビーンズ … 25g  
 シュレッドチーズ、黒こしょう(粗く砕く) … 各適量

作り方  
 ① ソーセージはお好みの方法で加熱する。  
 ② 軽く温めたパンにザワークラウトとソーセージをはさみ、各ソースで仕上げる。

## 37 キューバンパニーニ

チーズ入りのホットサンド

原価(各1個)@201円 ①131円 ②239円 ③254円

- 材料(1個×4種)  
 ・バゲット(1/3本) … 4個 ・スライスチーズ … 4枚  
 ・ハインツ イエローマスタード … 適量
- ①エスカリバーダ(スペイン風野菜のオープン焼き)  
 ⑦ 野菜のオープン焼き(ナス、パプリカ(赤、黄)、ズッキーニ) … 100g  
 ④ シラチャーマヨネーズ(マヨネーズ+少量のハインツ シラチャーソース) … 適量
- ②ローストポーク  
 ⑦ ローストポーク … 80g  
 ハインツ B・B・Q … 適量(ローストポークにからめる)
- ③ブルドポーク  
 ⑦ ハインツ BBQ ブルドポーク … 50g ④ 紫キャベツ(千切り) … 40g  
 ⑤ 紫玉ねぎ(薄切り) … 25g ⑥ バジル … 適量
- ④ツナ  
 ⑦ カジキマグロのソテー … 80g  
 ジェノバペースト … 適量(カジキマグロにからめる)  
 ④ ハインツ ホットドッグレリッシュ … 適量

作り方  
 ① バゲットを横半分に切り、内側にイエローマスタードを塗り、それぞれ⑦④⑤の順に重ね、チーズをのせてサンドする。  
 ② パニーニグリラー(またはトースター)で約5分温める。(または200°Cのオーブンで軽く焼く)



ハンバーガー  
 ハヤシビーフ  
 BBQ  
 フルドポーク  
 さわやか  
 シチュー  
 ハインツ  
 イエローマスタード  
 具材も  
 たっぶり  
 ハインツ  
 ホットドッグ  
 レリッシュ  
 ハンメニュー  
 おつまみ  
 ホットアールカルト  
 ファミリーセット

✓ サイドメニューに、おつまみに ✓ かんたんスピードメニュー

## TO GO おつまみ

酒の肴に、小腹満たしに、子どものおやつに、食事のプラスアイテムに  
オプションとしても備えておきたいおつまみ系を集めました

### 38 シラチャー焼きそば

ピリッとスパイシーな味わい



原価224円/皿

材料

- ① 玉ねぎ … 1/8個 ・キャベツ … 1/2枚 ・もやし … 10g  
 ② ピーマン(緑、赤) … 各1/4個 ・ポイルえび … 5尾 ・小柱 … 8個  
 ・お好みの麺 … 1玉  
 ③ ・ハイツ シラチャーソース … 12g  
 ・ウスターソース、オイスターソース … 各5g ・醤油、酒 … 各3g  
 ・レモン汁 … 2ml ・チリインオイル … 適量  
 ④ ・白髪ネギ、パクチー、ニラ(5cm長さに切る)、アーモンドスライス … 各適量  
 ・マヨネーズ、青海苔 … 各適量

作り方

- 野菜は食べやすく切っておく。  
 ○ ③の材料を混ぜてシラチャーたれを作る。  
 ① フライパンを熱して①を炒め、湯がいた麺と合わせ、②を加えて炒める。  
 ② 器に盛って④を飾る。マヨネーズに青のりをかけて添える。

### 39 ライスコロケ

リゾット入りコロケ



原価165円/皿

材料(1皿分)

- ・ハイツ ライスコロケ 5種×1個  
 (チーズリゾット、サフランリゾット、マッシュルームリゾットトリュフ風味、  
 トマトバジルリゾット、イカスミリゾット)

