

Solutions
Manual
AUGUST 2012

Sauce & Menu Solutions vol.1

お店に役立つデミグラスソース活用法

料飲店編



Heinz

この本の使い方

『お店に役立つ デミグラスソース活用法vol.1』は、**料飲店様用**に作成しました。料飲店様以外の業種・業態のユーザー様用の活用法はvol.1以降で取り上げていきます。順次発刊いたしますので、ご期待ください。

① 4ページの「業態・ニーズ別 商品一覧」をご覧ください。

縦軸にニーズ、横軸に業態で区切ったマトリックスをご覧ください。今回は料飲店様用なので、業態の「料飲店」と書かれている欄をご覧ください。縦軸の下記のニーズに対応する、ハインツ デミグラスソースを提示しております。

ニーズ	業態	料飲店
コスト重視 低コスト こだわりソース		
作業性重視 短時間で 簡単にソース		
手作り風重視 完全仕込 こだわりソース		
機能性重視 ノンビーフ 無添加ソース		

コスト重視

少しの手間と低コストで美味しいデミグラスソースメニューを提供したいというニーズ

作業性重視

できる限り簡単なオペレーションで、美味しいデミグラスソースメニューを提供したいというニーズ

手作り風重視

ルウを焼くところから、完全手作りしたようなこだわりの看板メニューを提供したいというニーズ

機能性重視

牛由来成分を使えない、手作りでルウを焼けないが、化学調味料無添加にこだわりたいというニーズ

ハインツが料飲店様にとって、ニーズに合わせたデミグラスソースをご提案しています。

② 貴店のニーズを解決する「手直しソース」のアレンジ法をご覧ください。

例 コスト重視 低コストこだわりソース(6ページ)の手直しソースレシピ

ハインツのデミグラスソースのうち低価格の商品を活用し、かつ、美味しいデミグラスソースのアレンジ法を紹介します。

手直しソース 1
ソース原価(100gあたり) **¥32円**

低コストの材料

＜材料＞
① デミグラスソース …… 200g
② ハインツ トマトケチャップ …… 20g
水 …… 70ml

＜作り方＞
① 鍋でトマトケチャップを加熱して沸騰させ、
残りの材料を加えて加熱する。

POINT トマトケチャップを先にしっかり加熱すると、酸味が弱まり、甘味旨みが立ち立ちます。

TASTING DATA

アレンジ後の味のイメージと特徴

トマトケチャップの酸味とスパイス感で酸味を付けたソースです。

③ 12～15ページのメニュー活用法をご覧ください。

12・13ページはランチメニュー、14・15ページはディナーメニューになっています。紹介しているメニューはソース以外のレシピですので、貴店のニーズに合う「手直しソース」に置き換えてお使いいただけます。

例



煮込みハンバーグ **¥354円**

手直しソース…100g **※上記「手直しソース原価見本表」参照**

＜材料＞…1皿分
ハンバーグパテ …… 180g サラダ油 …… 10ml
生クリーム …… 15ml

＜作り方＞
① フライパンにサラダ油を熱し、ハンバーグを色よく焼き耐熱皿に入れる。
② 手直しソースを加熱し、ハンバーグにかけ、200℃のオーブンで5分くらい焼き、生クリームをかける。

コスト重視の場合

手直しソース 1
ソース原価(100gあたり) **¥32円**

＜材料＞
① デミグラスソース …… 200g
② ハインツ トマトケチャップ …… 20g
水 …… 70ml

＜作り方＞
① 鍋でトマトケチャップを加熱して沸騰させ、
残りの材料を加えて加熱する。

作業性重視の場合

手直しソース 7
ソース原価(100gあたり) **¥65円**

＜材料＞
熟成仕込 デミグラスソース …… 100g

＜作り方＞
① 熟成仕込 デミグラスソースを加熱して、約5分間沸騰させて使用する。

手作り風重視の場合

手直しソース 11
ソース原価(100gあたり) **¥80円**

＜材料＞
アロマオイル レギュラー 2年(840gx2)
塩コショウ …… 300g
玉ねぎ …… 100g
オリーブオイル …… 50g
赤ワイン …… 200ml
水 …… 400ml
サラダ油 …… 適量
塩 …… 少々
ブラックペッパー …… 少々

＜作り方＞
① 熱したフライパンにサラダ油を入れ、塩コショウをよく炒める。(油を替わずオリーブオイルでもよい)
② 玉ねぎと塩コショウを加えて炒め、玉ねぎが透き通るまで炒め、オリーブオイルを加えて炒め、①に、アロマオイルと水を加えてゆっくりと煮込む。
③ シソワで煮込んで、塩・ブラックペッパーなどで味を調えて使用する。

レシピの「手直しソース」を置き換えることで貴店のニーズに合ったメニューが提供できます。

※原価に関しては、貴店が選んだ手直しソースの原価と各メニューのソース以外の原価から算出できます。

デミグラスソース 商品ラインナップ

ハインツが自信をもってお届けするデミグラスソースは、煮込み料理に、肉料理全般に、応用ソースのベースにと、幅広く利用できるソースです。いつでも変わらないおいしさでお客様に料理を提供でき手間もかかりません。



デミグラスソース レギュラー

ハインツの代表的なデミグラスソースです。洋風料理には欠かせないデミグラスソースです。煮込み料理のベースとしてはもちろん、水やブイヨンなどでのばし調味してかけソースにと、活用の幅が広いソースベースです。

