



# Mashed Potatoes STYLE BOOK

スタイル別

グルメマッシュポテトアレンジレシピ



# グルメマッシュポテト 簡単アレンジのヒント!!

牛乳と混ぜて溶かすだけ。バター豊かな香り豊かなマッシュポテト。  
味付けや盛り付けのアレンジ次第で  
さまざまなメニューが展開できます。



使いやすい  
ペレットタイプ

- グラタンなどのメイン料理に
- お料理の添え物に
- ベーカリーメニューに
- カフェメニューに

## 調理方法



鍋に 100g グルメマッシュポテトを  
入れる。



50cc の牛乳を加えて  
よく混ぜながら加熱する。



完成。お好みで生クリームやブイヨン  
を加えてアレンジもできます。

▽調理時間は分量や温度によって多少異なる場合があります。▽粒状のマッシュポテトどうしがくっついて塊になっていることがございますが、手で崩してご使用ください。  
保存上の注意：一度溶けたものを再凍結しますと品質が変わりますのでご注意ください。

## 料理別おすすめ配分表

硬め	普通	柔らかめ
グルメマッシュ：100g 水または牛乳：25cc	グルメマッシュ：100g 水または牛乳：50cc	グルメマッシュ：100g 水または牛乳：75cc〜
フォカッチャ、 サンドイッチ、 ポテトグラタンなど	ガロニ、 ポテトサラダなど	ポテトクリーム、 エッグスラットなど

分量

料理



## Recipe 06 フオカッチャ

材料 (6個分)

原価 (丸型 6個分): 丸型 231 円

ハイツ グルメマッシュポテト	150g
強力粉	280g
薄力粉	120g
水	220ml
塩	6g
イースト	6g
スタッドオリーブ (輪切り)	6~8個
オリーブオイル	適量
ローズマリー	2 枝

### 作り方

※オーブンを 180℃に温めておく。

- 1 グルメマッシュポテトは解凍し、木べらで混ぜてなめらかにする。
- 2 ボウルに強力粉、薄力粉、①、塩、イースト、水を入れて混ぜ合わせ、2次発酵までさせ、6等分にし、型を整える。
- 3 天板に広げ、指で穴を開け、ローズマリーとスタッドオリーブを差し入れ、オリーブオイルをかけ、オーブンで 10~15分焼く。



## Recipe 07

### マッシュポテトパン

原価 (12個分): 458 円  
 明太子風味 37 円 / 1 個  
 バジル風味 39 円 / 1 個  
 ドライトマト 41 円 / 1 個

材料 (3種類×4個分)

ハイツ グルメマッシュポテト	360g
[明太子風味] 明太子ソース	10g
[バジル風味] バジルソース	10g
[ドライトマト] ドライトマト	3 個
ピザ用チーズ	120g
[パン] パン生地	12 個分
強力粉	260g
薄力粉	140g
ぬるま湯	240ml
塩	6g
イースト	8g

### 作り方

※オーブンを 180℃に温めておく。

- 1 グルメマッシュポテトは解凍し、木べらで混ぜてなめらかにしてから3等分にする。
- 2 明太子ソース、バジルソース、プレーンの3種類を作っておく。
- 3 2次発酵までさせたパン生地を12等分にし型を整え、切り込みを入れる。明太子ソース、バジルソース、プレーンをのせ、さらにプレーンにはドライトマトをのせる。
- 4 すべてにピザ用チーズをのせてオーブンで 10~15分焼く。



## バゲットサンド

## Recipe 08

材料 (1皿分)

原価 (1皿分): 261 円

ハイツ グルメマッシュポテト	80g
バゲット	1/3本
ローストビーフ (スライス)	3枚
グリーンカールレタス	1枚
人参	50g
粒マスタード	適量
マヨネーズ	適量
塩	少々

### 作り方

- 1 グルメマッシュポテトは電子レンジで温め、木べらで混ぜてなめらかにしておく。
- 2 人参は千切りにし、塩をふりしんなりさせ、水気を絞っておく。
- 3 バゲットに切り込みを入れ、マヨネーズと粒マスタードを塗り、グリーンカールレタス、②、①、ローストビーフをのせサンドする。



