

〈仕込み〉煮るだけ。  
〈現場〉盛るだけ。

人手不足の応援メニュー

デミ煮込み

これがウケウケの

# デミ煮込み

売り上げUPに  
貢献する理由とは。

“煮込み”+デミグラスソース。カンタンに言えばただそれだけ。  
ところが、これがビックリするほど効果的なメニューなのです。……



理由

1

デミ煮込みは

## 手間がかからない!

だから!

強い味方!  
人手不足の

1 仕込みは煮込むだけ!

基本は鍋を火にかけるだけ  
他メニューを仕込む間に完成!

2 提供時は盛るだけ!

面倒なワザは必要なし  
バイトでもラクラク対応

3 まとめて仕込める!

冷蔵・冷凍OKだから  
仕込を毎日しないでも大丈夫

理由

2

デミ煮込みは

## 客層を選ばない安心の味!

だから!

居酒屋まで  
バルから

1 味にうるさい女子たちも

デミのハイクオリティな味わいで  
本格料理店にも負けない味に

2 居酒屋派のオジサンも

和系もつ煮好きもナットク  
洋食の旨みを絶妙にブレンド

3 オシャレなワイン好きも

ビールはもちろん、ワイン、  
焼酎、日本酒とも相性バツグン

理由

3

デミ煮込みは

## お得なポイントが満載!

だから!

効率的に  
利益UP!

1 高価格にしやすい

デミの本格・高級イメージが  
ワンランク上の価格設定を実現

2 低原価がねらえる

リーズナブルな内臓肉や  
他メニューの端肉が活用できる

3 オプションでさらにオン

トッピングのバリエ・メニューで  
売上にプラスの効果

実際にもつ煮で試してみました!

INVESTIGATION

和

洋

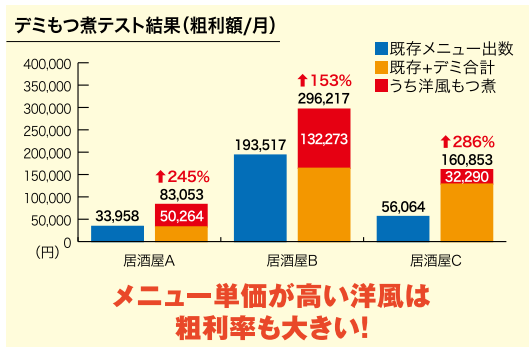
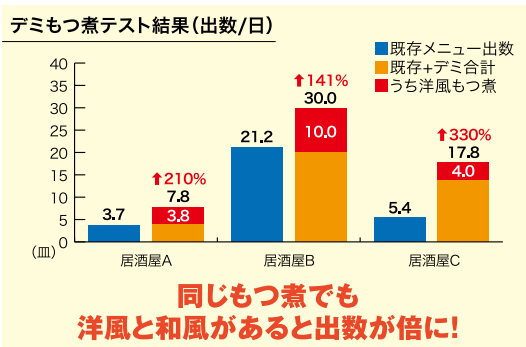
# 居酒屋でもバルでも、デミ煮込みは効果あり!

調査は1ヶ月間。おつまみの超定番“もつ煮”がある居酒屋と、ふだんは“煮込み”を扱っていないバルやビストロの2種類で実施しました。



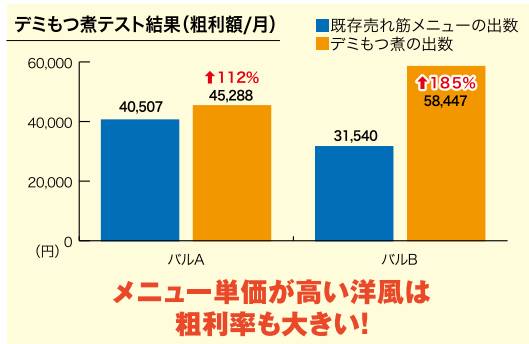
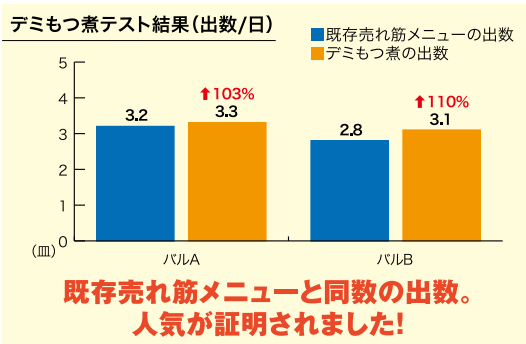
## いつもの“もつ煮”にプラスして、デミ煮込みを提供してみました!