■1号缶 3,000g×6	商品コード 25841	■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 25875
■2号缶 840g×12×2	商品コード 25840		
■9kg缶 9,000g	商品コード 21140		



得 デミグラスソース

調味度、粘度が高いソースです。水やブイヨンでのぼして仕上げます。ケチャップやウスターソース、煮詰めた赤ワインなどで調味し味を調えるときさらに美味しく仕上がります。

■2号缶 820g×12	商品コード 25915	■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 25918
--------------	-------------	----------------	-------------



デミグラスソース 徳用

レギュラータイプより少々旨みは弱く、とろみと調味料は若干強めのデミグラスソースです。レギュラータイプと同様に様々な活用ができます。

■1号缶 3,000g×6	商品コード 25847
---------------	-------------



デミグラスソース R.T.S.

温めるだけで使用できる本格的なデミグラスソースです。仕込みに時間をかけられない、仕込むための厨房機器がないお客様も本格的な味を提供できます。

■1号缶 3,000g×6	商品コード 25721
■2号缶 830g×12	商品コード 25720



デミグラスソース シェフグランデ

レギュラータイプより、肉と野菜の旨みが強くバランスのとれたデミグラスソースです。ルウのとろみもあまり強くないので、しっかり加熱をしてそのままかけソースとしても使用できます。さらにひと手間加えることで、より本格的なソースに仕上げることができます。

■1号缶 2,950g×6	商品コード 21126
---------------	-------------



デミグラスソース シェフソシエ

肉の旨みが濃厚な高級デミグラスソースベースです。ルウと香辛料、野菜の旨みはひかえめなので、野菜を加えた煮込み料理や仕込み直すベースに使用すると高級感あるクセの無いソースに仕上がります。

■1号缶 2,950g×6	商品コード 21125
---------------	-------------



デミグラスソース ストレート

レギュラータイプより粘度は低めで、少々調味されているストレートタイプのデミグラスソースです。R.T.S.ほど仕上げていないので、アレンジも効くソースです。

■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 23110
----------------	-------------



デミグラスソース V2

野菜の旨みを活かしたグランデタイプのやさしいデミグラスソース。様々なアレンジもできる仕上がります。

■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 23775
----------------	-------------



あら仕込デミ

フォン・ド・ヴォーとデミグラスソースの中間をイメージした、サラサラなデミグラスソースベースです。牛肉と香味野菜を煮潰して旨みを抽出しています。仕上げ方、煮詰め方の違いで異なった仕上がりになり、高級タイプへも変化できるソースベースです。

■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 25730
----------------	-------------



熟成仕込 デミグラスソース

温めるだけで使用できる本格的なデミグラスソースです。赤ワイン・フォン・ド・ヴォーのしっかりとしたコクと旨み、香味野菜・果汁で深い甘みが表現されています。肉の旨みを引き立てる熟成されたリーベリンウスターソースを配合しています。

■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 23116
----------------	-------------



デミグラスソース ポーク&チキン

牛由来原料を使用せずに、豚肉・鶏肉・トマトペーストの旨みと野菜の甘みで調整したデミグラスソース。ブラウンルウを多く使ったレギュラータイプに近い仕上がりで、活用の幅の広いデミグラスソースに仕上がっています。

■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 23109
----------------	-------------



デミグラスソース K2

牛由来原料、添加物を使用していない機能性に優れたデミグラスソース。ブラウンルウを多く使い、レギュラータイプ同様に活用の幅の広いデミグラスソースに仕上がっています。

■レトルトパウチ 3kg×4	商品コード 23767
----------------	-------------



肉料理・ハンバーグ用ソース ハンバーグソース デミグラ味

商品名の通り、ハンバーグに合うように仕上げられたソース。加熱することで甘さと酸味のバランスが変わります。

■ペットボトル 1,135g×8	商品コード 21689
------------------	-------------



肉料理・ハンバーグ用ソース デミみそ (デミグラスソースみそ仕立て)

ボトルからそのままかけられる酸味の効いたデミグラスソース。隠し味に味噌を配合。加熱することで味噌の甘みが深い旨みとなり個性的な和風デミグラスソースに仕上がります。

■ペットボトル 1,165g×8	商品コード 21692
------------------	-------------

業態・ニーズ別 商品一覧

本書でご紹介する、業態・ニーズ別の商品一覧です。今回は「vol.1 料飲店編」の内容をご紹介します。

<p>業態</p> <p>ニーズ</p>	<p>料飲店 vol.1</p> <p>洋風ボリュームランチや、夜は煮込み、締め料理を手軽に本格的に作りたいユーザー向け。</p>	<p>給食 vol.2</p> <p>デミグラスソースを使ったランチメニューのバリエーションを求めているユーザー向け</p>
<p>コスト重視</p> <p>低コスト こだわりソース</p>	 <p>①デミグラスソース デミグラスソース レギュラー</p> <p style="text-align: right;">→6・7ページ</p>	 <p>デミグラスソース レギュラー ①デミグラスソース</p>
<p>作業性重視</p> <p>温めるだけ 簡単ソース</p>	 <p>デミグラスソース R.T.S. 熟成仕込 デミグラスソース デミみそ デミグラ味</p> <p style="text-align: right;">→8・9ページ</p>	 <p>あら仕込デミ デミグラスソース ストレート</p>
<p>手作り風重視</p> <p>完全仕込 こだわりソース</p>	 <p>デミグラスソース レギュラー あら仕込デミ</p> <p style="text-align: right;">→10・11ページ</p>	 <p>デミグラスソース レギュラー デミグラスソース V2</p>
<p>機能性重視</p> <p>ハンビーフ 無添加ソース</p>		 <p>デミグラスソース ボーク&チキン デミグラスソース K2</p>

