

# PRODUCTS LINE UP

## DEMI GLACE SAUCE



### ハインツ デミグラスソース

温めてかけソースに、煮込み料理にと肉料理全般に対応。ソースディアブル、ポルドレズ、シャスールなどの応用ソースのベースとしても利用できます。

1号缶		2号缶	
缶	3,000g×6	缶	840g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月	賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25841	商品コード	25840
JANコード	4902521 300095	JANコード	4902521 300101



### ハインツ デミグラスソース R.T.S

缶を開けてすぐ使える、ストレートタイプです。味の差別化が難しい冷凍食品もこれで仕上げればおいしさがアップします。R.T.S.は、Ready To Serveの頭文字。

1号缶		2号缶	
缶	3,000g×6	缶	830g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月	賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25721	商品コード	25723
JANコード	4902521 300217	JANコード	4902521 300200



### ハインツ あら仕込デミ

牛肉と野菜の旨味が十分に詰まったフォン・ブルンで、“あら仕込”をしたデミグラスソースです。極力“リエ”を抑えたフォンヴォー風の新感覚デミグラスソースです。



### ハインツ 具だくさんデミ

牛肉、たまねぎ、マッシュルームを使用して具だくさんに仕上げたレンジ調理可能なデミグラスソースです。赤ワインも加え、本格感のある仕上がりにしています。



### ハインツ デミみそ

絶妙な味わいのデミグラスソース。洋風ソースの代表格“デミグラスソース”と和風のみそが絶妙に合わさり、黒ゴマでまろやかさをプラスした、和洋どちらにも馴染むソース。ハンバーグ、揚げ物に。

レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25730
JANコード	4902521 365506

冷凍	180g×5×6
賞味期限	冷温 12ヶ月
商品コード	28670
JANコード	4902521 390997

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

## OTHERS



### ハインツ ベルオルト マリナラソース

カリフォルニア産完熟トマトを皮ごとすり潰し、エクストラバージンオリーブオイル、玉ねぎ、ガーリックで調味。収穫後に一気に加工調理、フレッシュな風味をお届けします。

缶	2,950g×6
賞味期限	常温 36ヶ月
商品コード	25887
JANコード	0013000 570503:UPCコード



### ハインツ ビストロポテト カントリーカット

ピンチェ種のポテトを、手作り感を演出できるような種々のサイズにカットしました。メインディッシュの付け合せのほか、ジャーマンポテトなどに最適です。

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



### ハインツ グルメマッシュポテト

使いやすいバラ凍結で、水、または牛乳を加えて加熱するだけの調理です。お好みに応じて、生クリームやアイヨン、野菜などを加えてアレンジいただけます。

冷凍	1,500g×6
賞味期限	冷温 18ヶ月
商品コード	29613
JANコード	4902521 396647



### ハインツ 得カレーソース

辛すぎず、甘すぎず幅広い層に好まれる味つけのカレーソース。粘度が高めなのでピヨンなどで伸ばしてお好みにアレンジできる経済的なソースです。

レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25980
JANコード	4902521 370340



### ハインツ チリソース

完熟トマトを主原料に、種子ごと使用したピュアな風味。辛味のないトマト調味料として、ディップソースなどを引き立てます。

1号缶		瓶	
缶	3,232g×6	瓶	340g×12
賞味期限	常温 24ヶ月	賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25350	商品コード	25300
JANコード	0013000511803:UPCコード	JANコード	01311200:UPCコード



デミグラスソースでつくる  
おつまみ煮込みメニュー（洋風・和風）



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  
 北海道オフィス011(261)5757・東北オフィス022(257)0781・中四国オフィス082(231)8800・九州オフィス092(713)8622

# バル・カフェのおつまみに 洋風の煮込み



## 「レストラン」の発祥は煮込みから

「レストラン」が今のように飲食店を指すようになった始まりは煮込み料理にあるという説をご存知でしょうか。1765年、パリのブーランジェというパン屋が肉と野菜の煮込み料理「レストラン（滋養回復のための飲食物の意）」を売り出したのがきっかけで料理店の代名詞になったとか。飲食店と煮込みメニューの間には深い縁があるようです。

## 世界各地に煮込み料理が

一方、高級なメニューとしてすね肉やモモ肉などの煮込み料理もある一方で、内臓を使う料理は廉価な材料を活用する料理法として世界各地に存在しています。イタリアはトマトベースで煮込むトリッパ、フランスノルマンディー地方のカン風トリッパ、スペインには牛の胃を赤ワインで煮込むカリョス、南米のペルーには牛のハチの巣を使ったカウカウが、内モンゴルには羊の内臓を煮込んだ羊雑碎があります。中国には「牛雑」という煮込み料理があります。

共通なのは、いずれも内臓肉の特有な臭いを消すために酒や香味野菜、ピネガー、トマトなどでいいいに煮込んでいること。構造的にはデミグラスソースとそっくりなのです。

## デミの煮込みはアレンジ自在

そのため、デミグラスソースの凝縮された旨みを生かすと、想像以上に簡単に本格的な洋風煮込みが開発できます。しかもどんな野菜や肉とも相性が良いので、高価な食材を用いなくてもインパクトがある一品にすることができます。さらにアレンジ次第でメインにもアペリティフにも、ディップ風にもシチュール風にも自由に演出できます。