作り方

- ① ライスコロケを色よく揚げて半分に切り、器に盛る。

### 40 オニオンリング

冷めてもサクサク



原価154円/タワー

材料(1タワー分)

- ・ハイツ ピアバター オニオンリング 3/8インチ … 100g ・揚げ油  
 ◇赤いソース  
 ・ハイツ トマトケチャップ … 20g ・ハイツ シラチャーソース … 10g  
 ・パセリ、エシャロット(共にみじん切り)、エストラゴン … 各適量  
 ◇緑のソース  
 ・ハイツ ホットドッグレリッシュ … 10g ・パセリ、パセリ … 各適量  
 ・酢 … 10ml ・サラダ油 … 20ml

作り方

- ① オニオンリングを色よく揚げる。  
 ② 赤いソースは、すべての材料を混ぜる。  
 ③ 緑のソースは、油以外の材料を混ぜてから、油を少量ずつ加え混ぜ、  
 ミキサーでなめらかにする。  
 ④ ①をタワーに設置し、②と③のソースを添える。

### 41 シラチャーオレンジチキン

アメリカで人気のメニューをアレンジ



原価114円/皿

材料(1皿分)

- 玉ねぎ(薄切り) … 10g  
 にんにく(みじん切り)、バター … 各適量  
 ① ・チキンコンソメ … 少々 ・水、オレンジジュース … 各15ml  
 ② ・ハイツ トマトケチャップ … 7g ・オレンジビネガー\* … 5ml  
 ・ローリエ … 1枚  
 ・ハイツ シラチャーソース … 6g  
 ・鶏もも肉 … 150g(30g×5) ・塩、ガーリックパウダー、小麦粉 … 各適量  
 ・オレンジの身(房に分けて薄皮をむく)、サラダ菜、オレンジの皮(千切り)  
 … 各適量 ・揚げ油  
 ※ハイツ ホワイトビネガーでも美味しくできます。

作り方

- ① シラチャーオレンジソースを作る。鍋を熱してバターとにんにくを入れて炒め、香りが立ったら玉ねぎを加えて甘みが出るまで炒め、①を加えて弱火で約10分煮詰め、仕上げにシラチャーソースを加える。  
 ② 鶏肉は食べやすく切り、塩とガーリックパウダーで下味をつけて小麦粉をまぶす。  
 ③ ①をカラッと揚げ、①とオレンジの身と混ぜ合わせる。  
 ④ 器に盛り、サラダ菜を添え、オレンジの皮を飾る。

## TO GO SUPPORT PROJECT

テイクアウト応援プロジェクト

### オニオンリングタワーキット

オニオンリングをタワー状に盛りつけられるキットと、  
テイクアウト用の袋をご用意しました。  
簡単に組み立てられる紙製で、組み立て前の状態で  
お客様にお渡することもできます。



詳しくはこちらまで。

<https://www.heinz.co.jp/special/to-go/>

※キャンペーンは期間限定です。終了の場合はご容赦ください。



### 42 フィッシュフリッター

クリスピーな白身魚のフライ



原価297円/皿

材料(1皿分)

- ・ハイツ フィッシュフリッター … 150g  
 ・マヨネーズ … 5g ・ディルレリッシュ … 3g  
 ① ・ゆで卵(粗みじん切り) … 10g  
 ・粒マスタード、パセリ(みじん切り)、ケイパー … 各適量  
 ・パセリ(みじん切り) … 適量 ・レモン(くし切り) … お好み ・揚げ油

作り方

- ①を混ぜてタルタルソースを作る。  
 ① フィッシュフリッターを色よく揚げる。  
 ② ①を器に盛ってパセリをふり、ソースとお好みでレモンを添える。

### 43 グリルドコーン

焼きモロコシのスパイシー BBQ 版



原価121円/皿

材料(1皿分)