vol.3

ホテル・レストラン

本格的な味に仕上げたい、
大皿料理、宴会料理のバリエーションを
求めているユーザー向け



デミグラスソース
レギュラー

デミグラスソース
徳用

vol.4

喫茶・軽食

昔ながらの洋食や、カフェのオシャレメニューを
提供したいユーザー向け



①デミグラスソース

デミグラスソース
レギュラー

vol.5

デリカ

スナック、弁当、お惣菜、テイクアウト弁当を
提供したいユーザー向け



デミグラスソース
レギュラー

①デミグラスソース



デミグラスソース
シェフグランデ

熟成仕込
デミグラスソース



デミグラスソース
R.T.S.

熟成仕込
デミグラスソース

デミみそ
デミグラ味



デミグラスソース
R.T.S.

デミみそ

デミグラ味



デミグラスソース
シェフジョシエ

あら仕込デミ



デミグラスソース
レギュラー

デミグラスソース
V2



熟成仕込
デミグラスソース

デミグラスソース
V2



デミグラスソース
ポーク&チキン

デミグラスソース
K2



デミグラスソース
ポーク&チキン

デミグラスソース
K2

低コストこだわりソース



① 得 デミグラスソース

伸びのよい濃縮ソース。水やブイヨンで薄めて使用します。トマトケチャップ・ウスターソースやお好みの調味料で味を調べてご使用ください。最大1.5倍に希釈しての使用も可能ですので、さらに低コストを実現できます。時間がたってもツヤ感が持続するのが特徴です。

100gあたり ¥37円

コスト重視

作業性重視

手直しソース

1

ソース原価(100gあたり) ¥32円

〈材料〉

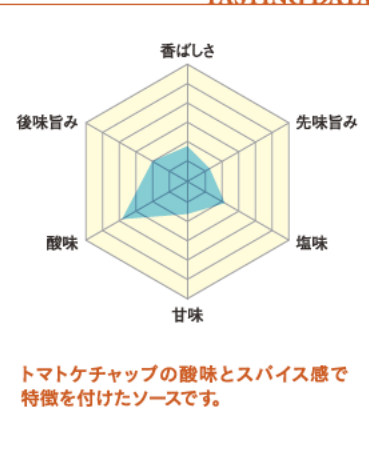
① デミグラスソース …… 200g
 ハイソトマトケチャップ …… 20g
 水 …… 70ml

〈作り方〉

① 鍋でトマトケチャップを加熱して沸騰させ、残りの材料を加えて加熱する。

POINT トマトケチャップを先にしっかり加熱すると、酸味が弱まり、甘み旨みが引き立ちます。

TASTING DATA



手作り風重視

機能性重視

手直しソース

2

ソース原価(100gあたり) ¥33円

〈材料〉

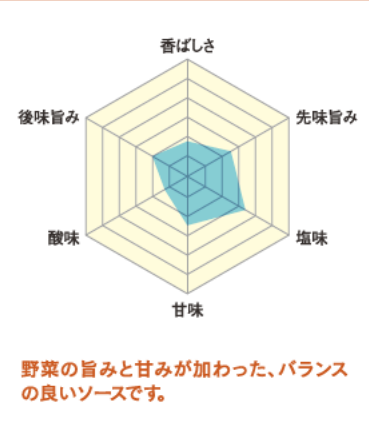
① デミグラスソース …… 200g
 顆粒コンソメ …… 4g
 水 …… 90ml

〈作り方〉

① すべての材料を鍋に入れて、なめらかになるまで加熱する。

POINT 焦げないようにしっかりと攪拌し、沸騰後は弱火で5分以上加熱し続けることが理想です。

TASTING DATA



活用メニュー



洋食メニューは、ソース単価が高いから、原価もかかるし控えたい…とっていませんか？
 ハイイツのこだわりの味を低コストで提供できるレシピを紹介します。



デミグラスソース レギュラー

そのまま加熱して使用もできますが、水でのばしてベースとして活用できます。
 トマトケチャップ・和風だしなど様々な調味料で味の変化も自在にアレンジでき、コストダウンも可能です。

100gあたり ¥51円

手直しソース

3

ソース原価 (100gあたり) ¥45円

〈材料〉

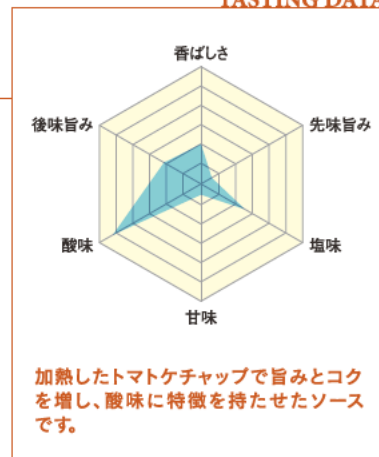
デミグラスソース レギュラー ……200g
 ハイイツ トマトケチャップ ……20g
 水 ……50ml

