

肉料理の **NEXT STAGE**

HEINZ  
ハインツ  
*Bourbon*  
BBQ SAUCE

バーボン  
BBQ  
ソース

BBQの本場、バーボンの故郷  
アメリカ発のBBQソースが初登場

POINT

1

**未体験の味わい**

単調な焼肉味を超えた  
BBQの新スタイルを提案

POINT

2

**肉の万能ソース**

牛、豚、鶏から野菜まで  
ソースにもマリネードにも

POINT

3

**BBQ風味を凝縮**

日本人の嗜好と本場の味を  
絶妙なブレンドで融合

POINT

4

**多彩な  
メニュー展開**

メインにもおつまみにも  
高感度メニューを実現

# BOURBON BBQ SAUCE

かける、合わせる、マリネする。そのひと手間ですごく深みをプラス。  
バーボン独特のほのかな苦みが、インパクトあふれるBBQメニューを実現します。



Standard Menu 定番

バーボンとスパイスが複雑で豊かな風味に。ほどよく甘く、さっぱりしたBBQチキンです。

## Buffalo Chicken Wings

バッファローチキンウィング

材料(1皿分)【原価292円】

- ・ハイツ バーボンBBQソース……80g
- ・鶏手羽先……400g
- ・塩、こしょう……各適量
- ・小麦粉……適量
- ・揚げ油
- ・セロリ、人参……各適量
- ・チーズソース……適量

作り方

- ① 手羽先に切り込みを入れ、塩、こしょうをしてなじませておく。
- ② 小麦粉を軽くまぶし、揚げ油で色よく揚げ、熱いうちにバーボンBBQソースと絡める。
- ③ 天板に②を並べ、180°CのオーブンでバーボンBBQソースをつけながら、10~15分かけて焼き、器に盛る。
- ④ 食べやすく切ったセロリと人参を盛り合わせ、チーズソースを添える。

Standard Menu 定番

見た目も食べごたえもダイナミックな一品。本場アメリカの味わいをリアルに体感できます。

## BBQ Spareribs

BBQ スペアリブ

材料(1皿分)【原価605円】

- ・ハイツ バーボンBBQソース……100g
- ・スペアリブ……500g
- ・クレンソ……2~3本

作り方

- ① ボウルにスペアリブとバーボンBBQソースを合わせ、1時間以上漬けておく。
- ② 天板に①を並べ、180°Cのオーブンで20~30分かけて焼く。
- ③ 器に盛り、クレンソを添える。

Focus!

## BBQ Pulled Pork

BBQ ブルドポーク

アメリカ南部の伝統的BBQ料理、ブルドポーク。いったん仕込めば、あとは肉をほぐすだけ。主材にも副材にもアレンジ自在です。



写真は肉をほぐす工程です(作り方③)

★圧力鍋なら…②~④は、圧力鍋だけで行えます。(煮こむ時間は25~30分)

<焼いて煮るだけ。ブルドポークの作り方>

材料(出来上がり約800g)【原価92円/100g】

- ・ハイツ バーボンBBQソース……200g
- ・豚肩ロース肉……800g
- ・調味料A(パプリカ、クミン、オレガノ、ブラックペッパー)、唐辛子パウダー、ガーリックパウダー……各1~2g
- ・塩、砂糖……各適量

作り方

- ① 豚肩ロース肉に調味料Aと塩、砂糖をふり、1時間マリネする。
- ② 天板にのせ、200°Cのオーブンで焼き色がつくまで焼く。
- ③ 肉を鍋に移し、ひたひたになるまで水を加え、肉が箸で崩れるくらいまで弱火で煮る。
- ④ 肉を取り出して細かくほぐし、鍋に戻し、バーボンBBQソースを加え、水分がなくなるまで煮詰める。
- ⑤ バーボンBBQソースを加えて仕上げる。

## BBQ Pulled Pork Pizza

BBQ ブルドポークピザ

材料(1皿分)【原価258円】

- ・ブルドポーク……150g
- ・ピザ生地……1枚
- ・ピザ用チーズ……50g
- ・ローズマリー……適量
- ・プチトマト……2~3個

作り方

- ① ピザ生地にチーズを散らし、180°Cのオーブンで焼く。
- ② 焼き色がついてきたら、ブルドポークをたっぷりとのせ、ちぎったローズマリーを散らし、オーブンに戻し入れ、全体に焼き上げ、くし切りのプチトマトを散らし、器に盛る。



## BBQ Pulled Pork HAMBURGER

BBQ ブルドポークハンバーガー

材料(1皿分)【原価142円】

- ・ブルドポーク……50g
- ・パンズ……1個
- ・レタス、紫キャベツのコールスロー……各適量
- ・大根と人参のなます……適量
- ・ハイツ シュースtring1/4インチ……適量
- ・ピクルス……適量
- ・揚げ油

作り方

- ① シュースtringは色よく揚げておく。
- ② 軽く焼いたパンズにレタス、なます、ブルドポーク、紫キャベツをのせる。
- ③ 器に盛り、①、ピクルスを添える。



商品名	590g 肉料理・ディップ用ソース バーボンBBQソース	商品サイズ/重量	73×73×187(mm)/629g	JANコード	4902521390003
商品コード	21714	ケースサイズ/重量	235×385×200(mm)/9.9kg		
形態/内容量/賞味期限	常温/590g×15本・12ヶ月	ITFコード	14902521390000		