

のぼして使える
**Cube
Sauce**
★★★★
三つ星 Recipes



Aumale Bisque

Mushroom

Uni

新発売



28212

360g キューブソース うに

形態:冷凍 内容量:360g×12
 商品サイズ:縦250×横150×高さ55(mm)
 重量374g
 カートンサイズ:縦330×横240×高さ190(mm)
 重量4.7kg
 JANコード:4902521397422
 ITFコード:14902521397429
 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本



28210

360g キューブソース オマールビスク

形態:冷凍 内容量:360g×12
 商品サイズ:縦250×横150×高さ55(mm)
 重量374g
 カートンサイズ:縦330×横240×高さ190(mm)
 重量4.7kg
 JANコード:4902521397408
 ITFコード:14902521397405
 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本



28211

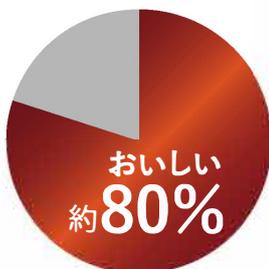
360g キューブソース マッシュルーム

形態:冷凍 内容量:360g×12
 商品サイズ:縦250×横150×高さ55(mm)
 重量374g
 カートンサイズ:縦330×横240×高さ190(mm)
 重量4.7kg
 JANコード:4902521397415
 ITFコード:14902521397412
 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本

Topics

飲食店さまからの高評価！
 広がるキューブソースの可能性。

冷凍キューブソースは、
 常温品では出せない「素材の味」や
 「料理の色合い」が提供できるので、
 あらゆるジャンルの飲食店さまから
 高く評価されています。



おいしい
 約80%
 飲食店さまの
 味に対する評価

飲食店さまの声

オマールの風味が最後まで残っているので、
 お客さまへの満足度が高いです。
 ＊ ビスクらしい濃厚感も味わえます。
 使用商品：キューブソース オマールビスク
 (東京都 C店様)

きのこの香りがこんなにしっかりしている商品は
 初めてです。具材がたくさん入っており、
 ＊ 味もしっかりしているのでいろいろな料理に
 アレンジできます。
 使用商品：キューブソース マッシュルーム
 (東京都 M店様)

※自社調べ

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。

Cube Sauce



キューブひとつで、シェフの味。
手軽に本格メニューを叶える
固形ベースソース



のぼして
使える
濃縮タイプ

調理効率UP!

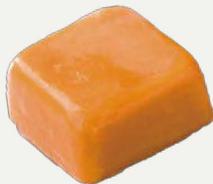
必要な分だけ使えるので
ロスが少ない!

1トレイ
6個入り

冷凍保存可能!



キューブ 1個
約30g



簡単調理!

キューブを入れるだけの
簡単調理3ステップ



step 1

鍋にキューブソースと
牛乳を入れて溶かす。



step 2

茹でたパスタや
具材を入れよく絡める。

step 3 完成

盛り付けて
本格パスタを
お楽しみ下さい。



使い方いろいろ!

お好みのアレンジで
広がる料理のバリエーション

肉・魚・野菜用
かけソース



キューブ 1個(約30g)



水または牛乳 15ml

スープ用
ベース



キューブ 1個(約30g)



水または牛乳 30~45ml

パスタ・
リゾット用
ソース



キューブ 1個(約30g)



水または牛乳 15~45ml

選べるフレーバー3タイプ!

うに(新発売)

濃厚なうにを使用し、乳製品とトマトで
贅沢な味わいのソースに仕上げました。
うにの豊かな風味と旨みが味わえます。



オマールビスク

ソテーして裏ごしした玉ねぎ、
にんにんにオマールのパイオンと
トマトペースト、乳製品を合わせて
仕上げたソースです。



マッシュルーム

香り豊かなマッシュルームと
玉ねぎを丁寧に炒めて、
バターなどの乳製品で
仕上げたソースです。



お好みで
塩を加えると
より味が
しまります。

うにといくらのとマトクリームパスタ

材料 (1皿分)

キューブソース うに	1個
牛乳	30ml
スパゲッティ (1.6mm)	100g
ミニトマト (1/4カット)	2個
いくら	10g
生うに	15g
刻みのり	適量
万能ねぎ (小口切り)	適量

作り方

- ①スパゲッティを塩水 (1%) でポイルする。
- ②キューブソース うにと牛乳を合わせ、温めて溶かす。
- ③茹で上がったスパゲッティと②を合わせてミニトマトを加え、器に盛る。
- ④刻みのり、生うに、万能ねぎ、いくらをトッピングして仕上げる。

参考原価

250円



**小エビとルーコラの
ビスククリームパスタ**
甲殻類の濃厚なソースなので
それに負けない太麺や
ルーコラ等のハーブが相性良し。

うにとイカの 和風クリームパスタ

材料 (1皿分)

キューブソース うに	1個
牛乳	30ml
スパゲッティ (1.6mm)	100g
イカスライス (刺身用)	20g
バター (仕上げ用)	10g
刻みのり	適量
万能ねぎ	適量
すだち	適量

作り方

- ①スパゲッティを塩水 (1%) でポイルする。
- ②キューブソース うにと牛乳を合わせ、温めて溶かす。
- ③茹で上がったスパゲッティと②を合わせて有塩バターを加え、器に盛る。
- ④イカスライス、刻みのり、万能ねぎをトッピングしてすだちを添える。