〈作り方〉

① 鍋でトマトケチャップを加熱して沸騰させ、残りの材料を加えて加熱する。

POINT 短時間の加熱だけでなく、沸騰後10~15分加熱し続けると、くせが取れてさらりとした出来上がりになります。

TASTING DATA



手直しソース

4

ソース原価 (100gあたり) ¥49円

〈材料〉

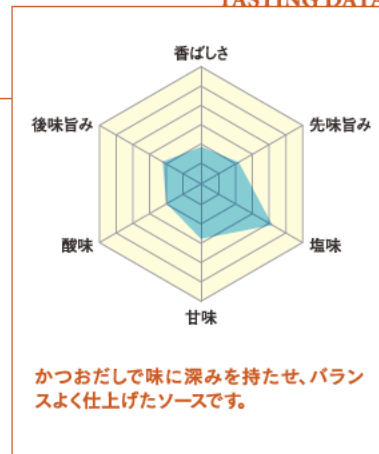
デミグラスソース レギュラー ……200g
 顆粒 かつおだし ……2g
 濃口醤油 ……5ml
 水 ……30ml

〈作り方〉

① すべての材料を鍋に入れて、なめらかになるまで加熱する。

POINT 濃縮だしつゆや、味噌を日本酒などで溶いて加えてもおいしく仕上がります。

TASTING DATA



コスト重視

作業性重視

手作り風重視

機能性重視

活用メニュー



デミグラスソース R.T.S.

ワインの風味をしっかりと効かせ、高級感ある深い色合いに仕上げたソースです。煮込みハンバーグやハッシュドビーフなど、素材と合わせて加熱することでより深い味わいになります。

100gあたり ¥49円

手直しソース
5

ソース原価 (100gあたり) ¥49円

〈材料〉

デミグラスソース R.T.S. …… 100g

〈作り方〉

①デミグラスソースR.T.S.を加熱して、約5分間沸騰させて使用する。

POINT しっかり加熱することで、より深い色になります。

手直しソース
6

ソース原価 (100gあたり) ¥47円

〈材料〉

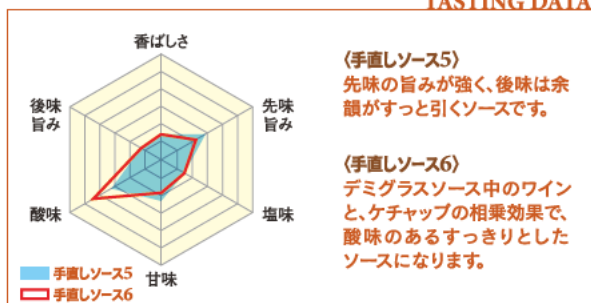
デミグラスソース R.T.S. …… 200g
ハインツ トマトケチャップ …… 20g

〈作り方〉

①トマトケチャップを加熱し酸味をとばし、デミグラスソースR.T.S.を加えて加熱する。

POINT ブラックペッパーなどを加えてスパイス感を出してもいいでしょう。

TASTING DATA



熟成仕込 デミグラスソース

加熱するだけで熟成された味わいが、短時間で簡単に作れるソースです。リーベリンのコクが肉汁と重なり、奥深い味わいに仕上がります。焼いたお肉に合わせるだけでソースに熟成感を実現できます。

100gあたり ¥65円

手直しソース
7

ソース原価 (100gあたり) ¥65円

〈材料〉

熟成仕込 デミグラスソース …… 100g

〈作り方〉

①熟成仕込 デミグラスソースを加熱して、約5分間沸騰させて使用する。

POINT カイエンペッパー(一味とうがらし)を入れて辛みのアクセントをつけてもいいでしょう。

手直しソース
8

ソース原価 (100gあたり) ¥68円

〈材料〉

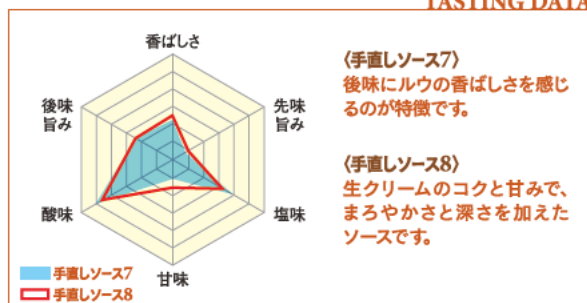
熟成仕込 デミグラスソース …… 300g
生クリーム …… 20g

〈作り方〉

①熟成仕込 デミグラスソースを加熱して、約5分間沸騰させる。
②生クリームを加えて沸騰させて使用する。

POINT 生クリームの代わりにバターで風味をつけてもいいでしょう。

TASTING DATA





ハインツのデミグラスソースは、仕込まないと使えないから時間も手間もかかるし採用は難しいな…と思いませんか？温めて簡単にトレンドのデミメニューが作れるソースを紹介します。



肉料理・ハンバーグ用ソース デミみそ (デミグラスソースみそ仕立て)

ストレートタイプのソースです。冷たいままの酸味を活かしフライ物に。鍋で加熱し酸味を弱めれば濃厚感があり、しっかりした味付けになります。ハンバーグなど様々なメニューに良く合います。

100gあたり ¥75円



肉料理・ハンバーグ用ソース ハンバーグソース デミグラ味

ストレートタイプのソースです。鍋で加熱するとまろやかになり、さっぱりしたデミグラスソースになります。ランチのハンバーグや、メンチカツなどのかけソースに良く合います。