- ・とうもろこし 1本  
 ・ハイツ クラシックBBQソース 適量

作り方

- ① とうもろこしをきれいな焦げ目がつくように焼く。  
 ② ①の全体にクラシックBBQソースをからめる。  
 \*ソースは塗ってから焼いても美味しくできます。

ビールに  
3/8インチ  
ハイイツ  
ビアバター  
オニオン  
リング

ホット  
ソース  
ハイイツ  
シラチャー  
ソース

小腹に  
いい  
ライスコロケ  
イカスミ  
リゾット

ハイイツ  
ライスコロケ  
イカスミ  
リゾット

ハンバーグ  
ハヤシビーフ  
BBQ  
フルトホーク  
シチュー  
ブイヤベース  
グラタン・ドリア  
ステーキ  
ワンコインランチ  
ハンメニュー  
おつまみ  
ポテト・アラカルト  
ファミリーセット

✓ 単品でも、付け合わせでも    ✓ かんたんスピードメニュー

# TO GO ポテト ア・ラ・カルト

同じベースにプラスの材料で味変。主食と共に、  
単品ならサイドに、アレンジ無限レシピ



## 44 ポテトサラダ 2スタイル

フライドポテトが絶品ポテサラに変身!

原価<青のり風味>79円/人 <タラマ風>96円/人

材料(各1人分×2種)  
・ハイツ ビストロポテト カントリーカット … 200g(100g×2)  
・揚げ油  
<青のり風味>  
具材 | ・セロリ(薄切り) … 15g ・マヨネーズ … 40g  
彩り | ・青のり、塩、こしょう、粉チーズ … 各適量  
<タラマ風>  
具材 | ・明太子(ほぐす) … 20g ・マヨネーズ … 40g ・ハラペーニョ … 適量  
彩り | ・白ゴマ、バジル、明太子 … 各適量

作り方  
① カントリーカットを色よく揚げる。  
② それぞれの具材と合わせて器に盛り、仕上げの彩りを散らす。

## 45 クリーミーポテトサラダ

ポテトがソースのように野菜を引き立てます

原価78円/人

材料(1人分)  
・ハイツ グルメマッシュポテト … 50g ・牛乳 … 40ml  
・クリームチーズ … 10g ・お好みの具材(スナックエンドウ、くるみ、  
プチトマト(赤、黄)、ゆで卵、フルーツトマト、きゅうりなど) … 30g  
・粒マスタード … 適量

作り方  
○ 具材は食べやすく切っておく。  
① グルメマッシュポテトと牛乳を加熱し、お好みの濃度にして冷ます。  
② クリームチーズを加え、なめらかに混ぜ合わせる。  
③ 器に盛り、マスタードで和えた野菜をのせる。

## 46 ヴィシソワーズ パリソワール風

マッシュポテトで小粋なスープ

原価50円/人

材料(5人分)  
・ハイツ グルメマッシュポテト … 200g ・牛乳 … 200ml  
・玉ねぎ(薄切り) … 200g ・塩 … 適量  
◇コンソメジュレ  
・ハイツ ビーフコンソメ … 120g ・水 … 60ml  
・板ゼラチン … 1g(水で戻す) ・あさつき(刻む)、黒こしょう … 各適量

作り方  
○ コンソメと水を鍋で沸かし、板ゼラチンを溶かし、冷蔵庫で数時間冷やし固める。  
① 玉ねぎは軽く塩をして電子レンジで加熱する。  
② グルメマッシュポテトと牛乳を火にかけ、なめらかになるまで加熱して好みの濃度にする。  
③ ①と②をミキサーでなめらかに攪拌する。  
④ 器にスープを注いでコンソメジュレをのせ、あさつきとこしょうをふる。



