



LOADED FRY

PRESENTED BY HEINZ



Kraft Heinz



LOADED FRY

スパイシービーフ・オーブン焼 (オーブン ベイクド ビーフ&ポテト)

アツアツのポテトに肉を絡めたボリュームも味もダイナミックなメニュー。天板にどんと盛り付ければパーティのための華やかな一品に。

材料 (1皿分) 原価 529円 / 1皿分

- ・ハインツ クリンクルカット1/2インチ 600g
- ・クラフト チーズソース レッドチェダー 50g
- ・ハインツ ローストガーリック 40g

溶けるチーズ 80g / 牛挽き肉 200g / 塩、こしょう 各少々 / ハラペーニョ(輪切り)1本 / トマト(小角切り) 20g / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油でクリンクルカットを揚げる。
- 2 牛挽き肉は塩、こしょうで下味をつけ、熱したフライパンで塊を残しながら焼き、ローストガーリックで仕上げる。
- 3 天板に1と2を順にのせ、溶けるチーズ、ハラペーニョを散らし、オーブンで焼く。
- 4 チーズが溶けたらトマトを散らし、チーズソース レッドチェダーをたっぷりかける。



クラフト チーズソース
レッドチェダー



ハインツ
ローストガーリック



ハインツ
クリンクルカット
1/2インチ



LOADED FRY

フィッシュフリッター

アイリッシュパブの定番フィッシュ&チップスを、ローデッドスタイルにアレンジしました。シラチャーソースとパクチーのエスニック風味がたまりません。

材料 (1皿分) 原価 291円 / 1皿分

- ・ハインツ ストレートカット9.5mm 300g
- ・ハインツ フィッシュフリッター 80g
- ・ハインツ シラチャーソース 20g

タルタルソース 50g / パクチー 適量 / 塩 適量 / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油でストレートカットとフィッシュフリッターをそれぞれ揚げる。
ポテトには塩をまぶし、フィッシュフリッターは斜め半分に切る。
- 2 器にストレートカット、フィッシュフリッターを順に盛り、タルタルソース、シラチャーソースをかけてパクチーを散らす。



ハインツ
シラチャーソース



ハインツ
ストレートカット
9.5mm



ハインツ
フィッシュフリッター



LOADED FRY PRESENTED BY HEINZ



LOADED FRY

ベーコンチーズ

ベーコン&チーズはアメリカで人気No.1のローディッド・フライ。
最後までカリカリの触感が楽しめるクリスピーポテトでワンランク上を目指します。

材料 (1皿分) 原価 296円 / 1皿分

- ・ハインツ クリスピーブレン 300g
- ・クラフト チーズソース レッドチェダー 30g
- ベーコン(厚切り) 60g / サワークリーム 20g / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油でクリスピーブレンを揚げる。
- 2 刻んだベーコンをカリカリになるまでソテーする。
- 3 器に1を盛り、**チーズソース レッドチェダー**、サワークリームをかけ、2を添える。



クラフト チーズソース
レッドチェダー



ハインツ
クリスピーブレン

LOADED FRY

鶏から揚げ

どこの店でも人気の鶏のから揚げとフライドポテトをマッチング。
シラチャーソースでちょっと意外で新鮮な味わいにまとめあげました。

材料 (1包み分) 原価 92円 / 1包み分

- ・ハインツ シュースtring 1/4インチ 100g
- ・ハインツ シラチャーソース 10g
- 鶏の唐揚げ 50g / ローズマリー 2枝 / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油でシュースtringを揚げる。
- 2 鶏の唐揚げは2~3等分に切る。
- 3 包材に1、2を盛り、**シラチャーソース**をかけ、ローズマリーを添える。



ハインツ
シラチャーソース



ハインツ
シュースtring
1/4インチ



LOADED FRY

スクランブルエッグ

手軽な材料なのに、不思議なくらい上品な一皿になりました。
ふんわり卵の優しい味が女子会のキラメニューになること間違いなしです。

材料 (1皿分) 原価 183円 / 1皿分

- ・ハインツ ナチュラルカット(ブレサイズ) 200g
- ・クラフト チーズソース パルメザン 20g
- スクランブルエッグ 60g / ベーコン 2枚 / パセリ(みじん切り) 少々 / 塩 適量 / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油で**ナチュラルカット**を揚げて塩をまぶす。
- 2 ベーコンをカリッとソテーし、食べやすく切る。
- 3 器に1、スクランブルエッグ、2を順に盛り、**チーズソース パルメザン**をかけ、パセリを散らす。



クラフト チーズソース
パルメザン



ハインツ
ナチュラルカット
(ブレサイズ)