100gあたり ¥77円

手直しソース

9

ソース原価 (100gあたり) ¥75円

〈材料〉
デミみそ(デミグラスソースみそ仕立て) …………… 100g

〈作り方〉
① デミみそを鍋に入れて、なめらかになり酸味が弱まるまで加熱する。

POINT ランチ、つまみなど味の強い料理に仕上げたいときに活用できます。

手直しソース

10

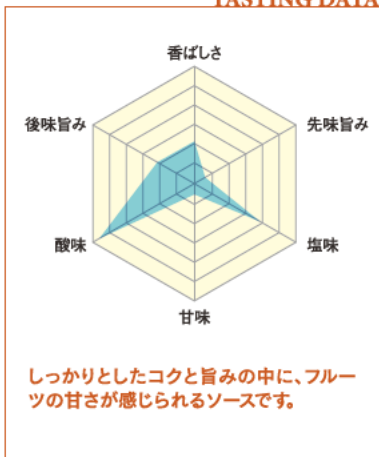
ソース原価 (100gあたり) ¥77円

〈材料〉
ハンバーグソース デミグラ味 …………… 100g

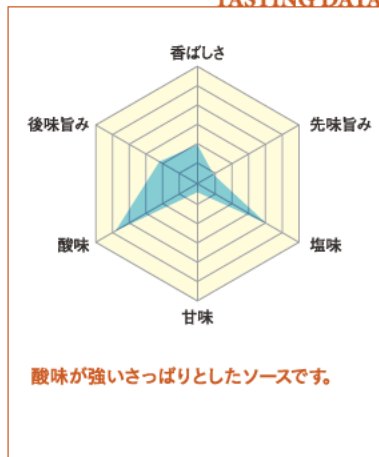
〈作り方〉
① ハンバーグソース デミグラ味を鍋に入れて、なめらかになり酸味が弱まるまで加熱する。

POINT 甘みを足して、お子様向けの料理にも活用できます。

TASTING DATA



TASTING DATA





デミグラスソース レギュラー

ベースとして使用し、手直し次第で大きく変化させることができるソースです。シェフのアレンジ次第でいろいろなタイプに仕上げることができます。

100gあたり ¥51円

手直しソース
11

ソース原価 (100gあたり) ¥80円

〈材料〉

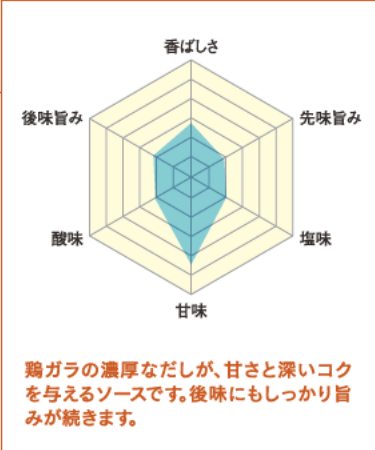
デミグラスソース レギュラー …… 2缶 (840g×2)
鶏ガラ …… 300g
玉ねぎ …… 100g
にんじん …… 30g
赤ワイン …… 200ml
水 …… 400ml
サラダ油 …… 適量
塩 …… 少々
ブラックペッパー …… 少々

〈作り方〉

- ① 熱したフライパンにサラダ油を入れ、鶏ガラをよく炒める。(油を使わずオープンで焼いてもよい)
- ② しっかりと焼けた鶏ガラを取り出し、玉ねぎ、にんじんをよく炒めて油をきる。
- ③ 深鍋に、①、②と赤ワインを入れてよく煮詰める。
- ④ ③に、デミグラスソースと水を加えてゆっくりと煮込む。
- ⑤ シノワで漉して、塩・ブラックペッパーなどで味を調べて使用する。

POINT 鶏ガラを良く焼くことで香ばしさを増すことができます。

TASTING DATA



手直しソース
12

ソース原価 (100gあたり) ¥108円

〈材料〉

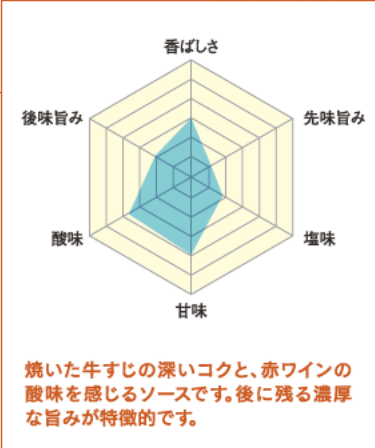
デミグラスソース レギュラー …… 2缶 (840g×2)
牛すじ …… 300g
玉ねぎ …… 100g
にんじん …… 30g
赤ワイン …… 200ml
水 …… 400ml
サラダ油 …… 適量
塩 …… 少々
ブラックペッパー …… 少々

〈作り方〉

- ① 熱したフライパンにサラダ油を入れ、牛すじをよく炒める。(油を使わずオープンで焼いてもよい)
- ② しっかりと焼けた牛すじを取り出し、玉ねぎ、にんじんをよく炒めて油をきる。
- ③ 深鍋に、①、②と赤ワインを入れてよく煮詰める。
- ④ ③に、デミグラスソースと水を加えてゆっくりと煮込む。
- ⑤ シノワで漉して、塩・ブラックペッパーなどで味を調べて使用する。