## 47 ローディッドフライ

ポテトと具材をあわせたフライに、ソースを添えて。



原価(ポテト)(各1皿)①73円 ②208円 ③127円 <ソース(各60g)>①76円 ②62円 ③134円 ④75円 ⑤60円 ⑥50円

ポテトフライ    ソーストッピング    ローディッドフライ!  
*Fries + Sauce → Loaded Fries*

材料(1皿分)  
<ポテト>  
①ハイツ フレンチフライポテト クリスピープレーン味(シューストリング) 180g、ケイジャンスパイス 適量  
②ハイツ クリスピーラティスカットポテト 180g、コンビーフ 50g  
③ハイツ フレンチフライポテト ナチュラルカット 180g、明太子 50g  
・揚げ油

作り方  
① コンビーフと明太子はオーブン(または電子レンジ)で加熱し、カラカラに乾かす。  
② ポテトを色よく揚げ、それぞれの具材を混ぜ合わせ、お好みのソースを添える。

<ソース>



① ハイツチリコンカン ウィズ ビーフ    ② ハイツ チャンキーサルサ    ③ サワークリームオニオン  
・サワークリーム 50g  
・オニオンパウダー 適量  
・ガーリックパウダー 適量  
・黒こしょう 適量  
④ ワカモレ    ⑤ ハイツ チーズソース レッドチェダー  
・パプリカパウダー 適量  
⑥ エストラゴンケチャップ  
・ハイツ トマトケチャップ 50g  
・ハイツ シラチャーソース 25g  
・エストラゴン、パセリ、エシャロット(みじん切り)各適量



ハンバーグ    ハヤシビーフ    グルメマッシュポテト    色々使える    ハイツ ビストロポテト カントリーカット    冷めてもサクサク    ハイツ フレンチフライポテト クリスピープレーン(シューストリング)    ステーキ    ワンコインランチ    ハンメニュー    おつまみ    ポテトア・ラ・カルト    ファミリーセット

✓ 3~4人用のセットメニュー ✓ イベント感をアラス

## TO GO ファミリーセット

さまざまなシーンにテイクアウトが拡大中。家族で味わうワクワク感

### 48 スライダーのファミリーセット

お腹も心も満たされる、バーガーとフライのセットです



原価(各1皿)①359円 ②326円 ③286円 ④275円 オニオンリング55円

材料(1皿(4人)分)

<スライダー バーガー>

・スライダー(小型のパンズ) … 8個 ・マスタードバター … 適量  
・ハインツ ピアバター オニオンリング 3/8インチ … 100g  
・パセリ(みじん切り) … 適量 ・揚げ油

①ブルドポークバーガーセット

・ハインツ BBQブルドポーク … 50g(25g×2) ・トマト(輪切り) … 2枚、  
・サニーレタス … 1/2枚 ・紫キャベツ(千切り) … 適量  
・ハインツ クリスピー ラティスカットポテト … 120g  
・ポテト用ソース(ピーツ … 17g、ハインツ B・B・Q … 4g、マヨネーズ … 9g)

②ローストビーフバーガーセット

・ローストビーフ … 60g(30g×2) ・紫玉ねぎ(薄切り) … 適量、  
・キャロットラペ … 10g ・サニーレタス … 1/2枚  
・ハインツ ホームメイドスタイル チップス ポテト … 120g  
・ポテト用ソース(ハインツ トマトケチャップ … 30g、エストラゴン、  
ハインツ シラチャーソース … 各適量)

③チキンカツバーガー

・チキンカツ(鶏むね肉) … 約20g×2個 ・紫キャベツのマリネ … 10g、  
・キャベツ(千切り) … 適量 ・ハインツ デミみそ … 適量  
・ハインツ ビストロポテト ポムピン … 120g  
・ポテト用ソース(バジルペースト … 30g)

④ハンバーガー

・ハンバーグ … 40g×2個 ・サニーレタス … 1/2枚  
・トマト(輪切り) … 2枚 ・紫玉ねぎ(薄切り) … 適量  
・ケチャップマスタード … 適量  
・ハインツ フレンチフライポテト ナチュラルカット … 120g  
・ポテト用ソース(ハインツ イエローマスタード … 20g、カレー粉 … 適量  
ハインツ B・B・Q … 10g)

