

ハインツ  
製品ラインナップ

<p><b>28323</b> 500g 必要分だけ使えるグラタンソース</p>  <p>形態:冷凍 内容量:500g×12×2 商品サイズ: 縦278×横145×高さ25(mm) 重量:511g JANコード:4902521 396722 ITFコード:249 02521 396726 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>25663</b> 355ml ワインビネガー</p>  <p>形態:瓶 内容量:355ml×12 商品サイズ: 縦60×横60×高さ220(mm) 重量:597g JANコード:01317505:UPCコード ITFコード:記載なし 賞味期限:24ヶ月 製造国:アメリカ合衆国</p>	<p><b>21710</b> 600g ローストガーリックソース</p>  <p>形態:ボトル 内容量:600g×15 商品サイズ: 縦73×横73×高さ187(mm) 重量:639g JANコード:4902521 390300 ITFコード:149 02521 390307 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>21711</b> 600g B・B・Q</p>  <p>形態:ボトル 内容量:600g×15 商品サイズ: 縦73×横73×高さ187(mm) 重量:639g JANコード:4902521 390317 ITFコード:149 02521 390314 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>
<p><b>21721</b> 1,150g スパイシージンジャーソース</p>  <p>形態:ボトル 内容量:1150g×12 商品サイズ: 縦84×横84×高さ271(mm) 重量:1201g JANコード:4902521 390614 ITFコード:149 02521 390611 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>21692</b> 1,165g デミみそ</p>  <p>形態:ボトル 内容量:1165g×12 商品サイズ: 縦84×横84×高さ271(mm) 重量:1216g JANコード:4902521 390157 ITFコード:149 02521 390154 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>21712</b> 585g ロースビーフソース ホースラディッシュ</p>  <p>形態:ボトル 内容量:585g×15 商品サイズ: 縦73×横73×高さ187(mm) 重量:624g JANコード:4902521 390348 ITFコード:149 02521 390345 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>21713</b> 580g 肉料理・ロースビーフソース 赤ワイン風味</p>  <p>形態:ボトル 内容量:580g×15 商品サイズ: 縦73×横73×高さ187(mm) 重量:619g JANコード:4902521 390355 ITFコード:149 02521 390352 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>
<p><b>25952</b> 2号缶 ビーフグレービー</p>  <p>形態:缶 内容量:810g×12×2 商品サイズ: 縦102×横102×高さ121(mm) 重量:930g JANコード:4902521 350106 ITFコード:249 02521 350100 賞味期限:24ヶ月 製造国:ニュージーランド</p>	<p><b>28619</b> 1kg フォンド・ヴォー</p>  <p>形態:冷凍 内容量:1000g×8 商品サイズ: 縦300×横200×高さ30(mm) 重量:1009g JANコード:4902521 395893 ITFコード:149 02521 395890 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>28185</b> 600g キューベース マッシュルーム</p>  <p>形態:冷凍 内容量:300g×2トレイ×8 商品サイズ: 縦300×横145×高さ45(mm) 重量:623g JANコード:4902521 396890 ITFコード:149 02521 396897 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>28189</b> 600g キューベース 赤ワインソース</p>  <p>形態:冷凍 内容量:300g×2トレイ×8 商品サイズ: 縦300×横145×高さ45(mm) 重量:623g JANコード:4902521 396920 ITFコード:149 02521 396927 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>