コクと旨みがちょうどいい具合に濃厚で、ワインやクラフトビールなど個性的な味わいの酒と相性ぴったりの煮込み料理。あなたのお店でも新しいメニューとして検討してみてはいかがでしょうか。

## 煮込みのススメ

最近では若い層にも人気の煮込み。手間暇がかかることから敬遠されがちですが、実は、お店にもお客様にもメリットが大きいメニューです。

### お客様のメリット

お手頃なメニュー価格

注文すればすぐに出てくる

新鮮味がある  
(特に若い層に)

その店独自の味を楽しめる

美味しい

### お店側のメリット

#### ・事前に仕込める

繁忙時に火口を  
独占しない

開店前に仕込める  
→ 開店時に労力は不要

まとめて  
仕込める

#### ・オペレーションが楽

提供時に手間がかからない(基本は器に盛るだけ)

#### ・コスパが良い

肉や野菜の端材を無駄なく有効活用できる

しかも最大のデメリットだった仕込みの「手間暇」は、ハインツのデミグラスソースで大幅に短縮が可能！味わいもコクと旨味が大幅にグレードアップできます。

煮込む時間を大幅にショートカット  
ソース自体の旨みやコクで具材をサポート

↓  
手間ひまを減らして、  
味はしっかりグレードアップ

## Arrange Recipe デミグラスソース活用術

### カレーソースに加えて、本格派の欧風カレー

デミグラスソース 1 : 3  
ハインツカレーソース  
デミグラスソース使いでふだんのカレーをワンランクアップ。カレー粉、ガラムマサラ、玉ねぎのソテーでお好みの味に。

### マスタードで程よい酸味をプラスした、ディアブル風ソース

デミグラスソース 2 : 1  
フレンチマスタード  
肉のソテーや茹で野菜に。チキンに塗ってパン粉をかけてオーブンで焼くだけで、本格的なフレンチスタイルの一品に。

### チリソースと合わせれば、老舗洋食店のソースの味わい

デミグラスソース 1 : 1  
ハインツチリソース  
いつものトンカツやコロッケもソースを変えるだけで新鮮に。チリソースの代わりにケチャップでも美味しくできます。

### コチュジャンと合わせて、韓国風ピリ辛煮込みのソースベース

デミグラスソース 1 : 1  
コチュジャン  
モツや肉、野菜を煮込めば、パンチの効いた韓国風の煮込み料理に。和風だしをベースに、酒、みりん、しょうゆで味を調えて。



## 牛モツ煮込み

洋食の王道、ビーフシチュー。濃厚なコクと旨みとモツの食感をお楽しみいただけるメニューです。

原価(1皿分):300円



ハインツ あら仕込デミ

材料(7皿分)

ハインツ あら仕込デミ 800g  
下煮用の野菜くず、にんにく 各適量  
牛モツ(下処理済み) 1kg  
赤ワイン 200cc  
野菜ジュース 200cc  
塩、こしょう、はちみつ 各適量  
ガーリックトースト 適宜

作り方

- ① 牛モツを鍋に入れ、ひたひたの水と野菜くず、にんにくを加え1時間ほど煮て取り出しておく。
  - ② 鍋に①とワインを入れて沸騰させ、アルコール分を飛ばす。
  - ③ 野菜ジュースを加えて半量になるまで煮詰め、あら仕込デミを加えて2/3量まで煮詰める(水分が足りなくなったら補充する)。
  - ④ 塩、こしょう、はちみつ等で味を調え、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ◎ガーリックトーストを添える。
- ★添えるならこんな具材も  
・野菜:大根、人参、じゃがいも、ズッキーニ等のバター煮  
・フライドポテト、マッシュポテト  
・ショートパスタ、タリアテッレ

ハインツ デミグラスソースでつくる場合

あら仕込デミ800gの代わりに → ハインツ デミグラスソース500g + 水300cc + 固形ブイヨン8g  
◎おなじみのビーフシチューのような、コクのある牛モツ煮込みになります。



ハインツ デミグラスソース

おいしいコラム——お酒のはなし

### クラフトビールはお酒も料理もすすみます

小規模なビール醸造所で職人が手芸品(クラフト)的に作り出すこだわりの高品質なビールが「クラフトビール」です。1994年の酒税法改正の製造数量が規制緩和され、小規模醸造所が続々と生まれたのがきっかけで地ビールブームも起きました。現在では高品質で個性的なビールが次々と登場しています。

その最大の特徴は多様なスタイルにあります。キレがあって喉越しがいいピルスナー、ライトなボディのペールエール、苦みが爽やかなIPA、小麦が原料のフルーティなヴァイツェン、すっきりとドラ

イな黒色のスタウトなどさまざまです。

ライトなタイプはサラダやシーフードに、濃いタイプなら煮込みやコクのある鍋、焼き肉などがおすすめ。とはいえ、あえて脂ののった濃い味の料理にキレのあるビールを合わせて味をカットするのも乙なもの。あまり料理と喧嘩せず、醸造所やスタイルで風味もかなり変化に富むので、自由に愉しむことができます。季節限定のクラフトビール提案や、店のおすすめペアリングでのキャンペーン展開もおすすめです。