作り方

- ポテトとオニオンリングは色よく揚げる。  
① パンズはマスタードバターを塗り、各具材をサンドする。  
② それぞれを器に盛り、パセリをふる。(ポテト用ソースは別の器で添える)



### 50 BBQ ジャンバラヤセット

米と具材を別仕込みにしたスペシャル版。テイクアウトや大量調理におすすめ



原価611円/皿(1人あたり153円)

<ジャンバラヤのベース>

材料

・米 … 300g ・玉ねぎ(みじん切り) … 30g ・バター … 20g  
・トマトペースト … 6g  
④ ・ケイジャンパウダー、チリパウダー、パプリカパウダー … 各0.5g  
・クラムジュース … 100ml ・ハインツ ビーフコンソメ … 50g  
・水 … 120ml ・ハインツ ブロード・ディ・ベツシェ … 30g

作り方

- ① 鍋にバターと玉ねぎを入れ、甘みが出るまで炒める。  
② ①の鍋に④の材料を入れて軽く混ぜ合わせ、研いだ米と一緒に炊飯器で炊き上げる

<仕上げ>

材料

・ソーセージ … 2本 ・鶏もも肉 … 1枚(約250g)  
・塩、こしょう … 各適量 ・ピーマン(赤、緑) … 各1個  
・とうもろこし(3cm長さを半分にする) … 1本分  
・ハインツ クラシックBBQソース … 適量 ・レモン(くし切り) … 4個  
・パセリ(みじん切り)、ケイジャンスパイス … 各適量

作り方

- 具材は食べやすく切り、鶏肉は塩、こしょうで下味をつけておく。  
① 具材はそれぞれソテーし、一緒にクラシックBBQソースをからめる。  
② 器にベースのジャンバラヤライスを盛り、①を汁ごと加えてパセリとケイジャンスパイスをふり、レモンを添える。  
\* トウモロコシはバーナーで焼いて添えると見栄え良く仕上がります。

ハンバーグ  
ハヤシビーフ  
BBQ  
ブルドポーク  
シチュー  
ブイヤベース  
グラタン・ドリア  
ステーキ  
ワンコン・ドリア  
ハンメニュー  
おつまみ  
ポテトアラカルト  
ファミリーセット

ビールに  
ぴったり  
3/8オニオン  
リング  
ハインツ  
ビアバター  
オニオン  
リング  
小判型  
ポテト  
ハインツ  
クリスピー  
ラティスカット  
ポテト  
ハリハリ  
チップス  
ハインツ  
ホームメイド  
スタイル  
チップス  
ポテト

✓ 3~4人用のセットメニュー ✓ 皆で食べる肉メニュー

# TO GO ファミリーセット

ボリュームたっぷりの肉メニュー。家族全員大満足の夕飯お助けセット

## 51 晩御飯のおかずセット

主食のパンやご飯はお好みで。おかずだけを盛り合わせました



原価674円/皿(1人あたり168.5円)

材料(1皿(4人分))

- <ガーリックフライドチキン>  
 ・鶏もも肉の唐揚げ … 30g×5個(下味は塩、ガーリックパウダーで)  
 ・ハインツ ローストガーリック … 適量 ・フライドガーリック … 適量
- <チキンサルサ>  
 ・鶏むね肉のソテー … 60g(下味は塩、こしょうで)  
 ・ハインツ チャンキーサルサ … 30g ・コリアンダー … 適量
- <カルビ焼き>  
 ・牛カルビのソテー … 120g ・ハインツ カルビ焼 … 15g
- <豚のパン粉焼き>  
 ・豚ロース肉のソテー … 100g(下味は塩、こしょうで)  
 ・ハインツ イエローマスタード … 適量 ・パン粉(お好みのハーブを混ぜる) … 適量
- <付け合わせ>  
 ・ハインツ ビストロポテト カントリーカット … 30g(4個)  
 ・ハインツ ビストロポテト ポムピン … 30g(4個) ・サラダ菜 … 適量  
 ・レモン(くし切り) … 適量 ・お好みのソース … 各20g×3種  
 ・ハインツ 9g トマトケチャップ、ハインツ 5g イエローマスタード … 各2個