洋風なので、いつもの“もつ煮”ときっちり差別化できます。  
 注文者もかぶらず、既存の“もつ煮”の出数にはほとんど影響がないことが判明。  
 調査では、洋風、和風、2メニュー共存で出数が倍増プラスαとなりました。



## いつもの売れ筋メニューと“デミ煮込み”の売り上げを比較してみました!

豚や鶏、ホルモン(内臓肉)を使えば原価もリーズナブルに。  
 常備している肉の端材活用すれば、さらに効率的なメニューになります。  
 洋風なら、いつもの“煮込み”より高単価に設定でき、収益への貢献度も期待大です。



## バルでも居酒屋でも高い評価を得ました!



大好評。今度はぜひワインとデミ煮込みでキャンペーンをしたい

バケットが欲しいとの声が多く、途中からバケット付きで提供しました

通常の期間限定メニューより注文数が多くてビックリ



既存のもつ煮と途中まで一緒に仕込めるので楽しかった

デミを入れるだけで既存のもつ煮とまったく違う味で人気だった

デミの味がしっかりしているので、ワインや生クリームなど最低限の調整で味が決まって手間いらず。

# デミ煮込みレシピ集

Recipe Collection

基本のレシピは2タイプ

**Point!** ・デミ煮込みにはバケットを添えて。  
・トッピングはオプションメニューに。



店の味がすぐできる  
ワインや香味野菜で個性をプラス



煮込むだけで味が決まる  
最小限の手間と材料でOK

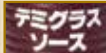
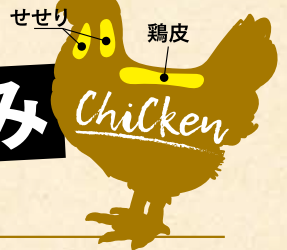


本格派の  
オリジナルな味わいに

※原価はデミ煮込み本体価格の目安です。トッピングやバケットは含まれておりません。

リーズナブルな材料で個性派を目指す

## 鶏皮とセセリの デミ煮込み



原価(参考): **78円**/100g

◆材料(仕上り 約2.2kg)

鶏皮…1kg セセリ…300g

赤ワイン…400ml

①トマトペースト…40g

水…800ml ベイリーフ…2枚

★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)…200g

ハイツ デミグラスソース…840g

②砂糖…20g

塩、こしょう…各適宜

顆粒コンソメ…10g

◆作り方

①鶏皮を水で洗い、水からボイルする。さらに水で洗い、お好みの大きさに切る。

②鍋に鶏皮、ワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。

③①を加え、鶏皮が柔らかくなるまで煮込む。

④鍋にセセリを加えて柔らかくなるまでさらに煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

⑤別鍋で香味野菜をソテーし、④の鍋に加えてよく煮込む。

⑥デミグラスソースを加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、浮脂を取り除いて⑥で味を調える。



原価(参考): **81円**/100g

◆材料(仕上り 約2kg)

鶏皮…1kg セセリ…300g

赤ワイン…200ml

①水…200ml ベイリーフ…2枚

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース…1kg

②砂糖、塩、こしょう…各適宜

◆作り方

①~④ **熟成仕込**と同様につくる。

⑤熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら軽く煮込み、浮脂を取り除いて⑥で味を調える。

★ハイツ ソテードベジタブルを使えば、炒めずに煮込むだけでOKです!