## 牛筋のトマトクリーム煮

高級料理のストロガノフを牛すじ肉で。ひと手間かければ本格的な味わいの手頃な一品に。

原価(1皿分):240円



ハインツ デミグラスソース



ハインツ ベルオルト マリナラソース

材料(10皿分)

ハインツ デミグラスソース 200g  
牛すじ肉 1kg  
ハインツ ベルオルト マリナラソース 500g  
玉ねぎ(みじん切り) 1.5個  
にんにく(みじん切り) 2片  
パプリカパウダー 少々  
マッシュルーム(スライス) 10個  
サワークリーム 200g  
生クリーム 200cc  
ブイヨン 1ℓ  
白ワイン 100cc  
お好みの野菜:パプリカ(赤、緑)、ズッキーニ等 適宜  
バターライスまたはバゲット 適宜

作り方

- ① 牛すじ肉を適当な大きさに切り、フライパンでソテーする。
  - ② 鍋に油を入れ、にんにくを炒める。玉ねぎとマッシュルームを加えてさらに炒める。
  - ③ 玉ねぎが透明になったらパプリカパウダーをふり入れて軽く炒める。
  - ④ ワインを加えて加熱し、アルコール分を飛ばす。
  - ⑤ マリナラソースと①、ブイヨンを加えて柔らかくなるまで煮込む。
  - ⑥ デミグラスソースを加えて軽く煮込む。
- ◎生クリームとサワークリームを加え、彩りの野菜とバゲット(バターライス)を添える。
- ★鶏むね肉のトマトクリーム煮:牛すじ肉を鶏むね肉に変えると、また違った味わいに。煮込む時間も短縮できます。

### QUICK RECIPE



原価(1皿分):180円

### ハッシュドビーフのポテト焼き

ワインにぴったり。ピストロには欠かせない、皆が好きなビーフシチューです。

材料(2皿分)

ハインツ 具だくさんデミ 1袋  
ハインツ グルメマッシュポテト 100g  
牛乳 30mL  
バター 20g  
パルメザンチーズ 15g  
粉パセリ 少々

作り方

- ① グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、滑らかになるまで混ぜながら加熱し、火からおろしてバターを混ぜ込む。
  - ② 具だくさんデミを解凍する(味が濃ければ加水して調整する)。ココットに入れ、①を上に乗せて蓋をする。
  - ③ チーズをふり、180°Cのオーブンで10分焼く。
- ◎パセリをふる。



ハインツ 具だくさんデミ



ハインツ グルメマッシュポテト



## 手羽先の赤ワイン煮



原価(1皿分):280円



ハインツ  
デミグラスソース R.T.S.

材料(10皿分)

ハインツ デミグラスソース R.T.S. 300g  
手羽先 1kg  
赤ワイン 1ℓ  
香味野菜(にんにく、セロリ、玉ねぎ、人参等)  
砂糖 15g  
ワインビネガー 30cc  
香草(タイム、ローリエ、クローブ) 適量  
玉ねぎ 1個  
ベーコン 100g  
マッシュルーム 10個  
お好みの野菜\*:いんげん、じゃがいも等 適宜  
※バター煮または塩茹で  
イタリアンパセリ 適宜

リーズナブルな手羽先で伝統の仏料理をアレンジ。  
デミを使えばコック・オ・ヴァンの深い味わいも手軽に実現できます。

作り方

- ① スライスした香味野菜と手羽先を赤ワインで一晩マリネする。
  - ② 手羽先をソテーして取り出す。フライパンの油を捨てて少量の油を入れ、香味野菜をソテーする。
  - ③ しんなりしてきたら砂糖を加えてさらに炒め、色がついてきたら火を止め、ワインビネガーを加えてフライパンの旨みをこそげとる。
  - ④ ②の手羽先と野菜、ワインを入れて火にかける。あくを取り、1/3の分量まで煮詰める。
  - ⑤ デミグラスソース R.T.S.を加えて沸騰させ、弱火で30分煮込む。手羽先を取り出しソースをシノワで濾す。
  - ⑥ 鍋に少量の油を加え、玉ねぎ、ベーコン、マッシュルームを炒める。手羽先とソースを入れて沸騰させ、一晩寝かせる。
- ◎彩りに野菜を添える。



原価(1皿分):300円

## 牛ひき肉と トマトのシチュー

トマトとネギの水分だけで煮込んで旨みを凝縮、  
素材の風味を楽しめるシンプルなシチューです。



ハインツ  
あら仕込デミ

材料(3皿分)

ハインツ あら仕込デミ 100g  
牛挽き肉 500g  
完熟トマト(ざく切り) 5個  
長ネギ(2cmの輪切り) 3本  
塩、こしょう、ローリエ 各適量  
パセリ(みじん切り) 適量

作り方

- ① 挽き肉にきつめに塩、こしょうし、軽く練る。
- ② フライパンに油を入れ、①を薄く伸ばして両面に焼き色をつける。
- ③ 鍋に②とトマト、長ネギ、ローリエを入れて加熱する(水は加えない)。
- ④ 沸騰してきたら挽肉を粗くほぐして煮詰める。
- ⑤ 軽く濃度がついてきたらあら仕込デミを加えて15分煮込み、塩、こしょうで味を調える。