# ポテトサラダ

Recipe  
03

原価 (1皿分):  
竹炭パウダー 118円 かつお節 108円  
明太子ソース 177円 デイル 107円

## 材料 (1皿分)

- [竹炭]**  
 ハイイツ グルメマッシュポテト ..... 200g  
 マヨネーズ ..... 20g  
 塩、ホワイトペッパー ..... 各少々  
 竹炭パウダー ..... 少々
- [かつお節]**  
 ハイイツ グルメマッシュポテト ..... 200g  
 かつお節 ..... 2g  
 塩 ..... 少々
- [明太子]**  
 ハイイツ グルメマッシュポテト ..... 200g  
 明太子ソース ..... 30g  
 マヨネーズ ..... 20g
- [デイル]**  
 ハイイツ グルメマッシュポテト ..... 200g  
 デイル ..... 1枝  
 塩、こしょう ..... 各少々

## 作り方

- 1 グルメマッシュポテトは電子レンジで温め、木べらで混ぜてなめらかにし、それぞれの材料を加え混ぜ、仕上げる。
- 2 器に盛り、竹炭パウダー、かつお節、明太子、デイルをそれぞれ添える。



Recipe  
04

# ポテトクリーム

原価 (1皿分):  
ラタトゥーユ 125円  
バジルチキン 108円

## 材料 (2皿分)

- ハイイツ グルメマッシュポテト ..... 200g  
 牛乳 ..... 200ml  
 ラタトゥーユ ..... 60g  
 イタリアンパセリ ..... 少々  
 バジルチキン ..... 50g

## トッピング

- ラタトゥーユ** (出来上がり約300g)  
 玉ねぎ (小角切り) ..... 1/4個  
 パプリカ (赤・黄) (小角切り) ..... 各1/4個  
 なす (小角切り) ..... 1/2本  
 スズキニ (小角切り) ..... 1/4本  
 ハイイツ トマトソース ..... 200g  
 にんにく (みじん切り) ..... 1片  
 塩、こしょう ..... 各少々  
 オリーブオイル ..... 適量

- バジルチキン** (出来上がり約140g)  
 サラダチキン (小角切り) ..... 100g  
 玉ねぎ (みじん切り) ..... 30g  
 バジルソース ..... 20g  
 塩、こしょう ..... 各少々

## 作り方

- 1 グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- 2 グラスに①を入れ、ラタトゥーユ (A) とイタリアンパセリ、バジルチキン (B) をそれぞれのせる。

## ラタトゥーユ

鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、香りが出てきたら、野菜を加え炒める。しんなりしてきたら、トマトソースを加え煮込み、全体になじんできたら塩、こしょうで味を調える。

## バジルチキン

みじん切りの玉ねぎに塩少々を加えしんなりさせ、水気を絞る。サラダチキン、バジルソースを加え、塩、こしょうで味を調える。

Cafe & Salad  
Style

# エッグスラット

Recipe  
05

## 材料 (1個分)

原価 (1個分): 114円

- ハイイツ グルメマッシュポテト ..... 80g  
 ハイイツ ホワイトソース ..... 60g  
 牛乳 ..... 30ml  
 塩、黒こしょう ..... 各少々  
 温泉卵 ..... 1個  
 パセリ (みじん切り) ..... 少々

## 作り方

- 1 グルメマッシュポテトは電子レンジで温め、木べらで混ぜてなめらかにしておく。
- 2 鍋にホワイトソースと牛乳を入れて火にかけ、温めておく。
- 3 器に①、②を入れ、温泉卵を添え、パセリをふる。



## Maindish Style

Recipe  
01

### ステーキ ガロニ

材料 (1皿分) 原価 (1皿分): 381円

ハイツ グルメマッシュポテト ..... 60g  
牛乳 ..... 30ml  
ハイツ ビーフグレービー ..... 60ml  
牛肉 (ステーキ用) ..... 1枚  
クレソン ..... 1枝  
塩、黒こしょう ..... 各少々

#### 作り方

- ① グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- ② 牛肉に塩、黒こしょうで下味をつけ、好みの焼き加減に仕上げ、器に盛る。
- ③ ②のフライパンにビーフグレービーを入れて煮詰めながら、塩、黒こしょうで味を調えてから肉にかけ、①、クレソンを添える。