デミ使いで目からうるこのトリッパ煮込み

## コク旨トリッパ



原価(参考): **92円**/100g

◆材料(仕上り 約2kg)

トリッパ(下処理済み)…1kg

赤ワイン…300ml

①トマトソース…600g

水…200ml ベイリーフ…2枚

ハイツ デミグラスソース…200g

②砂糖、塩、こしょう…各適宜

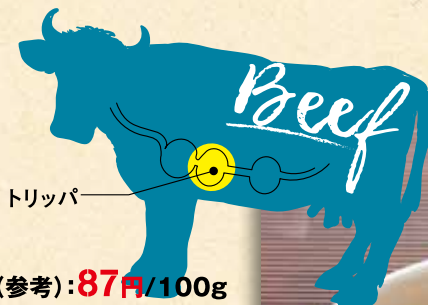
◆作り方

①トリッパとワインを鍋に入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。

②①を加え、トリッパが柔らかくなるまで煮込む。

途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

③デミグラスソースを加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、⑥で味を調える。



原価(参考): **87円**/100g

◆材料(仕上り 約2kg)

トリッパ(下処理済み)…1kg

赤ワイン…150ml

①トマトソース…600g 水…200ml

ベイリーフ…2枚

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース…200g

②砂糖、塩、こしょう…各適宜

◆作り方

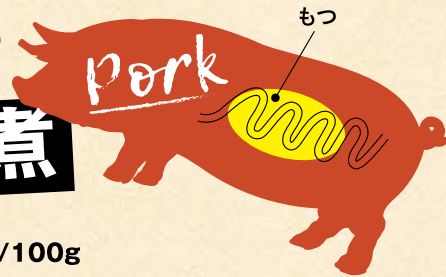
①~② **熟成仕込**と同様につくる。

③熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら軽く煮込み、⑥で味を調える。



正統派ビーフシチューに  
負けないコクと旨み

## デミもつ煮



デミグラス  
ソース

原価(参考): **78円/100g**

◆材料(仕上り 約2.2kg)

豚もつ(下処理済み)…1kg 赤ワイン…400ml

★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)…200g

◎トマトペースト…40g 水…800ml ベイリーフ…2枚 顆粒コンソメ…10g

ハイツ デミグラスソース…**840g**

⑥砂糖…20g 塩、こしょう…各適宜

◆作り方

①鍋にもつとワインを入れて沸騰させ、アルコール分が飛ぶまで煮込む。

②別鍋に香味野菜を入れて油で軽く炒める。

③①の鍋に②と③を加え、もつが柔らかくなるまで煮込む。

④デミグラスソースを加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、⑥で味を調える。



原価(参考): **79円/100g**

◆材料(仕上り 約2kg)

豚もつ(下処理済み)…1kg 赤ワイン…150ml

◎水…300ml ベイリーフ…2枚

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース…**1kg**

⑥塩、こしょう…各適宜

◆作り方

①鍋にもつとワインを入れて沸騰させ、アルコール分が飛ぶまで煮込む。

②◎を加え、もつが柔らかくなるまで煮込む。

③途中、水(分量外)を加え濃度を調節し、熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら軽く煮込み、⑥で味を調える。

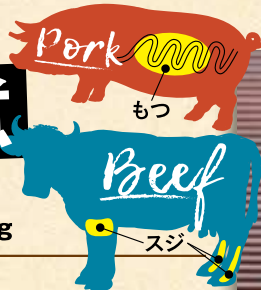


ハイツ ソテッドベジタブルを使えば、  
炒めずに煮込むだけでOKです!