◎パセリをふる。

★パスタ、パン、ご飯とも相性のいいメニューです。



原価(1皿分):210円

## 豚バラ肉のビール煮

仏の伝統料理をアレンジしました。



ハインツ  
デミグラスソース

材料(10皿分)

ハインツ デミグラスソース 100g  
豚バラ肉(4cmの角切り) 1kg  
ビール 1ℓ  
玉ねぎ(中/薄切り) 2個  
白ワインビネガー 30cc  
黒砂糖 40g  
塩、こしょう 各適量  
お好みの野菜\*:人参、ズッキーニ、大根等 適宜  
※バター煮または塩茹で

作り方

- ① 豚肉は塩、こしょうで下味をつけ、フライパンで表面に焼き色をつけて取り出し、玉ねぎを軽くソテーしてワインビネガーを入れて沸騰させ、鍋の旨みをこそげとる。
- ② 肉を鍋に戻し、ビールを入れて沸騰させ、弱火で肉が柔らかくなるまで加水しながら煮込む。
- ③ デミグラスソースを加え、浮き脂を取りながら30分煮込む。味を見ながら黒砂糖を加えて苦みを調節し、塩、こしょうで味を調える。
- ④ 冷蔵庫で一晩寝かせる。

◎軽くソースを煮詰め、野菜を添える。

★生ビールの樽交換等に出る余剰のビールを有効活用できます。



# 居酒屋・和風カフェのおつまみに 和風の煮込み

## 好感度急上昇のモツに注目

このところ、モツのイメージが大きく変わってきています。過去のモツ鍋ブームやB級グルメブームという背景もありますが、最大の要因は女性たちの居酒屋進出にありました。

要は、美味しいものを居心地の良いお店で気楽に楽しく食べることに魅力を感じる人々が増えたのです。業界側もそのニーズをいち早く察知して店やメニューに工夫を凝らしたのが相乗効果を生み、女性たちの新たな憩いの場となっています。

## 女性たちを惹きつける煮込み料理

そのなかで女性たちが秘かに目をつけ始めたのが煮込みです。一昔前までは「オヤジのつまみ」とされていたメニューでしたが、美容・健康面からも注目されたことをきっかけに、女性たちの熱い視線を浴びるようになりました。隠れた名店を発見する楽しみも人気の原動力になっています。

煮込みは店の個性がはっきりと表れるメニューです。他店と差別化するのが容易なため、気に入ってもらえればリピーター獲得の大きな武器にすることができます。同じ煮込み系でも鍋のような季節の限定感もなく、外食でしか味わえないことも大きな魅力と言えるでしょう。

## Column 煮込みメニューでコスパに貢献

店の経費のコストダウンを図るには、原価のコントロールが重要です。となればやはり材料をどこまで無駄なく使いきるかということも大きなポイントです。

デミベースの煮込みなら、ありあわせの端材だけでも立派な一品に仕立て上げることが可能です。しかもデミグラスソースなら野菜や肉とほとんど喧嘩することなく馴染んでくれますし、すでに十分な旨みとコクを含んでいるので、さっと煮てからめるだけで手間暇をかけた料理に負けない風味が生まれます。お酒が進むこと間違いなしのデミベースの煮込みメニューを「日替わり」や「お通し」に活用すれば、収益への貢献も大いに期待できます。

## デミとみその甘美な関係

とはいえ、煮込みは手間も暇もかかる料理です。手を出しにくいカテゴリーと思われがちですが、デミグラスソースを使うことでラクラクとハードルを越えることができます。有名店でも隠し味にデミグラスソースを用いるところもあるようです。

ポイントは、デミグラスソースの肉と野菜、ワインの旨みを、煮込みのコクとして活用すること。下処理済みのモツでも、ありあわせの具材でも、ソースの旨みとコクで味に奥行きが生まれます。