<p><b>28188</b> 600g キューベース 白ワインソース クリーム仕立て</p>  <p>形態:冷凍 内容量:300g×2トレイ×8 商品サイズ: 縦300×横145×高さ45(mm) 重量:623g JANコード:4902521 396937 ITFコード:149 02521 396934 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>21250</b> 2号缶 サルサポモドーロ</p>  <p>形態:缶 内容量:820g×12 商品サイズ: 縦102×横102×高さ121(mm) 重量:940g JANコード:4902521 350083 ITFコード:149 02521 350080 賞味期限:24ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>25885</b> 1号缶 ベルオルト トマトストック</p>  <p>形態:缶 内容量:2950g×6 商品サイズ: 縦156×横156×高さ177(mm) 重量:3270g JANコード:0013000 570107:UPCコード ITFコード:100 13000 570104 賞味期限:24ヶ月 製造国:アメリカ合衆国</p>	<p><b>25670</b> 396g イエローマスタード</p>  <p>形態:ボトル 内容量:396g×12 商品サイズ: 縦55×横83×高さ164(mm) 重量:440g JANコード:4902521 350540 ITFコード:149 02521 350547:記載なし 賞味期限:19ヶ月 製造国:アメリカ合衆国</p>
<p><b>29528</b> 1kg フレンチフライポテト スレートカット 9.5mm</p>  <p>形態:冷凍 内容量:1000g×12 商品サイズ: 縦250×横305×高さ50(mm) 重量:1040g JANコード:4902521 395770 ITFコード:149 02521 395777 賞味期限:24ヶ月 製造国:アメリカ合衆国</p>	<p><b>29613</b> 1,500g グルメマッシュポテト</p>  <p>形態:冷凍 内容量:1500g×6 商品サイズ: 縦380×横250×高さ60(mm) 重量:1520g JANコード:4902521 396647 ITFコード:149 02521 396644 賞味期限:18ヶ月 製造国:ベルギー</p>	<p><b>23254</b> 300g チーズソース ハルメザン</p>  <p>形態:パウチ 内容量:300g×24 商品サイズ: 縦250×横140×高さ20(mm) 重量:307g JANコード:4902521 365681 ITFコード:149 02521 365688 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>23251</b> 300g チーズソース レッドチェダー</p>  <p>形態:パウチ 内容量:300g×24 商品サイズ: 縦250×横140×高さ20(mm) 重量:307g JANコード:4902521 365575 ITFコード:149 02521 365572 賞味期限:12ヶ月 製造国:日本</p>
<p><b>23253</b> 300g チリコンカン ビーフウィズビーンズ</p>  <p>形態:パウチ 内容量:300g×24 商品サイズ: 縦250×横140×高さ20(mm) 重量:307g JANコード:4902521 365636 ITFコード:149 02521 365633 賞味期限:18ヶ月 製造国:日本</p>	<p><b>26000</b> 1,000ml オリジナル オレンジジュース</p>  <p>形態:紙パック 内容量:1000ml×12 商品サイズ: 縦60×横90×高さ205(mm) 重量:1075g JANコード:9313068 200505:UPCコード ITFコード:193 13068 200502 賞味期限:9ヶ月 製造国:オーストラリア</p>	<p><b>21740</b> 200g シラチャーソース</p>  <p>形態:ボトル 内容量:200g 商品サイズ: 縦160×横62×高さ35(mm) 重量:222g JANコード:4902521 390362 ITFコード:249 02521 390366 賞味期限:12ヶ月 製造国:タイ</p>	<p><b>15982</b> クラフト マカロニ&amp;チーズ</p>  <p>形態:紙箱 内容量:155.9g×24 商品サイズ: 縦88×高さ181×奥行34(mm) 重量:182g JANコード:4902521 270077 ITFコード:149 02521 270074 賞味期限:12ヶ月 製造国:アメリカ合衆国</p>