くさが強い部位の場合は、一度  
煮こぼしすることをおすすめします。

これぞ煮込みの新定番

## 洋風もつ煮



デミグラス  
ソース

原価(参考): **97円/100g**

◆材料(仕上り 約2kg)

豚もつ(下処理済み)…1kg 牛スジ…500g 赤ワイン…300ml

◎トマトソース…80g チキンスープ…2L

| すりおろしにんにく…40g ベイリーフ…2枚 輪切り唐辛子…少々

⑥ハイツ デミグラスソース…**200g** 八丁味噌…50g

◎砂糖、塩、こしょう…各適宜 顆粒コンソメ…3g

◆作り方

①スジは下茹でして水気を切っておく。

②鍋にもつ、スジ、ワインを入れて沸騰させアルコール分を飛ばす。

③◎を加え、さらにもつが柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

④スジともつが柔らかくなったら⑥を加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、◎で味を調える。

※お好みの野菜を入れる場合は④で加え、一緒に加熱してください。



原価(参考): **91円/100g**

◆材料(仕上り 約2kg)

下処理した豚もつ…1kg 牛スジ…500g 赤ワイン…150ml

◎イタリアントマトソース…40g チキンスープ…2L

| すりおろしにんにく…40g 輪切り唐辛子…少々 ベイリーフ…2枚

⑥ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース…**200g**

| 八丁味噌…50g

◎砂糖、塩、こしょう…各適宜

◆作り方

①~③ **523** と同様につくる。

④スジともつが柔らかくなったら⑥を加え、かき混ぜながら軽く煮込み、◎で味を調える。



くさが強い部位の場合は、一度  
煮こぼしすることをおすすめします。

写真のトッピング: チーズ(オープン焼き)

洋食の王道、絶品旨みの洋風煮込み

# 鶏の赤ワイン煮



デミグラスソース

原価(参考):78円/100g

◆材料(仕上り 約2.2kg)

- 若鶏モモ肉…1kg
- 赤ワイン…400ml
- ★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、ニンジン、セロリ)…200g

- ②トマトペースト…40g
- 水…800ml
- ベイリーフ…2枚

ハイツ デミグラスソース…840g

- ⑥顆粒コンソメ…10g
- 砂糖…20g
- 塩、こしょう…各適宜

◆作り方

- ①肉をお好みの大きさに切り塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつけて取り出す。同じフライパンで香味野菜を炒める。
- ②鍋に肉、香味野菜、ワインを入れ加熱し、アルコール分を飛ばす。
- ③②を加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
- ④デミグラスソースを加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、浮脂を取り除いて⑥で味を調える。

デミグラスソース

原価(参考):79円/100g

◆材料(仕上り 約2kg)

- 若鶏モモ肉…1kg
- 赤ワイン…150g
- ②水…400ml ベイリーフ…2枚

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース…1kg

- ⑥砂糖、塩、こしょう…各適宜

◆作り方

- ①肉をお好みの大きさに切り塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。
- ②鍋に肉、ワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
- ③②を加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
- ④熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら軽く煮込み、浮脂を取り除いて⑥で味を調える。



写真のトッピング:温泉卵

★ハイツ ソテッドベジタブルを使えば、炒めずに煮込むだけでOKです!

塊肉の場合は煮込み時間が倍以上必要です。水分量に注意してください。

豚バラ肉は、煮込みすぎると型くずれしやすいのでお気をつけください。

濃厚デミと  
コク旨トマトの  
コラボレーション



# 豚バラのデミトマト煮

デミグラスソース

原価(参考):87円/100g

◆材料(仕上り 約2kg)

- 豚バラ肉(ブロック)…1kg
- 赤ワイン…300ml
- ②トマトソース…600g
- 水…200ml
- ベイリーフ…2枚

ハイツ デミグラスソース…200g

- ⑥砂糖、塩、こしょう…各適宜

◆作り方

- ①肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。
- ②鍋に肉とワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
- ③②を加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
- ④デミグラスソースを加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、⑥で味を調える。

デミグラスソース

原価(参考):82円/100g

◆材料(仕上り 約2kg)

- 豚バラ肉(ブロック)…1kg
- 赤ワイン…150ml
- ②トマトソース…600g 水…200ml
- ベイリーフ…2枚

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース…200g

- ⑥砂糖、塩、こしょう…各適宜

◆作り方

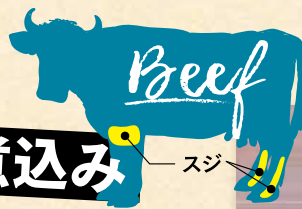
- ①~③ **デミグラスソース**と同様につくる。
- ④熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら軽く煮込み、⑥で味を調える。