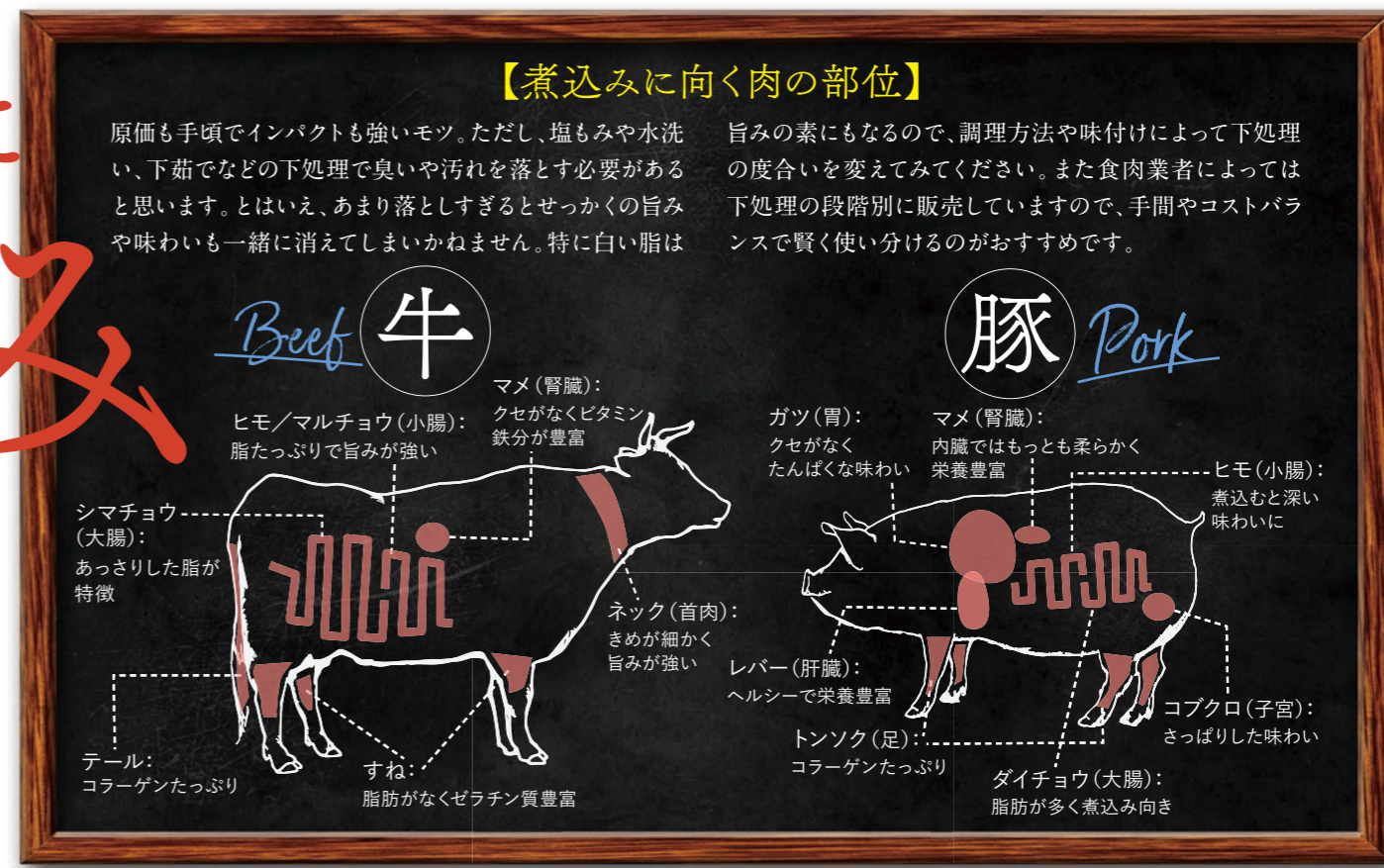
また、デミグラスソースをプラスすると味わいにはほのかな洋風のニュアンスが加わります。バルやカフェ好きの女性や若者層にもアピールしやすく、どんな酒にも合うのでアルコールの出数UPも期待できます。もちろん発酵食品の味噌やしょうゆとの相性が抜群なので煮込み本来の風味を損なうこともありません。

和風料理ながら洋食の濃厚さを感じる煮込み、シチューのような趣なのにどこか懐かしさを感じる煮込み。きっと新たなファンを獲得してくれるでしょう。

## 【煮込みに向く肉の部位】

原価も手頃でインパクトも強いモツ。ただし、塩もみや水洗い、下茹でなどの下処理で臭いや汚れを落とす必要があると思います。とはいえ、あまり落としすぎるとせっかくの旨みや味わいも一緒に消えてしまいかねません。特に白い脂は

旨みの素にもなるので、調理方法や味付けによって下処理の度合いを変えてみてください。また食肉業者によっては下処理の段階別に販売していますので、手間やコストバランスで賢く使い分けるのがおすすめです。





## 牛筋の和風シチュー

デミグラスソースをだしのベースに使用しました。野菜たっぷり、おなかにもやさしいライト感覚のシチューです。



原価(1皿分):140円



ハイツ あら仕込デミ

材料(15皿分)

ハイツ あら仕込デミ 500g  
 牛すじ肉 1kg  
 麵つゆ 2.4ℓ  
 お好みの具材(大根、人参、ゴボウ、タケノコ、シイタケ、レンコン等/乱切り) 500g  
 鷹の爪 1本  
 七味唐辛子 適量  
 お好みの野菜\*:レンコン、オクラ、いんげん等 適宜  
 ※素揚げまたは塩茹で

作り方

- ① 牛すじ肉を食べやすい大きさに切り、水から茹で、よく洗って水気を切る。
  - ② 野菜を油で軽く炒める。
  - ③ ①と麵つゆ、鷹の爪を鍋に入れ、肉が柔らかくなるまで煮る(水分が足りなくなったら補充する)。
  - ④ あら仕込デミと②を加え、あくを取りながら軽く煮込む。
  - ⑤ 冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ◎彩りに野菜を添える。  
 ★☆はうどんで:オプションではうどんがおすすめです。具を食べ終わった後のソースが、美味しいつけダレになります。