Kraft Heinz

HEINZ  
MEETS  
MEATS

ハインツ肉料理メニューBOOK

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 本社03(5687)7530  
〒111-8505 東京都台東区浅草橋5-20-8 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。



無限に広がる肉料理の世界。

ハインツのソースは

あらゆる食材との出会いを大切にします。

## INDEX

ローストビーフ	P4	牛すじグラタン	P8	チキンゴルゴンゾーラ	P13
粒マスタードソース 赤ワイン風味	P5	ジンジャーホークソテー	P9	骨付き鶏肉のトマトワインピネガー煮	P13
ビーフシチューパイ	P5	パンチェッタリゾット	P9	フリカッセ	P14
牛肉のパイ包み・赤ワインソース	P6	スペアリブ B・B・Q ソース	P10	ラムチョップのハニーマスタードソース	P14
トリッパのトマトソース煮込み	P6	ホークソテー ガーリック風味	P11	ラムチョップの香草パン粉焼き	P14
スライダー	P7	チーズソース カツレツ	P11	フォン・ド・ヴォーソース	P15
ローデットポテト	P7	シラチャーオレンジチキン	P12		
ローストビーフ寿司	P8				



MENU  
02

粒マスタードソース  
赤ワイン風味

材料 (1皿分) 原価:561円

- ハインツ キューブベース
- 赤ワインソース……………1個(30g)
- 水……………20ml
- 粒マスタード……………5~10g
- ハインツ グルメマッシュポテト……………30g
- 牛乳……………15ml
- 塩、こしょう……………各適量
- 牛肉(サーロイン)……………1枚
- クレソン……………1本

作り方

- ①牛肉に軽く塩、こしょうをふり、フライパンでソテーする。
- ②フライパンにキューブベース赤ワインソースと水を入れ加熱し、粒マスタードを入れて火を止める。
- ③グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れて、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- ④器に焼き上げた牛肉を盛り、②のソースをかけ、③とクレソンを添える。



キューブベース  
赤ワインソース

MENU  
03

ビーフシチュー  
パイ

材料 (1皿分) 原価:314円

- ハインツ 具だくさんデミ……………1パック
- 冷凍パイシート……………1枚(約100g)
- 溶き卵……………適量

作り方

- ①耐熱皿に具だくさんデミを入れ、麺棒で伸ばしたパイシートで覆い、溶き卵を塗り、200℃のオーブンで10~15分かけて焼く。



具だくさんデミ

MENU  
01

ローストビーフ

材料 (1皿分)

原価:999円(1皿分)/250円(1人分)

- ハインツ ローストビーフソース ホースラディッシュ……………50ml
- ローストビーフ(もも・サーロイン)……………各4~5枚
- クレソン……………適量
- トレヴィス……………適量

作り方

- ①スライスしたローストビーフ(もも・サーロイン)、ちぎったクレソン、トレヴィスを器に盛り、ローストビーフソース ホースラディッシュを添える。



ローストビーフソース  
ホースラディッシュ

MENU  
04

牛肉のパイ包み・  
赤ワインソース

材料 (1皿分) 原価:499円

ハインツ キューブベース  
赤ワインソース……………1個(30g)  
牛肉の赤ワイン煮込み……………120g  
水……………20~30ml  
ハインツ グルメマッシュポテト……………40g  
牛乳……………25ml  
冷凍パイシート……………2枚(約200g)  
溶き卵……………適量  
塩、こしょう……………各適量  
パセリ(みじん切り)……………少々

【牛肉の赤ワイン煮込み】

(材料:パイ包み10個分)  
ハインツ デミグラスソース……………400g  
牛すね肉……………1kg  
赤ワイン……………500ml  
玉ねぎ……………1個  
ゆで汁……………200~300ml  
塩、こしょう……………各適量



作り方

- 1 麺棒で伸ばしたパイシートに牛肉の赤ワイン煮込みをのせ、ふちの部分に溶き卵を塗り、残りのパイシートをかぶせて、ふちを折り込み、フォークで閉じ、溶き卵を塗り、200℃のオーブンで15~20分かけて焼く。
- 2 鍋にキューブベース赤ワインソースと水を入れ、火にかけて煮立たせる。
- 3 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れて、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 4 器に①を盛り、カットした③をのせ、②をかけ、パセリを散らす。



キューブベース赤ワインソース グルメマッシュポテト デミグラスソース

【牛肉の赤ワイン煮込み】

- 1 牛すね肉はひと口大に切り、塩、こしょうで下味をつけ、フライパンで焼く。
- 2 深鍋に移し、水、クシ切りの玉ねぎを煮込む。
- 3 別鍋で赤ワインを煮詰め、デミグラスソースと②のゆで汁を加えて煮詰めていく。
- 4 ①を加え、塩、こしょうで味を調える。