Recipe

02

### マッシュポテト グラタン (シェパーズパイ)

材料 (1皿分) 原価 (1皿分): 530円

ハイツ グルメマッシュポテト ..... 500g  
牛乳 ..... 150ml  
ハイツパゲティミートソース ..... 200g  
ピザ用チーズ ..... 150g

#### 作り方

※オーブンを180℃に温めておく。

- ① グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- ② 耐熱皿にミートソースを敷き、①のをせ、ピザ用チーズを散らし、180℃のオーブンで15～25分かけて焼く。



# ヨーロッパ発 ポテトシリーズ

## 1,500g グルメマッシュポテト

お手軽にマッシュポテトを作るペレットタイプ。  
水または牛乳を加えて加熱するだけで、簡単にマッシュポテトが  
作れます。生クリームやパイオンを加えると、  
さらにおいしくアレンジできます。



- 商品コード：29613 ●内容量：1,500g ●荷姿：6×1 ●商品サイズ/重量：縦380×横250×高60mm/1520g
- ケースサイズ/重量：縦260×横395×高250mm/9.6kg ●JANコード：4902521 396647
- ITFコード：149 02521 396644 ●賞味期間：18ヶ月 ●製造国：ベルギー



## 1,500g ビストロポテト カントリーカット

主にピンチエ種のポテトをさまざまな形状にカットし、料理に手作り感を演出できます。  
メインディッシュの付け合わせのほか、ジャーマンポテトなどにも最適です。



- 商品コード：29600 ●内容量：1,500g ●荷姿：6×1 ●商品サイズ/重量：縦380×横250×高60mm/1520g
- ケースサイズ/重量：縦260×横395×高210mm/9.6kg ●JANコード：4902521 396470 ●ITFコード：149 02521 396477
- 賞味期間：24ヶ月 ●製造国：ベルギー



## 1,500g ビストロポテト チーズ

複数のチーズを混ぜ込んだコクのある味わいのハッシュポテト。三角形の形状でスナックや  
おつまみに最適。また、ホワイトソースを混ぜてグラタンのアレンジメニューとしても使用できます。



- 商品コード：29611 ●内容量：1,500g ●荷姿：6×1 ●商品サイズ/重量：縦380×横250×高60mm/1520g
- ケースサイズ/重量：縦260×横395×高270mm/9.6kg ●JANコード：4902521 396494 ●ITFコード：149 02521 396491
- 賞味期間：24ヶ月 ●製造国：ベルギー



## 1kg ビストロポテト ポムピン

外はサクサク、中はしっとり食感のマッシュポテト。ポムピンの「ピン」とはフランス語で  
松かさという意味です。その名の通り、松かさのような形で料理の盛り付けを演出します。



- 商品コード：29631 ●内容量：1,000g ●荷姿：10×1 ●商品サイズ/重量：縦310×横250×高50mm/1010g
- ケースサイズ/重量：縦260×横395×高255mm/10.6kg ●JANコード：4902521 396715 ●ITFコード：149 02521 396712
- 賞味期間：24ヶ月 ●製造国：ベルギー



## 1kg ビストロポテト ミニ

食べやすい大き目で、女性やお子様にも大人気のハッシュポテト。外はサクサク、  
中はほんのりチーズの風味。調理や盛り付けも簡単で、さまざまなシーンで提供できます。



- 商品コード：29646 ●内容量：1,000g ●荷姿：12×1 ●商品サイズ/重量：縦315×横250×高50mm/1010g
- ケースサイズ/重量：縦250×横385×高285mm/12.6kg ●JANコード：4902521 396807 ●ITFコード：149 02521 396804
- 賞味期間：24ヶ月 ●製造国：ベルギー



## 1,500g グラタンドフィノア

ドフィノアとはフランスのドフィーネ地方の代表的な郷土料理。スライスしたポテトに、  
エメンタルチーズ入りのベシャメルソースをコーティングしました。



- 商品コード：29614 ●内容量：1,500g ●荷姿：6×1 ●商品サイズ/重量：縦320×横250×高60mm/1520g
- ケースサイズ/重量：縦260×横395×高220mm/9.6kg ●JANコード：4902521 396654 ●ITFコード：149 02521 396651
- 賞味期間：18ヶ月 ●製造国：ベルギー



商品に対する詳しいお問い合わせは下記宛にご連絡ください。

**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

※商品の色は、印刷条件等により  
実物とは多少異なる場合がございます。