## おいしいコラム——お酒のはなし

### 日本ワインは料理に寄り添うお酒です

近頃ファンが急増中の「日本ワイン」。国産葡萄100%を使用して国内製造されたワインを指す言葉として2000年代初めに生まれました。各地で産地名や葡萄品種、収穫年の表示ルールを設けたこととリンクして、大きな流れとなっています。「その土地の酒にはその土地の料理」と言うように、日本のワインは日本の四季を感じさせる繊細なやさしさが特徴です。日本生まれのマスケット・ベリーAや甲州はもちろん、海外品種のメルロやシャルドネも日本の風土で独自の味わいを醸成し、近年では世界中で高く評価されています。

日本ワインは料理にやさしく寄り添います。鉄分が少ない甲州は生魚ともよく合いますし、軽やかで華やかなマスケット・ベリーAはしょうゆやみりんなどの発酵調味料を引き立て、日本で育ったメルロはその個性で相手の旨みを絶妙に引き立てます。スパークリングワインの柑橘系の味わいも日本のダシと意外な調和を生み出します。ですから日本ワインは発酵調味料をベースにコクや旨みを楽しむ煮込みメニューとも相性は抜群。やさしい滋味に満ちた日本の味覚の名脇棒として、これからの日本ワインにぜひ注目ください。



## ふろふき大根の鶏みそ添え

デミの旨みでマイルドでコクのある鶏みそに。大根や野菜と驚くほどよく合います。



原価(1皿分):155円



デミみそ

材料(10皿分)

ハイツ デミみそ 600g  
 鶏挽き肉 500g  
 長ネギ、ショウガ(みじん切り) 各100g  
 酒 100cc  
 大根 1本  
 白ごま 適量  
 米のとぎ汁、昆布だし 各適量

作り方

- ① 長ネギとショウガを油で軽く炒め、挽き肉を加えて色が変わるくらいに炒める。
  - ② 酒を加えてほぐしながら蒸発させ、デミみそを加え、軽く煮詰める。
  - ③ 大根を3~4cmの輪切りにして皮を厚く剥き、面取りして米のとぎ汁で柔らかく煮る。
  - ④ ③を水で洗い、昆布だして味を合ませるように煮る。
- ◎温めた大根に温めたソースをかけ、白ごまを散らし、一味唐辛子を添える。  
 ★野菜のディップソースに:レンコン、オクラ、ナス、カボチャ、人参、シイタケ、じゃがいも、インゲン等、季節の野菜を素揚げして。  
 ★焼きおにぎりに:鶏みそを乗せて軽く焼けばのべの一品に。

## QUICK RECIPE



原価(1皿分):200円

### 揚げ野菜の炒り煮

つまり洋風の筑前煮。デミグラスソースがあれば、あっという間に残った野菜が洒落た一品に。

材料(2皿分)

ハイツ 具だくさんデミ 1袋  
 ハイツ ビストロポテト カントリーカット 50g  
 人参(一口大に切る)  
 大根(一口大に切る)  
 レンコン(一口大に切る)  
 ゴボウ(一口大に切る)  
 ソーセージ(一口大に切る)  
 細ネギ、イタリアンパセリ、セルフィーユ等 適宜

作り方

- ① カントリーカットとすべての野菜を素揚げする。
  - ② 鍋に具だくさんデミと水100ccを入れて加熱する。沸騰したら①を加え、柔らかくなるまで煮込む。
  - ③ ソーセージを加え、具材に絡む濃度まで煮詰める。
- ◎彩りに細ネギ等を添える。  
 ★具材は自由にアレンジして。タケノコ、じゃがいも、ズッキーニなどもおすすめです。



ハイツ 具だくさんデミ



ハイツ ビストロポテト カントリーカット



原価(1皿分):160円

## 豚モツの味噌煮込み

デミグラスソースを加えて煮込むだけで、いつもの定番も驚くほど深い味わいに。



ハインツ  
デミグラスソース

材料(17皿分)

ハインツ デミグラスソース 200g  
豚モツ(下処理済み) 1kg  
和風だし汁 2.4ℓ  
お好みの具材(大根、人参、ゴボウ、タケノコ、レンコン、  
コンニャク等)  
長ネギ(青い部分)、ショウガ 各適量  
みそ 200g  
酒 200cc  
みりん 80cc  
しょうゆ 40cc  
長ネギ(小口切り)、七味唐辛子 各適量

作り方

- ① 豚モツを和風だし汁、酒、みりん、ショウガ、長ネギの青い部分で柔らかくなるまで煮込む(水分が少なくなったら補充する)。
- ② 他の具材を加え、柔らかくなるまで煮込む。
- ③ みそとしょうゆ、**デミグラスソース**を加えて沸騰させ、味を調べて冷まし、冷蔵庫で一晩寝かせる。

◎長ネギと七味唐辛子を添える。



原価(1皿分):145円

## 大根と鶏手羽のカレー煮

隠し味のデミで奥行きのある味わいに。



ハインツ  
あら仕込デミ

材料(6皿分)