MENU  
06

スライダー

材料 (1皿分) 原価:724円

クラフト チーズソース  
レッドチェダー……………15g  
ハインツ デミみそ……………10g  
ハインツ スパイシージンジャーソース……………10g  
ミニバンズ(プレーン)……………2個  
ミニハンバーガー用パテ……………2枚  
トマト(輪切り)……………1個  
アボカド(スライス)……………1/4個  
ミニバンズ(パンキン風味)……………2個  
レタス……………1枚  
ミニとんかつ……………2枚  
キャベツ(千切り)……………20g  
ミニバンズ(ごま風味)……………2個  
チキン竜田揚げ……………2枚  
タルタルソース……………40g  
バター……………適量  
ピクルス……………適量  
揚げ油……………適量



【チキン竜田揚げ】

鶏むね肉……………200g  
ハインツ スパイシージンジャーソース……………30g  
片栗粉……………適量  
揚げ油……………適量

【タルタルソース】

ハインツ イエローマスタード……………20g  
ゆで卵……………1個  
ピクルス……………10g  
玉ねぎ……………1/8個  
マヨネーズ……………30g

作り方

- 1 ミニバンズ3種はスライスし、軽くトーストしてバターを塗っておく。
- 2 ミニパテは焼いておく。ミニとんかつは揚げておく。
- 3 バンズ(プレーン)にトマト、ミニパテ、アボカドをのせ、チーズソース レッドチェダーをかけてサンドする。
- 4 バンズ(パンキン風味)にレタス、トマト、ミニとんかつ、キャベツをのせ、デミみそをかけてサンドする。
- 5 バンズ(ごま風味)にレタス、チキン竜田揚げ、タルタルソースをのせ、スパイシージンジャーソースをかけてサンドする。



チーズソース レッドチェダー デミみそ スパイシー イエローマスタード ジンジャーソース

【チキン竜田揚げ】

- 1 鶏むね肉は3~4等分に切り、スパイシージンジャーソースでマリネしておく。
- 2 汁気をふき、片栗粉をまぶし、揚げ油で色よく揚げる。

【タルタルソース】

- 1 ゆで卵、ピクルスはみじん切りにする。玉ねぎはみじん切りにして、水にさらし、水気を絞る。
- 2 ボールに①、マヨネーズ、イエローマスタードを入れ混ぜる。

MENU  
05

トリッパの  
トマトソース煮込み

材料 (5皿分)

原価:1463円(5皿分)/293円(1皿分)

ハインツ サルサボモドー……………400g  
ハチノス(トリッパ)……………600g  
香味野菜  
(セロリの葉、人参の皮など)……………各適量  
にんにく(みじん切り)……………10g  
玉ねぎ(みじん切り)……………80g  
セロリ(みじん切り)……………60g  
人参(みじん切り)……………20g  
オリーブオイル……………適量  
白ワイン……………200ml  
赤唐辛子……………2本  
ローリエ……………2枚  
塩、こしょう……………各適量  
バルメザンチーズ……………適量  
パセリ(みじん切り)……………適量



作り方

- 1 ハチノスはゆでこぼし、サルサに付けて汚れを取る。
- 2 鍋に①、香味野菜、水を入れて火にかけ、途中水を加えながらゆでる。(60~90分)
- 3 柔らかくなったハチノスとスープを分け、ハチノスは小さめの拍子切りにする。
- 4 別鍋にオリーブオイルとみじん切りの野菜を入れ、火にかけて弱火でじっくりと炒める。
- 5 ハチノスと白ワインを加え煮込み、サルサボモドー、赤唐辛子、ローリエを入れてフタをし、弱火にして更に煮込み、塩、こしょうで味を調える。
- 6 器に盛り、バルメザンチーズとパセリをかける。



サルサボモドー

MENU  
07

ローデットポテト

材料 (1皿分) 原価:735円

クラフト チリコンカン  
ビーフウィズビーンズ……………120g  
クラフト チーズソース  
レッドチェダー……………20g  
ハインツ フレンチフライポテト  
ストレートカット 9.5mm……………300g  
牛肉(ステーキ用)……………120g  
アボカド(サク切り)……………1個  
トマト(サク切り)……………30g  
塩、こしょう……………各少々  
揚げ油……………適量