作り方

- ポテトは色よく揚げておく。器には彩りよくサラダ菜を敷いておく。
- ① 鶏の唐揚げはローストガーリックをからめて器に盛り、フライドガーリックを散らす。
  - ② 鶏肉のソテーは食べやすく切って器に盛り、チャンキーサルサをかけ、コリアンダーを飾る。
  - ③ 牛カルビ肉のソテーは食べやすく切ってカルビ焼きをからめ、器に盛る。
  - ④ 豚肉のソテーは、表面にイエローマスタードを塗ってパン粉をふり、オーブンで約10分香ばしく焼き、食べやすくカットして器に盛る。
  - ⑤ ポテトとレモン、ソースを添える。



## 52 ハンバーグのファミリーセット

テイクアウトだから可能なダイナミックな盛りつけで食卓に華やぎを



原価1,096円/皿(1人あたり274円)

※アルミ容器の内容

材料(1皿(4人分))

- ・合挽き肉(中挽) … 600g ・オニオンソテー … 100g、  
 ① ・ハインツ トマトケチャップ … 12g ・卵 … 2/3個 ・牛乳 … 65ml、  
 ・麩(粉状にする) … 16g ・塩、ナツメグパウダー … 各適量  
 ・ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース ストレート … 180g  
 ・ハインツ グルメマッシュポテト … 140g  
 ・牛乳 … 70ml ・パセリ(みじん切り) … 適量

作り方

- ① ①をよくこね混ぜて180gずつボール状にまとめ、フライパンで焼き色をつけ、オーブンで中心に火が通るまで10~15分焼く。
- ② ①を鍋に入れ、デミグラスソースを加えてひと煮立ちさせる。
- ③ グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れて加熱し、なめらかに混ぜる。
- ④ 器に③を敷いて②のをせ、パセリをふる。

焼肉味  
定番の



カルビ焼  
ハインツ

便利な  
小袋な



ハインツ  
トマトケチャップ  
&  
イエローマスタード  
(サシエ)

そのまま  
使える



ハインツ  
熟成仕込  
ストレート  
デミグラスソース

ハンバーグ

ハヤシビーフ

BBQ

ブルドック

シチュー

ブイヤベース

グラタン・ドリア

ステーキ

ワンコインランチ

ハンメニュー

おつまみ

ポテト・アラカルト

ファミリーセット



# ニーズにベストマッチは？ 容器選びのヒント

味やボリューム、盛りつけももちろん大切ですが、その魅力をお客様に余すところなく伝えるために重要なのがパッケージです。機能とコストは当然ながら、テイクアウトは見栄えも大切。店頭で目にした時、持ち帰って取り出した時、さらに蓋を開けた時のインパクトも考えながらスタイリングを考えたいもの。このメニューブックに掲載したメニューを中心に、包材とスタイリングをご紹介します。

## ランチBOX 素材



機能はもちろん、イメージや手触りなども大切に選びたいものです。ランチに使える容器は機能性に優れたプラ系、やさしい手触りのエコ素材、アルミ容器など多種多様。容量だけでなく、店やメニューのイメージや価格設定との兼ね合いも考えて慎重に選びましょう。

## シチュー、スープ



汁の多いメニューは深さのある容器が必要です。蓋がしっかり閉まる容器なら、汁もの専用容器だけでなく、ドリンク用のカップやパウンドケーキ型などを利用するのも手。具材を見せたいなら浅め、具材の少ないスープなら深めのカップ系を。機能面を押さえさえすれば、あとはアイデア次第です。