ハインツ あら仕込デミ 150g  
鶏手羽元 500g  
大根(大きめに切って米のとぎ汁で柔らかく下煮) 300g  
玉ねぎ(みじん切り) 50g  
にんにく、ショウガ(みじん切り) 各20g  
麵つゆ 50cc  
だし汁 400cc  
カレー粉 30g  
カラムマサラ 4g  
塩、こしょう 各適量  
お好みの野菜\*:オクラ、人参、パプリカ等  
※素揚げか塩茹で  
米のとぎ汁 適量

作り方

- ① 手羽元に塩コショウとカレー粉とガラムマサラをまぶし、一晩漬け込む。
- ② 鍋に油を入れ、にんにく、ショウガを薄く色づくまで炒め、玉ねぎを加えてしんなりと炒める。
- ③ ①を加えて軽く炒め、だし汁とあら仕込デミを加えて沸騰させ、蓋をして弱火で1時間煮る。煮上がる15分前に大根を加える。
- ④ 塩、こしょうで味を調べて冷やし、一晩寝かせる。

◎彩りに野菜を添える。



原価(1皿分):120円

## 肉豆腐

デミグラスソースで煮込めば、いつもの定番もちょっと違った趣に。味が奥まで染み込んだ、滋味深い一皿です。

材料(12皿分)

ハインツ デミグラスソース 200g  
豚バラ肉スライス(食べやすく切る) 500g  
麵つゆ 1.5ℓ  
しらたき(あくを抜く) 1玉  
玉ねぎ(芯付きで1/8に切る) 1個  
エノキ 一束  
豆腐(1/8に切る) 2丁  
砂糖 大さじ1  
七味唐辛子 適量  
お好みの野菜:きぬさや(塩茹で)、ゴボウ(素揚げ)等 適宜

作り方

- ① 鍋に豚バラ肉と水を入れて下茹でし、水気を切る。
- ② 麵つゆ、**デミグラスソース**、砂糖を鍋に入れて沸騰させ、①を入れて柔らかくなるまで煮て取り出す。
- ③ ②の鍋に玉ねぎ、しらたき、エノキ、豆腐の順に入れ、具材が湿り合い合わないように火を通す(水分が足りなくなったら補充する)。
- ④ 容器に肉と具材を並べ入れ、鍋のタレの味を調べて流し入れる。
- ⑤ 一晩冷蔵庫で寝かせる。

◎野菜を飾り、七味唐辛子を添える。



ハインツ  
デミグラスソース

DELICIOUS HISTORY

# プロの厨房を支える、プロの名脇役 ハインツ デミグラスソース



初代業務用デミグラスソース（1970年発売）

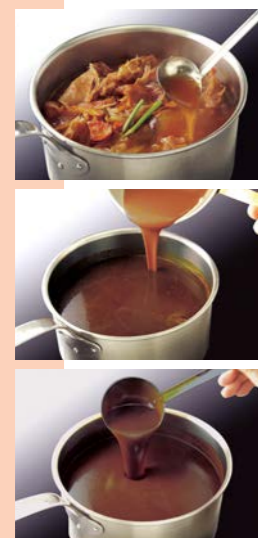
## デミグラスソースと日本の出会い

肉のソテーにハンバーグ、ハヤシライス、ビーフシチューなど、洋食屋の定番にとってデミグラスソースはなくてはならない大切な基本のソースです。19世紀初頭にフランスで生まれ、20世紀に世界中に広く知られるようになったと言われています。

同じころ、明治時代だった日本では文明開化の真っ最中。西洋のさまざまな文化とともにデミグラスソースも伝わりました。ビロードのような滑らかなデミグラスソースは、まさに異国の象徴でもありました。

その後、大正、昭和と時を経ながら洋食は日本独自の食文化として浸透し、デミグラスソースはなくてはならない大切な存在となっていったのです。

## 日本の厨房を支えるデミグラスソースを



1961年、日本で合弁会社を立ち上げたハインツは、なによりも現場のシェフたちが必要としている製品を届けたいと考え、国内のレストランや料理店を食べ歩き、オーナーやシェフの話に耳を傾け、徹底的なリサーチを重ねました。

そうして見出したのがデミグラスソース製品の開発でした。

デミグラスソースは大変な手間と時間がかかり、その仕込みはシェフにとっては大きな負担になります。プロが安心して使えるデミグラスソースを開発すれば、シェフは料理にいつでも取りかかることができ、店の大きな助けになると、研究が始まりました。

## 世界初のデミグラスソース製品が誕生

しかし、まだ世界のどこにもデミグラスソース製品がなかった時代です。開発の指揮を執ったのはヨーロッパでシェフの修行をしてきた稲田美男でした。

自らもシェフである稲田は、料理を作るシェフのクリエイティビティやオリジナリティを発揮できるソースづくりに徹底的にこだわりました。その結果、厨房に限りなく近い作り方ができる工場の生産ラインを実現するという難題に立ち向かうことになったのです。結局、納得できるクオリティに

辿りつくまでに6年の歳月が費やされました。

世界初のデミグラスソース製品が日本で誕生することになったのは、1970年のことでした。



開発当時の稲田美男シェフ（1970年頃）

## 厨房に欠かせない名脇役をめざして

それから半世紀近い時が流れました。現在、ハインツのデミグラスソースは缶、レトルト、冷凍など、シェフの個性を生かせるように意図的に調味度を控えたものから、そのまま使えるストレートタイプまで、十数種類に及びます。