作り方

- 1 ストレートカット9.5mmは表示通りに揚げる。
- 2 牛肉に塩、こしょうで下味をつけて焼き、食べやすく切る。
- 3 器に①を盛り、温めたチリコンカン、ビーフウィズビーンズ、②をのせ、アボカドとトマトを散らし、チーズソース、レッドチェダーをかける。



チリコンカン ビーフウィズビーンズ チーズソース レッドチェダー フレンチフライポテト ストレートカット 9.5mm

MENU  
08

ローストビーフ  
寿司

材料 (1皿分) 原価:306円

ハインツ 肉料理・ローストビーフソース  
赤ワイン風味……………20~30ml  
ローストビーフ(スライス) ……20~30g  
すし飯……………100g(5個分)  
チャイブ……………少々

作り方

①握ったすし飯にローストビーフをのせ、ローストビーフソース赤ワイン風味をかけ、刻んだチャイブを散らす。



肉料理・ローストビーフソース  
赤ワイン風味

MENU  
10

ジンジャー  
ポークソテー

材料 (1皿分) 原価:210円

ハインツ  
スパイシージンジャーソース……………30g  
クラフト マカロニ&チーズ……………50g  
豚肩ロース肉……………1枚  
塩、こしょう、小麦粉……………各適量  
サラダ油……………適量  
焼き野菜(人参、ブロッコリー)……………適量  
【マカロニ&チーズ】  
クラフト マカロニ&チーズ……………1箱  
バター……………30g  
牛乳……………60ml

作り方

①豚肩ロース肉は筋切りをし、塩、こしょうで下味をつけ、小麦粉を薄くまぶしておく。  
②フライパンにサラダ油を熱し、①を入れ焼き色がつくまで焼き、裏返してフタをし、火を通す。  
③余分な油を拭き取り、スパイシージンジャーソースを加え絡める。  
④人参は食べやすく切り、下ゆでしてフライパンで焼いておく。ブロッコリーは小房に分けてゆでしておく。  
⑤器に②を盛り、④、マカロニ&チーズを添える。

【マカロニ&チーズ】

①沸騰したところにマカロニを入れ、時々混ぜながら6~8分かけてゆでる。  
②マカロニを湯切りし、鍋に戻し入れ、バター、牛乳、付属のチーズソースミックスを加え混ぜ合わせておく。



スパイシー  
ジンジャーソース



マカロニ&チーズ

MENU  
09

牛すじグラタン

材料 (1皿分) 原価:203円

ハインツ  
必要分だけ使えるグラタンソース……………40g  
牛すじ肉の赤ワイン煮……………120g  
パルメザンチーズ……………5g  
パセリ(みじん切り)……………少々

【牛すじ肉の赤ワイン煮】

(材料:5~6皿分)  
ハインツ あら仕込デミ……………400g  
牛すじ肉……………500g  
赤ワイン……………200ml  
塩、こしょう……………各適量

作り方

①器に牛すじ肉の赤ワイン煮を入れ、必要分だけ使えるグラタンソースをかけ、パルメザンチーズをふり200℃のオーブンで8~10分かけて焼き、パセリをふる。

【牛すじ肉の赤ワイン煮】

①牛すじ肉はひと口大に切り、ゆでこぼしておく。  
②鍋に①、赤ワインを入れてアルコールを飛ばし、水、あら仕込デミを加えて40~60分煮込み、塩、こしょうで味を調える。



必要分だけ使える  
グラタンソース



あら仕込デミ

MENU  
11

パンチェッタ  
リゾット

材料 (2皿分) 原価:286円(2皿分)/143円(1皿分)

ハインツ ビーフグレービー……………40g  
水……………100ml  
パンチェッタ(刻む)……………20g  
にんにく(みじん切り)……………1片  
白飯……………200g  
玉ねぎ(みじん切り)……………50g  
パルメザンチーズ……………10g  
塩、黒挽きこしょう……………各適量  
オリーブオイル……………適量

作り方

①鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけて、香りが出たら、玉ねぎを加えて炒める。  
②水とビーフグレービーを加え軽く煮込み、白飯を加えてほぐしながら加熱し、塩、黒挽きこしょう、パルメザンチーズで味を調え、パンチェッタを加え合わせる。器に盛り、黒挽きこしょうをふる。