参考原価 180円



お好みで
塩を加えると
より味が
しまります。

マッシュルームと カリカリベーコンのリゾット



材料 (1皿分)

白飯 (固め) …………… 100g	パルメザンチーズ …………… 8g
コンセントレーテッド ブイヨン …………… 10ml	ベーコン (カリカリに焼いておく) …………… 1枚
無塩バター …………… 60ml	ブラックペッパー …………… 適量
熱湯 …………… 60ml	イタリアンパセリ (みじん切り) …………… 適量
生クリーム …………… 15ml	EXオリーブオイル …………… 4ml
キューブソース マッシュルーム …………… 1個	塩 …………… 適量

作り方

- 鍋に白飯とブイヨン、熱湯を入れて火にかけ、ブイヨンが少なくなってきたらバターを加える。
- 生クリーム、キューブソース マッシュルームを加えて混ぜ、半量のパルメザンチーズを加え、練るように混ぜ、調味する。
- 平らな器に盛り、カリカリベーコンをトッピングし、残りのパルメザンチーズ、EXオリーブオイル、イタリアンパセリをかける。

参考原価

150円



うにの焼きリゾット

バターや生クリームを加えることでうにのコクがさらに引き立ちます。

オマールビスクのドフィノア



材料 (1皿分)

キューブソース オマールビスク …………… 1個	ソテードオニオン …………… 20g
牛乳 …………… 25ml	タイム …………… 適量
ハインツグラタンドフィノア …………… 100g	むきエビ (ボイル) …………… 3本
	ミニトマト (1/2カット) …………… 2個

作り方

- キューブソース オマールビスクを牛乳と合わせ、温めて溶かす。
- グラタン皿やスキレットにソテードオニオンを敷きドフィノアをおく。
- むきエビとミニトマトを散らして①をかけ、タイムを散らす。
- 180°Cのオーブンで5~10分かけて焼き上げる。

参考原価

200円



マッシュルームのスープ

さっぱりな味付けにするときは牛乳のみ、濃厚な味に仕上げたいときは生クリームを入れると良いです。

うにの菜園風ブルスケッタ



材料 (4枚分)

キューブソース うに …………… 2個	ズッキーニ (薄切り) …………… 20g
シュレッドチーズ …………… 40g	セミドライトマト …………… 20g
パプリカ (赤・黄) (薄切り) …………… 各20g	バター (ポマード状) …………… 16g
	フランスパン (スライス) …………… 4枚

作り方

- バケットにバターを塗ってパプリカ (赤・黄)、ズッキーニ、セミドライトマトをトッピングする。
- 溶かしておいたキューブソース うにを①にかけてシュレッドチーズを散らし、180°Cのオーブンでチーズが色づくまで焼く。

参考原価

100円 (1枚あたり)



うにのグツグツパングラタン



材料 (1皿分)

キューブソース うに	シュレッドチーズ	15g
…………… 1個	ミニトマト	2個
牛乳	ブラックペッパー	適量
…………… 20ml	フランスパン (4cm角)	5個
ハイソウホワイトソース	…………… 25g	イタリアンパセリ
…………… 20g		少々

作り方

- 1 グラタン皿やスキレットにフランスパンをおき、シーフードミックスをトッピングする。
- 2 ホワイトソースと牛乳を合わせたものを①にかけ、ミニトマトをトッピングする。
- 3 溶かしたキューブソース うにを②にかけ、シュレッドチーズを散らし 180°Cのオーブンで5~10分かけて焼く。
- 4 ブラックペッパーをかけイタリアンパセリを添える。

参考原価 180円



うにと魚介のアヒージョ



材料 (1皿分)

キューブソース うに	…………… 1個	ヤリイカ	…………… 15g
オリーブオイル	…………… 30ml	ミニトマト (1/4カット)	…………… 1個
にんにく(粗みじん)	…………… 1/2片	イタリアンパセリ(粗みじん)	…………… 少々
海老(尾付きむぎエビ)	…………… 2本	フランスパン	…………… 適量

作り方

- 1 テラコッタなどにオリーブオイルとにんにくを入れて香りが出るまで炒める。
- 2 ①に海老、ヤリイカを加えて火を通しミニトマトを散らす。
- 3 溶かしておいたキューブソース うにをかける。
- 4 イタリアンパセリを散らし、軽く焼いたフランスパンを添える。

参考原価 180円



マッシュルームのフラン
トリュフオイルを使用すると
リッチなスープに変化します。



うにのフラン



材料 (4人前)

キューブソース うに	…………… 2個	塩	…………… 適量
卵	…………… 2個	ホワイトペッパー	…………… 適量
牛乳	…………… 100ml	生うに	…………… 適量
コンセントレーテッドブイヨン	…………… 40ml	セルフィーユ	…………… 適量
無塩2	…………… 40ml	EXオリーブオイル	…………… 適量
熱湯	…………… 360ml		

作り方

- 1 ボウルに卵を入れてよく溶き、牛乳、ブイヨン、熱湯、キューブソース うにを入れてまぜ合わせ、塩、ホワイトペッパーで調味する。
- 2 ココットに流し入れて、湯せんで蒸し上げる。
- 3 生うにとセルフィーユを添え、EXオリーブオイルをかける。

参考原価 135円 (1人前)