POINT 加熱時間によって味や香りをより手作りに近づけることができます。

TASTING DATA





お酒に合うメイン料理を看板メニューとして作りたいけど、仕込みに手間はかけたくない。と思いませんか？
ベースにハインツのデミグラスソースを使って、仕込みの手間を軽減できるレシピを紹介します。



あら仕込デミ

デミグラスソースとフォン・ド・ヴォーの中間的なソースで、ひと手間でもより本格的な料理が作れます。

100gあたり ¥53円

手直しソース

13

ソース原価 (100gあたり) **¥127円**

〈材料〉

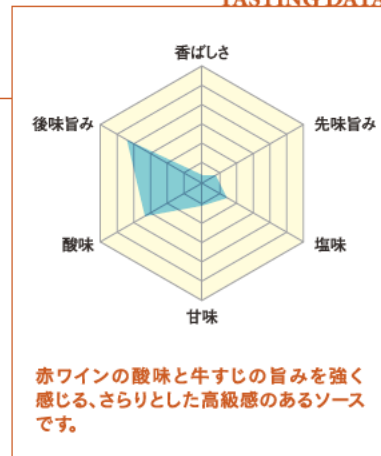
あら仕込デミ …… 3kg
牛すじ …… 450g
玉ねぎ …… 200g
にんじん …… 50g
赤ワイン …… 300ml
サラダ油 …… 適量
塩 …… 少々
ブラックペッパー(粗挽き) …… 大さじ1

〈作り方〉

- ① 熟したフライパンにサラダ油を入れ、牛すじをよく炒める。(油を使わずオープンで焼いてもよい。)
- ② しっかりと焼けた牛すじを取り出し、玉ねぎ、にんじんをよく炒めて油をきる。
- ③ 深鍋に、①、②と赤ワインを入れてよく煮詰める。
- ④ ③に、あら仕込デミを加えて約3/4量になるまでゆっくりと煮詰める。
- ⑤ シノワで漉して、塩で味を調べて、ブラックペッパーでアクセントをつけ使用する。

POINT 仕上げにマデラワインなどを加えると、より特徴的な高級感のあるソースに仕上がります。

TASTING DATA



手直しソース

14

ソース原価 (100gあたり) **¥128円**

〈材料〉

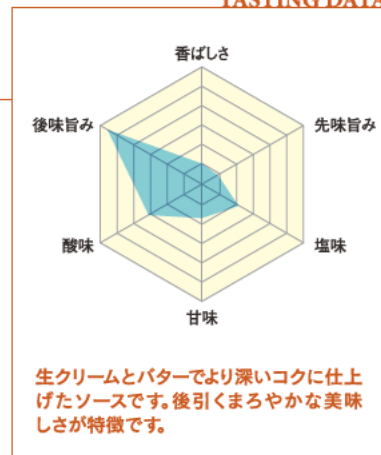
あら仕込デミ …… 3kg
牛すじ …… 450g
玉ねぎ …… 200g
にんじん …… 50g
赤ワイン …… 300ml
生クリーム …… 100ml
バター …… 50g
サラダ油 …… 適量
塩 …… 少々
ブラックペッパー …… 少々

〈作り方〉

- ① 熟したフライパンにサラダ油を入れ、牛すじをよく炒める。(油を使わずオープンで焼いてもよい)
- ② しっかりと焼けた牛すじを取り出し、玉ねぎ、にんじんをよく炒めて油をきる。
- ③ 深鍋に、①、②と赤ワインを入れてよく煮詰める。
- ④ ③に、あら仕込デミを加えて約3/4量になるまでゆっくりと煮詰める。
- ⑤ シノワで漉して、塩・ブラックペッパー、生クリーム、バターで味を調べて使用する。

POINT 煮詰めるときにアクや油をしっかり取ることで、よりすっきりと仕上げることができます。

TASTING DATA



6～11ページで紹介した「手直しソース」を、貴店のニーズに合わせて、置き換えてお使いいただけるメニューです。

コスト重視

作業性重視

手作り風重視

機能性重視

活用メニュー



手直しソース
1
使用

ハンバーグ

ソース以外の材料
原価 [1皿分] **¥354円**

手直しソース…60g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

ハンバーグパテ ……180g

サラダ油 ……10ml

【付け合せ】

フレンチフライポテト …… 適量

ミックスベジタブル …… 適量

〈作り方〉

①フライパンにサラダ油を熱し、ハンバーグを色よく焼き、付け合せと共に器に盛る。

②手直しソースを加熱し、ハンバーグにかける。



アレンジ
メニュー

ポークたっぷりハンバーグ

ソース以外の材料
原価 [1皿分] **¥255円**

手直しソース…60g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

ハンバーグパテ

豚ひき肉 ……120g

牛ひき肉 ……60g

サラダ油 ……10ml

【付け合せ】

フレンチフライポテト …… 適量

キャロットグラッセ …… 適量

しめじといんげんのソテー …… 適量

〈作り方〉

①フライパンにサラダ油を熱し、ハンバーグを色よく焼き、付け合せと共に器に盛る。

②手直しソースを加熱し、ハンバーグにかける。



アレンジ
メニュー

煮込みハンバーグ

ソース以外の材料
原価 [1皿分] **¥354円**

手直しソース…100g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

ハンバーグパテ ……180g

生クリーム ……15ml

サラダ油 ……10ml

〈作り方〉

①フライパンにサラダ油を熱し、ハンバーグを色よく焼き耐熱皿に入れる。

②手直しソースを加熱し、ハンバーグにかけ、200℃のオーブンで5分くらい焼き、生クリームをかける。

★手直しソース原価早見表 100gあたり ※メニューの原価に手直しソースは含まれておりません。ソースを含めた原価は、分量に合わせて、算出ください。

コスト重視(6・7ページ)			
手直し ソース1	手直し ソース2	手直し ソース3	手直し ソース4
32円	33円	45円	49円

作業性重視(8・9ページ)			
手直し ソース5	手直し ソース6	手直し ソース7	手直し ソース8
49円	47円	65円	68円
手直し ソース9	手直し ソース10		
75円	77円		