ビーフグレービー



MENU  
12

スペアリブ B・B・Q ソース

材料 (1皿分) 原価:657円

ハインツ B・B・Q (バーベキューソース) .....80g  
 豚スペアリブ .....5本  
 プチトマト .....2個  
 ローズマリー .....適量

作り方

- ① スペアリブをB・B・Q(バーベキューソース)で2~3時間マリネする。
- ② 天板に①を並べ、200℃のオーブンで15~20分かけて焼く。
- ③ 器に盛り、ソテーしたプチトマトとローズマリーを添える。



B・B・Q

MENU  
13

ポークソテー  
ガーリック風味

材料 (1皿分) 原価:225円

ハインツ  
 ローストガーリックソース .....30g  
 豚ロース肉 .....1枚  
 塩、こしょう、小麦粉 .....各適量  
 サラダ油 .....適量  
 エンダイブ、トレヴィス、  
 イタリアンパセリ .....各適量

作り方

- ① 豚ロース肉は筋切りをし、塩、こしょうで下味をつけ、小麦粉を薄くまぶしておく。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を入れ焼き色がつくまで焼き、裏返してフタをし、火を通す。
- ③ 余分な油を拭き取り、ローストガーリックソースを加え絡め、食べやすく切る。
- ④ 器に③を盛り、ちぎった野菜を添える。



ローストガーリック  
ソース

MENU  
14

チーズソース  
カツレツ

材料 (1皿分) 原価:250円

クラフト チーズソース パルメザン .....30g  
 豚ロース肉 .....1枚  
 塩、こしょう .....各少々  
 小麦粉、溶き卵、パン粉 .....各適量  
 ベビーリーフ .....適量  
 ラデッシュ(薄切り) .....1個  
 揚げ油 .....適量

作り方

- ① 豚ロース肉は筋切りをし、塩、こしょうで下味をつけ、小麦粉、溶き卵をつけて、パン粉をまぶす。
- ② 揚げ油で色よく揚げ、食べやすく切る。
- ③ 器にチーズソース パルメザン、②を盛り合わせ、ベビーリーフ、ラデッシュを添える。



チーズソース  
パルメザン



MENU  
15

シラチャーオレンジチキン

材料 (1皿分) 原価:295円

ハインツ シラチャーソース……………30g	グラニュー糖……………3g
ハインツ オリジナル オレンジジュース …… 30ml	塩……………少々
ハインツ ワインビネガー…………… 15ml	オリーブオイル……………適量
鶏手羽元……………5本	パクチー……………適量

作り方

- 鶏手羽元は骨に沿って切込みを入れ、塩を軽く振る。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、①を焼き色がつくまで焼き、裏返してフタをし、完全に火が入る前にフタを取り、グラニュー糖、ワインビネガー、オレンジジュースを順に入れ、フライパンをゆらしながら煮詰める。
- シラチャーソースを加え、余熱でからめて器に盛り、パクチーを添える。



シラチャーソース オリジナル オレンジジュース ワインビネガー

MENU  
16

チキン  
ゴルゴンゾーラ

材料 (1皿分) 原価:262円

ハインツ キューブベース 白ワインソース 〜クリーム仕立て〜……………1個(30g)
鶏もも肉……………1枚
きのこ(しめじ、舞茸、エリンギ等) ……30g
ゴルゴンゾーラ……………10g
はちみつ……………10g
塩、こしょう……………各適量
生クリーム……………30ml
ディル……………適量
オリーブオイル……………適量

作り方

- 鶏もも肉は筋切りし、塩、こしょうで下味をつけておく。きのこは食べやすく切っておく。
- フライパンを熱し、鶏もも肉の皮めをこんがり焼き、裏返してフタをし火を通す。(またはオーブンで火を通す。)
- 別のフライパンにオリーブオイルを熱し、①のきのこをソテーし、キューブベース 白ワインソース〜クリーム仕立て〜、ゴルゴンゾーラ、はちみつ、生クリームを加え、軽く煮込む。
- 器に②を盛り、③をかけ、ディルを添える。