## ランチBOX カラー



カラーは料理の見栄えを大きく左右します。茶色が多い肉料理は、コントラストが付きやすい白や黒がおすすめ。高級感を出すならテーブルウェア風の容器もあります。赤や青、茶など色みのあるものは料理との相性を考えて上手に使い、想像以上に華やかな仕上がりになります。

## グラタン、ドリア



温めなおして食べるメニューでは、包材の材質が重要です。スチームコンベクションオープンで加熱可能な容器\*を選べば、盛りつけた容器ごと調理して提供することもできます。加熱方法や耐熱温度に注意して選びましょう。  
※このメニューブックでは「BAKEQ」(中央化学)を使用しています。

## パン、サンド系



そのまますぐに食べられるパンのメニューはパッケージもシンプル。ちょっとしたアイデアや演出でがらりと表情が変わります。ペーパーでさりげなく巻くだけでもオシャレな雰囲気に。切り口を工夫して具材を効果的に見せるのもポイントです。

## おつまみ



華やかさや楽しさを演出したいおつまみ。カップホルダーを利用した料理&ドリンクセットは、ドリンクをパンに変えればランチセットにも活用できます。

紙皿や箱にラップをかければ、店内からそのまま持ち帰ったようなカジュアルなイメージに。ソースなどが必要な場合は小さなカップで別添すると親切です。



## セットメニュー

家族でテイクアウトを楽しむ機会が増えている今、食卓に小さなイベントを演出しては？ オニオンリングでタワーをつくれれば盛り上がること間違いなしです。



詳しくはこちらまで、<https://www.heinz.co.jp/special/to-go/>  
※キャンペーンは期間限定です。終了の場合はご容赦ください。

<このメニューブックで使用した器について>

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。

★食品衛生管理については、厚生労働省の「HACCP※(ハサップ)の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き」を確認してください。

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000158724.pdf>

※HACCP(ハサップ/Hazard Analysis and Critical Point): 国際基準の衛生管理方法を取り入れた、食品等事業者の衛生管理の手法を示した手引書

# 魅力UPの勘どころ。 ラベルのヒント

包材が決まったら、あとはスタイリングです。ラベルや外袋は店の個性をアピールする格好のステージ。市販品や手元にある材料をうまく利用すれば、必要以上に手間やコストをかけずに1ランクアップすることが可能です。

※このメニューブックで使用しているラベルはイメージです。(「テイクアウト応援プロジェクト」のフリー素材とは異なります)

## 材料をビジュアルで

料理の主材がイメージできるイラストや写真をアイコンのように使って。



## イメージを写真や言葉で

中身が見えない容器なら、盛りつけ画像やイラスト、言葉でイメージを伝えて。



## 封もアイデア次第で

紐やマスキングテープなど、手近な材料を活用して。



## シールを活用

小さいシールをベタベタ。市販のシールも上手に利用するとオシャレな雰囲気。



## 手書きでオリジナリティ

手づくり感が伝わる手書き。ベースを作ってメニュー名だけ書き込んでも。



## TO GO SUPPORT PROJECT

テイクアウト応援プロジェクト

## フリーデザイン TO GO ポスター・ラベル

### テイクアウトの告知は ポスターを使って効果的に

「お持ち帰りできます」というメッセージを効果的かつ印象的に伝えられるポスター集。下記からダウンロードできます。



### ラベルのフリー素材は こちらから

ハインツおすすめのワンランクアップできるラベル集。下記からダウンロードできます。



<https://www.heinz.co.jp/download/>



使用製品一覧

デミグラスソース/ホワイトソース

■熟成仕込 デミグラスソース ストレート

バウチ	1,000g×6×2	バウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月	賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23024	商品コード	23116
JANコード	4902521 600171	JANコード	4902521 365568

■ホワイトソース

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

■必要分だけ使える グラタンソース

冷凍パック	500g×12×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	28323
JANコード	4902521 396722