手作り風重視(10・11ページ)			
手直し ソース11	手直し ソース12	手直し ソース13	手直し ソース14
80円	108円	127円	128円



ハヤシライス

ソース以外の材料原価【1皿分】 ¥165円

手直しソース…150g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

牛肉(薄切り) ……60g	バター ……10g
玉ねぎ(薄切り) ……50g	塩 ……適量
マッシュルーム(薄切り) ……1~2個	ブラックペッパー…適量
水 ……50ml	ライス ……適量
サラダ油 ……15ml	

〈作り方〉

- 薄切りの牛肉を食べやすい大きさに切り、塩・ブラックペッパーをふり、熱したフライパンにサラダ油を入れて炒める。
- ①の牛肉を取り出し、バターと玉ねぎ、マッシュルームを加えて、よく炒める。
- ②に水少々を手直しソースを加えてしっかりと沸騰させる。
- ③に牛肉を戻し、軽くからめ合わせたら、水でお好みの固さになるように調整する。
- 皿にライスを盛り、④をかけて供する。



ふわとろたまごのオムライス

ソース以外の材料原価【1皿分】 ¥120円

手直しソース…100g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

ハイツトマトケチャップ ……40g	塩 ……適量
鶏もも 挽き肉 ……40g	ブラックペッパー…適量
ライス ……適量	バター ……適量
卵 ……3個	サラダ油 ……適量
牛乳 ……30ml	

〈作り方〉

- 卵を割りほぐし、牛乳を加え、塩・ブラックペッパーを入れて、オムレツを作っておく。
- 別のフライパンに、鶏の挽き肉とトマトケチャップを入れてから火にかけて、少々水分が飛ぶまで煮込む様に加熱する。
- 皿に温かいライスを盛り、①のオムレツと②をのせる。
- ③に、温めた手直しソースをかけて供する。



コック・オ・ヴァン (チキンの赤ワイン煮)

ソース以外の材料原価【1皿分】 ¥207円

手直しソース…120g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

鶏もも肉 ……1枚	【付け合せ】
赤ワイン ……30ml	バゲット ……適量
塩 ……適量	サラダ ……適量
ブラックペッパー…適量	フルーツ ……適量

〈作り方〉

- 鶏肉に、塩・ブラックペッパーをふり、皮面から両面をしっかりと焼き上げる(焼置きしても良い)。
- 手鍋に、①と赤ワインを入れてフタをしないで煮詰める。
- ②に、手直しソースを加えてさらに加熱する。
- 器に③を盛り、バゲット、サラダ、フルーツ等を添える。

6~11ページで紹介した「手直しソース」を、貴店のニーズに合わせて、置き換えてお使いいただけるメニューです。



手直しソース
7
使用

ビーフシチュー

ソース以外の材料
原価【1皿分】 **¥254円**

手直しソース…150g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

牛肉	200g	塩	適量
玉ねぎ	適量	ブラックペッパー	適量
ローリエ	適量	【付け合せ】	
水	適量	ビストロポテト カントリーカット	適量
生クリーム	15ml	ブロッコリー	適量
サラダ油	適量	キャロットグラッセ	適量

〈作り方〉

- 牛肉は塩・ブラックペッパーをふり焼き色をつけ、玉ねぎやローリエと共に水から煮込む。
- 手直しソースを加熱し、食べやすく切った①の牛肉を加え、茹で汁や水で好みの固さに調整し、塩・ブラックペッパーで味を調える。
- 器に盛り、カントリーカット、ブロッコリー、キャロットグラッセを添え、生クリームをかける。



アレンジ
メニュー

ポークビーンズシチュー仕立て **¥215円**

ソース以外の材料
原価【1皿分】

手直しソース…150g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

豚肉	150g
ミックスビーンズ	50g
玉ねぎ	適量
ローリエ	適量
水	適量
サラダ油	適量
塩	適量
ブラックペッパー	適量

〈作り方〉

- 豚肉は塩・ブラックペッパーをして焼き色をつけ、玉ねぎやローリエと共に水から煮込む。
- 手直しソースを加熱し、食べやすく切った豚肉とミックスビーンズを加え、茹で汁や水で好みの固さに調整し、塩・ブラックペッパーで味を調え、器に盛る。



アレンジ
メニュー

チキンときのこのシチュー **¥180円**

ソース以外の材料
原価【1皿分】

手直しソース…150g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

鶏もも肉	100g
マッシュルーム(4等分)	2個
生しいたけ(4等分)	2枚
しめじ(ほぐす)	1/5パック
サラダ油	適量
水	適量
塩	適量
ブラックペッパー	適量