キューブベース  
白ワインソース  
〜クリーム仕立て〜

MENU  
17

骨付き鶏肉の  
トマトワイン  
ビネガー煮

材料 (10人分)

原価:1626円(10人分)/163円(1人分)

ハインツ ベルオルト トマトストック……………600g
ハインツ ワインビネガー……………1本(355ml)
骨付き鶏肉(手羽先・手羽元) ……各10本
玉ねぎ……………2個
バター……………60g
生クリーム……………120ml
チキンブイヨン……………300ml
塩、こしょう……………各適量

作り方

- 骨付き鶏肉は塩、こしょうで下味をつけ、玉ねぎはみじん切りにする。
- フライパンで骨付き鶏肉に焼き色をつけ、深鍋に移す。
- フライパンにバターを溶かし、玉ねぎを透明になるまで炒め、ワインビネガーを加えてしっかりと煮詰める。
- ②にトマトストック、チキンブイヨン、③を加えて煮込み、生クリームを加え、塩、こしょうで味を調えて器に盛る。



ベルオルトトマトストック ワインビネガー

MENU  
18

フリカッセ

材料 (1皿分) 原価:264円

ハインツ キューブベース  
マッシュルーム……………2個 (60g)  
鶏もも肉……………250g  
にんにく……………1片  
塩、こしょう、小麦粉……………各適量  
生クリーム……………20ml  
水……………100ml  
レッドペッパー……………適量  
オリーブオイル……………適量

作り方

- 鶏もも肉はひと口大に切り、塩、こしょうして小麦粉をまぶしておく。
- 鍋にオリーブオイルと潰したにんにくを入れて火にかけ、香りが出たら①を入れて焼き色がつかまで焼く。(余分な油は拭き取る。)
- キューブベース マッシュルーム、水を加え弱火で煮込み、生クリームを加えて仕上げ、器に盛り、レッドペッパーを散らす。



キューブベース  
マッシュルーム

MENU  
19

ラムチョップの  
ハニーマスタード  
ソース

材料 (1皿分) 原価:671円

ハインツ ワインビネガー……………30ml  
ラムチョップ……………3本  
塩、こしょう……………各適量  
かぼちゃ……………適量  
プチトマト……………適量  
ローズマリー……………適量  
【ハニーマスタードソース】  
ハインツ イエローマスタード……………30g  
はちみつ……………15g

作り方

- ラムチョップは塩、こしょうで下味をつけ、フライパンで焼き、焼き上がりにワインビネガーをふる。
- かぼちゃは食べやすく切り、プチトマトと共にソテーしておく。
- 器に①、②、ローズマリーを盛り合わせ、ハニーマスタードソースをかける。



ワインビネガー イエローマスタード

MENU  
20

ラムチョップの香草パン粉焼き・フォン・ド・ヴォーソース

材料 (1皿分) 原価:397円

ハインツ フォンド・ヴォー……………50ml	牛乳……………20ml	A ドライパン粉……………5g にんにく(みじん切り)……………1片 パセリ(みじん切り)……………1g 溶かしバター……………5g
ハインツ グルメマッシュポテト……………40g	卵黄……………適量	
ラムチョップ……………1本	塩、こしょう……………各適量	
ミルポワ……………1本	オリーブオイル……………適量	
(玉ねぎ・人参・セロリにんにく)……………30g	ペビーリーフ・ルッコラ……………各適量	
白ワイン……………30ml	ラデッシュ(薄切り)・パプリカ(黄)……………各適量	

作り方

- Aの材料を混ぜておく。
- ラムチョップに塩、こしょうで下味をつけ、卵黄を塗り、Aをまぶし、オリーブオイルでカリッと焼く。
- 鍋にミルポワを炒め、白ワインを加えて煮詰め、フォン・ド・ヴォーを加えさらに煮詰めて濃し、塩、こしょうで味を調える。
- グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れて、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 器に①をしき、②をのせ、③をかけ、ペビーリーフ、ルッコラ、ラデッシュ、パプリカを添える。



フォン・ヴォー



グルメ  
マッシュポテト