■あらびきミートソース

2号缶	820g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25888
JANコード	4902521 320109

※1号缶もあります

スープ

ビネガー

ポトルソース

■ビーフコンソメ

缶	820g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	21019
JANコード	4902521 340039

■ホワイトビネガー

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

■モルトビネガー

瓶	355ml×12
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25662
JANコード	01317903:UPCコード

■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

■バーボン BBQ ソース

ボトル	590g×15
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21714
JANコード	4902521 390003

■B・B・Q

ボトル	1,200g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21724
JANコード	4902521 390645

■ローストガーリック

ボトル	1,200g×12	ボトル	600g×15
賞味期限	常温 12ヶ月	賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21720	商品コード	21710
JANコード	4902521 390607	JANコード	4902521 390300

■スパイシー ジンジャーソース

ボトル	1,150g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21721
JANコード	4902521 390614

■シャリアピン

ボトル	1,110g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21728
JANコード	4902521 390683

■和風おろし

ボトル	1,110g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21727
JANコード	4902521 390676

■てりやき

ボトル	1,230g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21726
JANコード	4902521 390669

■カルビ焼き

ボトル	1,250g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21729
JANコード	4902521 390690

■デミみそ

ボトル	1,165g×12
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21725
JANコード	4902521 390652

■ローストビーフソース

ボトル	585g×15
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21712
JANコード	4902521 390348

ストック&ブイヨン ベースソース

■肉料理・ローストビーフ

ボトル	580g×15
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	21713
JANコード	4902521 390355

■アメリカンソース

缶	290g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	21291
JANコード	4902521 350380

※1号缶、2号缶もあります

■フュメ・ド・ポワソン

缶	290g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	21315
JANコード	4902521 350151

■ブロード・ディ・ベッシュ

冷凍パック	1,000g×8
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	28618
JANコード	4902521 395916

■キューブソース

冷凍パック	360g(180g×2トレイ)×12
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	28210
JANコード	4902521 397408

トマトソース

冷凍ポテトシリーズ

■ベルオルト

缶	2,950g×6
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25885
JANコード	00130000570107:UPCコード

■フレンチフライポテト

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:油煎/オープン

■フレンチフライポテト

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:油煎/オープン

■フレンチフライポテト

冷凍パック	1,000g×12
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29532
JANコード	4902521 395886

※調理方法:油煎/オープン

■ビストロポテト

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

※調理方法:油煎/オープン

ザ・グローバルディッシュ シリーズ

■ビストロポテト

冷凍パック	1,000g×10
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29631
JANコード	4902521 396715

※調理方法:油煎/オープン

■グルメマッシュポテト

冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 20ヶ月
商品コード	29613
JANコード	4902521 396647

■BBQ ブルドポーク

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

※調理方法:自然解凍/凍せ

■クリスピー

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:油煎/オープン

■ホームメイドスタイル

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:油煎

■チャンキーサルサ

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

■ピアバター

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

■フィッシュフリッター

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:油煎/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:油煎

■ライスコロッケ

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:油煎

■ライスコロッケ

冷凍パック	600g(20個)×8×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29661
JANコード	4902521 397163

※調理方法:油煎

■ライスコロッケ

冷凍パック	560g(20個)×8×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29662
JANコード	4902521 397231

※調理方法:油煎

■ライスコロッケ

冷凍パック	600g(20個)×8×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29663
JANコード	4902521 397248

※調理方法:油煎

■ライスコロッケ

冷凍パック	560g(20個)×8×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	29664
JANコード	4902521 397439

※調理方法:油煎

■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

トマトケチャップ&マスタード

■グレイビーソース

バウチ	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

バウチ	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

バウチ	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

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

バウチ	(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)

冷凍野菜シリーズ

■5g イエローマスタード

バウチ	(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

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

■ホットドッグレリッシュ

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

■ソテードベジタブル

冷凍パック	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