〈作り方〉

- 鶏もも肉はひと口大にカットして、塩・ブラックペッパーをして焼き色をつけ、きのこ類を加えてさらに炒める。
- 手直しソースを加熱し、①を加え、水で好みの固さに調整し、塩・ブラックペッパーで味を調え、器に盛る。

コスト重視

作業性重視

手作り風重視

機能性重視

活用メニュー

★手直しソース原価早見表 100gあたり ※メニューの原価に手直しソースは含まれておりません。ソースを含めた原価は、分量に合わせて、算出ください。

コスト重視(6・7ページ)			
手直しソース1	手直しソース2	手直しソース3	手直しソース4
32円	33円	45円	49円

作業性重視(8・9ページ)					
手直しソース5	手直しソース6	手直しソース7	手直しソース8	手直しソース9	手直しソース10
49円	47円	65円	68円	75円	77円

手作り風重視(10・11ページ)			
手直しソース11	手直しソース12	手直しソース13	手直しソース14
80円	108円	127円	128円



ボロネーゼ

ソース以外の材料原価[1皿分] **¥98円**

手直しソース…100g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

牛挽き肉 …………… 50g	サラダ油 …………… 5ml
玉ねぎ(みじん切り) …… 40g	塩 …………… 適量
ショートパスタ(乾) …… 100g	ブラックペッパー …… 適量

〈作り方〉

- ① 鍋にサラダ油を熱し、牛挽き肉、玉ねぎを入れ炒める。
- ② ①に、手直しソースを加え加熱し、お好みにより塩・ブラックペッパーで味を調える。
- ③ 茹で上げたショートパスタに②を合わせて供する。



根菜の デミチーズ焼き

ソース以外の材料原価[1皿分] **¥289円**

手直しソース…150g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

れんこん …………… 120g	とけるチーズ …………… 30g
里芋 …………… 100g	サラダ油(素揚げ用) …… 適量
かぼちゃ …………… 100g	

〈作り方〉

- ① れんこん、里芋、かぼちゃはひと口大にカットして、素揚げしておく。
- ② 耐熱皿に①を入れ、手直しソースをかけ、とけるチーズを散らし、200℃のオーブンで10分くらい焼く。



ポークソテー デミグラス

ソース以外の材料原価[1皿分] **¥176円**

手直しソース…80g ★上記「手直しソース原価早見表」参照

〈材料〉…1皿分

豚ロース肉 …………… 100g	ブラックペッパー …… 適量
長芋(拍子木切り) …… 60g	【付け合せ】
パプリカ(棒切り) …… 1/8個	きゅうり・セロリ・にんじん・大根
塩 …………… 適量	レタス・ブチトマト …… 各適量

〈作り方〉

- ① 長芋、パプリカをソテーし、塩・ブラックペッパーをふっておく。
- ② 豚ロースに、塩・ブラックペッパーをふり、ソテーして保温しておく。
- ③ 器にカットした②と③を盛り合わせ、温めた手直しソースをかける。

【第1回】デミグラスソース開発秘話

洋食文化の発展を支えた ハインツ日本のデミグラスソース

およそ150年前の開国を機に、日本で花開いた「洋食」という新しい食文化。ヨーロッパからやってきた西洋料理のおいしさに衝撃を受けたかつての日本の料理人たちは、その味を再現するだけでは飽き足らず、ごはんに合う「洋食」へと独自に進化させていったのです。そうした洋食文化の発展に一役買ったのが、ハインツ日本のデミグラスソースでした。

ハインツ日本が、当時は手作りが主流だった「デミグラスソース」の商品化に成功したのは1970年のこと。それまで何時間もかけてデミグラスソースを作っていたホテルやレストランのシェフたちは、手軽で本格的な缶入り製品の登場を歓迎しました。そして今では、ビーフシチューや煮込みハンバーグなどの料理に欠かせない「洋風ソースの王様」として一般家庭にまで定着。世界中のどこを探しても、日本ほどデミグラスソースを愛し、消費している国は見当たりません。

業務用・家庭用いずれにおいても、発売以来トップシェアを維持し続けてきたハインツ日本のデミグラスソース。その誕生の陰には、日本とアメリカの司厨士協会*1のトップ同士が連携し、見いだした稲田英男という日本人シェフの存在がありました。

今回は、デミグラスソース開発の鍵を握る稲田シェフが、ハインツ日本と出会うまでの物語をお届けします。

※1司厨士協会:世界各国の西洋料理の料理人が組織する団体。全日本司厨士協会は、米国司厨士協会とともに世界司厨士協会連盟(World Association of Cooks Societies)に加盟しています。



稲田英男

生年月日 1933年1月22日
学 歴 明治大学政治経済学部経済学科
職 歴
1956年4月～1959年4月 東京自由が丘 田村魚菜学園勤務
1959年11月～1961年4月 東京丸の内ホテル勤務
1961年4月～1963年8月 スイス、オランダのホテル、レストランで修行
全日本司厨士協会の第一回ヨーロッパ
使節団のメンバーとして渡欧
1964年2月 ハインツ日本 入社
1970年 業務用デミグラスソース開発
1972年 家庭用デミグラスソース開発
以降も主力商品の開発に携わる

商品に対する詳しいお問い合わせ、ご注文は下記宛にご連絡ください。



ハインツ日本株式会社

〒111-8505 東京都台東区浅草橋5-20-8 <http://www.heinz.co.jp>

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