写真のトッピング:パセリのみじん切り

煮込みと相性抜群の牛スジを洋風仕立てに

# デミとワインの牛スジ煮込み



原価(参考): **105円/100g**

◆材料(仕上り 約2kg)

牛スジ...1.5kg

赤ワイン...300ml

①トマトソース...600g

水...600ml

ベイリーフ...2枚

顆粒コンソメ...10g

ハイツ デミグラスソース...200g

砂糖、塩、こしょう...各適宜

◆作り方

①スジをお好みの大きさに切って鍋に入れて自ら沸騰させて煮こぼし、流水で洗って水気を切る。

②スジとワインを鍋に入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。

③①を加え、スジが柔らかくなるまで煮込む。

④柔らかくなったならデミグラスソースを加え、さらに30分かき混ぜながら煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

⑤砂糖、塩、こしょうで味を調える。



写真のトッピング: 玉ねぎとパセリのみじん切り



原価(参考): **102円/100g**

◆材料(仕上り 約2kg)

牛スジ...1.5kg

赤ワイン...300ml

①トマトソース...600g 水...600ml

ベイリーフ...2枚 顆粒コンソメ...5g

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース...200g

砂糖、塩、こしょう...適宜

◆作り方

①~③ デミグラスソースと同様につくる。

④柔らかくなったなら熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら15分ほど煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

⑤砂糖、塩、こしょうで味を調える。

手間をかけずに味わい深い本格派

# 牛バラのデミ煮



原価(参考): **111円/100g**

◆材料(仕上り 約2.2kg)

牛バラ肉...1kg

赤ワイン...400ml

★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)...200g

①トマトペースト...40g 水...800ml

ベイリーフ...2枚

ハイツ デミグラスソース...840g

②砂糖...20g

塩、こしょう...各適宜

顆粒コンソメ...10g

◆作り方

①肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつけて取り出す。同じフライパンで香味野菜を炒める。

②鍋に肉、香味野菜、ワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。

③①を加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

④デミグラスソースを加え、15~20分かき混ぜながら煮込み、浮脂を取り除いて⑤で味を調える。

塊肉の場合は煮込み時間が倍以上必要です。水分量に注意してください。



原価(参考): **113円/100g**

◆材料(仕上り 約2kg)

牛バラ肉...1kg 赤ワイン...150g

①水...400ml ベイリーフ...2枚

ハイツ 熟成仕込 デミグラスソース...1kg

②砂糖、塩、こしょう...各適宜

◆作り方

①肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。

②鍋に肉、ワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。

③①を加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

④熟成仕込 デミグラスソースを加え、かき混ぜながら軽く煮込み、浮脂を取り除いて⑤で味を調える。



★ハイツ ソテッドベジタブルを使えば、炒めずに煮込むだけでOKです!

牛バラ肉は、煮込みすぎると型くずれしやすいのでお気をつけてください。

写真のトッピング: 生クリーム

ひと手間のこだわりで憧れのあの味

# スペシャルビーフシチュー



原価(参考): **178円/100g**

◆材料(仕上り 約2.2kg)

牛バラ肉...1kg

ハイツ あら仕込デミ...2kg

ワインビネガー...100ml

赤ワイン...1L

トマトペースト...40g

砂糖...50g

塩、こしょう...各適宜

ベイリーフ...2枚

★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)...450g

◆作り方

①肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。

②別鍋で香味野菜を炒める。野菜が炒まったら砂糖を振り入れて野菜が軽く色づくまで炒め、火を止めてワインビネガーを入れて焼け焦げをしっかりこそげとる。

③再加熱しビネガーが蒸発したら焼き色をつけた肉とワインを加え、アルコール分がなくなるまで煮詰める。

④あら仕込デミ、ベイリーフを加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。

⑤途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。

⑥肉を取り出してソースをこし、浮脂を取り除いて塩、こしょうで味を調える。

⑦肉を戻して再加熱する。

塊肉の場合は煮込み時間が倍以上必要です。水分量に注意してください。



★ハイツ ソテッドベジタブルを使えば、炒めずに煮込むだけでOKです!