これだけ幅広いラインナップを用意しているのは、使うシェフに目的やニーズに合わせて自在に選んでいただきたいからです。シェフが自分の腕を思いきりふるえるようにサポートできる名脇役になることを目標に、「ハインツ デミグラスソース」は時代のニーズを見据えながら、半世紀近くにわたって伝統の味わいを守り育んでいます。

# HEINZ デミグラスソース 活用ノート（煮込み編）

ハンバーグやステーキの「かけソース」のイメージがあるデミグラスソース。実は、煮込み料理でも時短・省力化に大きな力を発揮します。ハインツではニーズに合わせてお選びいただけるよう各種ご用意しています。

## 手を加えてオリジナルの味わいに

<p>〈レギュラー缶&amp;パウチ〉</p> <p>超定番の缶 エコノミーなパウチ</p>	<p>野菜 旨みスケール 3:3 肉</p> <p>メニュー例 ① 牛筋のトマトクリーム煮…P4 ② 豚バラ肉のビール煮…P6 ③ 肉豆腐…P11 ④ 豚モツの味噌煮込み…P12</p>	<p>〈あら仕込デミ〉</p> <p>使いやすいパウチ</p>	<p>野菜 旨みスケール 4:4 肉</p> <p>メニュー例 ① 牛モツ煮込み…P3 ② 牛ひき肉とトマトのシチュー…P6 ③ 牛筋の和風シチュー…P9 ④ 大根と鶏手羽のカレー煮…P12</p>
<p>●安定感のある〈レギュラー〉 どんな食材でも相性の良い、汎用性の高いデミグラスソースです。ワインや水で加水して、肉や野菜と軽く煮込んでください。実際に煮込んだ時間以上の奥深いコクと旨みを感じられる、安定感のある仕上がりにります。</p>		<p>●オリジナリティ重視なら〈あら仕込デミ〉 旨みがしっかりありながらも手を加えやすいように緩めに仕上げた、だし替わりにも使えるアレンジしやすいソースです。煮込み料理ではベースとして使いながら、お好みの味に仕立てていただけます。</p>	

## さっと温めて具材でバリエを

<p>〈R.T.S.〉</p>	<p>野菜 旨みスケール 3:3 肉</p> <p>メニュー例 ① 手羽先の赤ワイン煮…P5</p>	<p>〈デミみそ〉</p>	<p>旨みスケール 8</p> <p>※総体的な旨みの値</p> <p>メニュー例 ① ふろふき大根の鶏みそ添え…P10</p>	<p>〈具だくさんデミ〉</p> <p>野菜 旨みスケール 4:4 肉</p> <p>メニュー例 ① ハッシュドビーフのポテト焼き…P4 ② 揚げ野菜の炒り煮…P10</p>	
<p>●ストレートタイプの〈R.T.S.〉 温めればそのまま使えるストレートタイプは、下ごしらえした具材と合わせて温めるだけでOK。旨みもコクもソースが補うので、お好みの具材が本格煮込みに早変わります。</p>		<p>●和風の決定版〈デミみそ〉 実は、デミグラスソースは味噌ととても相性が良いとご存知でしたか？ 和風モダンな煮込みはぜひこのソースで。いつもの煮込みに加えればコクも旨みも一段とアップします。</p>		<p>●電子レンジでOK〈具だくさんデミ〉 牛肉、玉ねぎ、マッシュルームを既に仕込んである旨み満点のソースです。お好みの具材をプラスするだけでOKなので、副材の手間も省けます。たっぷりのワインで仕込んだ本格派。</p>	

## ほかにもあります。ハインツのデミグラスソースラインナップ（詳しくはお問い合わせください）

<p>高級ライン</p> <p>肉、野菜、ワインを贅沢に使用。味わいがグレードアップします。</p> <p>究極の旨みとコク &lt;シェフソシエ&gt; こだわりのバランス &lt;シェフグランデ&gt;</p> <p>旨みスケール 4:6 肉 旨みスケール 5:5 肉</p>	<p>ストレートライン</p> <p>お好みや用途に合わせて選べるように味のバリエーションをご用意しました。</p> <p>そのまま使える &lt;ストレート&gt; 深い味わいを追及 &lt;熟成仕込&gt; バランスが自慢 &lt;V&gt;</p> <p>旨みスケール 5:2 肉 旨みスケール 4:5 肉 旨みスケール 4:3 肉</p>	<p>リーズナブルライン</p> <p>コクや旨みへしっかりこだわりながらコストに配慮して工夫を凝らしました。</p> <p>高濃縮で価格削減 &lt;得デミグラスソース&gt; 多量に使う店向け &lt;徳用&gt;</p> <p>旨みスケール 2:2 肉 旨みスケール 2:3 肉</p>	<p>機能系ライン</p> <p>原料や添加剤の制限があっても味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>牛・乳由来原料未使用 &lt;ポーク&amp;チキン&gt; 牛由来原料、添加物未使用 &lt;K2&gt;</p> <p>旨みスケール 3:3 肉 旨みスケール 2:3 肉</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------