写真のトッピング: マッシュポテトとパセリのみじん切り

# PRODUCTS LINE UP

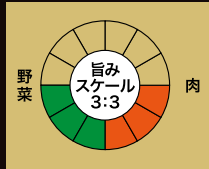
## デミ煮込みに使用したデミグラスソース製品

### ハインツ デミグラスソース

安定感のある基本のソース



どんな具材でも相性の良い、汎用性の高いデミグラスソース。ワインや水で加水して、肉や野菜と軽く煮込めば、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なります。



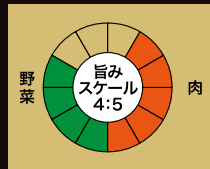
- (1号缶)  
 ■缶 3,000g×6 ■賞味期限:常温 24ヶ月  
 ■商品コード:25841 ■JANコード:4902521 300095
- (2号缶)  
 ■缶 840g×12×2 ■賞味期限:常温 24ヶ月  
 ■商品コード:25840 ■JANコード:4902521 300101

### ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース

熟成感のある味わいを短時間で



軽く煮込むだけで、何日も煮込んだようなコクと旨みあるデミグラスソースが完成するよう、深い味わいを追求しました。シェフの好みで軽くアレンジするだけで、本格的な熟成感のあるメニューが完成します。



- レトルトパウチ 3,000g×4  
 ■賞味期限:常温 18ヶ月  
 ■商品コード:23116  
 ■JANコード:4902521 365568

### ハインツ あら仕込デミ

オリジナリティを重視するなら



旨味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。



- 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

## デミ煮込みに おすすめの製品

### ソテードベジタブル オニオン&キャロット

デミ煮込みを強力サポート



ニュージーランド産の玉ねぎと人参を約5mmにカットして、素材の甘さを引き出すよう軽くソテーしました。香味野菜の代りに使えば、ソテーの手間を省きながら豊かなコクだし(ミルポア)としてご利用いただけます。



- 冷凍 1,000g×5×2  
 ■賞味期限:冷温 18ヶ月  
 ■商品コード:29805  
 ■JANコード:4902521 397095



## いつもの煮込みに デミグラスソースを

ハインツのデミグラスソースなら驚くほど簡単に洋風煮込みが実現します。

### ●既に和風の「煮込み」メニューがあるなら…

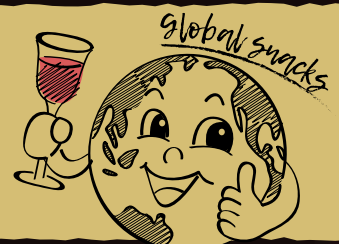
隠し味よりちょっと多めにデミグラスソースを加えるだけ。それだけで、いつもの煮込みが洋風に変身。味噌などの発酵食品との相性の良さは、煮込みの名店にも隠し味にデミグラスソースを用いているところがあるほどです。

### ●「煮込み」のメニューがないのなら…

常備している肉の端材を活用して、ぜひこの機会に挑戦を。ポイントは肉を柔らかく煮込むだけ。あとはワインやトマト、香味野菜や肉のエキスがギュッと詰まったデミグラスソースがしっかりとした本格的な味わいに仕上げてください。

### 「煮込み」は世界のおつまみです。

端肉や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。「要はシチューでしょ?」という方、そんなことはありません! イタリアの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、牛の胃を赤ワインで煮込むスペインのカリョスなど、お酒やワインを楽しむ時の酒の肴の代表選手として知られています。「洋風+煮込み=シチュー」という固定観念はきっぱり捨て、貴店も洋風煮込みをメニューに加えてみませんか?



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。