LOADED FRY PRESENTED BY HEINZ



LOADED FRY

ガーリックコンビーフ

男子が大好きなコンビーフ。にんにくを効かせて炒めたコンビーフを揚げたてのポテトにのせれば、お酒がぐいぐいすすむガテン系おつまみに。

材料 (1皿分) 原価 185円 / 1皿分

・ハインツ ホームメイドスタイルチップス ポテト 120g

・クラフト チーズソース レッドチェダー 20g

コンビーフ 80g / にんにく(おろし) 適量 / イタリアンパセリ(粗みじん切り) 少々 / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油でホームメイドチップスを揚げる。
- 2 フライパンでコンビーフを炒め、馴染んできたらにんにくを加えてさらに炒める。
- 3 器に1を盛り、2のをせてチーズソース レッドチェダーをかけ、パセリを散らす。



クラフト チーズソース
レッドチェダー



ハインツ ホームメイドスタイル
チップス ポテト

LOADED FRY

メキシカン風

いつものチョリソーと揚げたてのポテトの名コンビ。フレッシュなサルサとマイルドなアボカドがアクセントになるパンチの効いた一品です。

材料 (1皿分) 原価 306円 / 1皿分

・ハインツ ストレートカット15mm 250g

・ハインツ チャンキーサルサ 50g

チョリソーソーセージ 80g / アボカド 40g / パプリカ(黄) 5g / 塩 適量 / 揚げ油

作り方

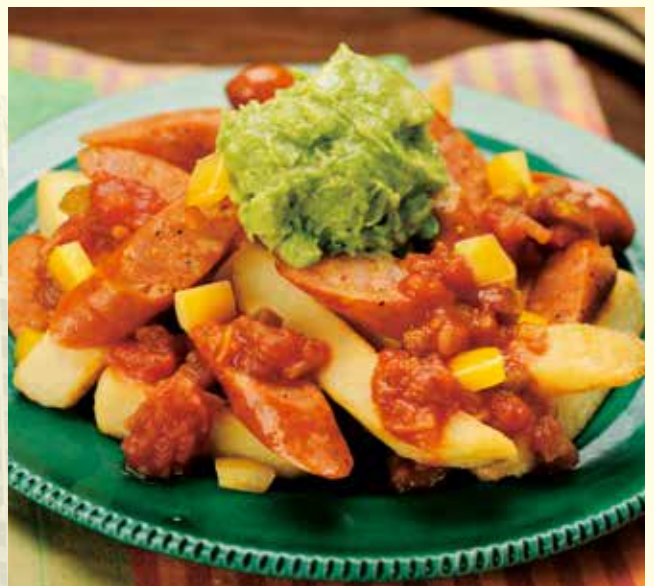
- 1 揚げ油でストレートカットを揚げて塩をまぶす。
- 2 チョリソーソーセージはボイルして食べやすく切る。
- 3 アボカドはつぶしてなめらかにする。パプリカは小角に切る。
- 4 器に1、2、アボカドを盛り、チャンキーサルサをかけ、パプリカを散らす。



ハインツ
チャンキーサルサ



ハインツ
ストレートカット
15mm



LOADED FRY

チリコンカン風

タコライス風に仕立てたローディッド・フライです。チップスにチリコンカンのをせてレタスと一緒にどうぞ。女子会やランチメニューに。

材料 (1皿分) 原価 151円 / 1皿分

・ハインツ ホームメイドスタイルチップス ポテト 100g

・クラフト チリコンカン ビーフ ウィズ ビーンズ 50g

チェダーチーズ 20g / レタス 20g / 揚げ油

作り方

- 1 揚げ油でホームメイドチップスを揚げる。
- 2 レタスは大きめにちぎる。
- 3 器に2を盛り、1のをせてチリコンカン ビーフ ウィズ ビーンズをかけ、チェダーチーズをおろしながらかける。



クラフト チリコンカン
ビーフ ウィズ ビーンズ



ハインツ ホームメイドスタイル
チップス ポテト



世界の定番をお届けする



フィッシュ&チップスにフレンチフライ、コブサラダにナチョスなど、アメリカンダイニングやブリティッシュパブで親しまれてきたメニューは、日本のバルやカフェ、居酒屋でも大人気。メリハリが程よく効いた味わいに、つついお酒もすすみます。

この世界中で愛されるダイニングメニューの定番をシリーズ化したのが【ハインツ ザ・グローバルディッシュ】です。食感や風味に徹底的にこだわったソースと素材のラインナップは、いつもの素材にかければ本場の味をしっかりと再現、具材を工夫するだけで和・洋のジャンルを問わない個性豊かなメニューを実現できます。

CHILI DOG



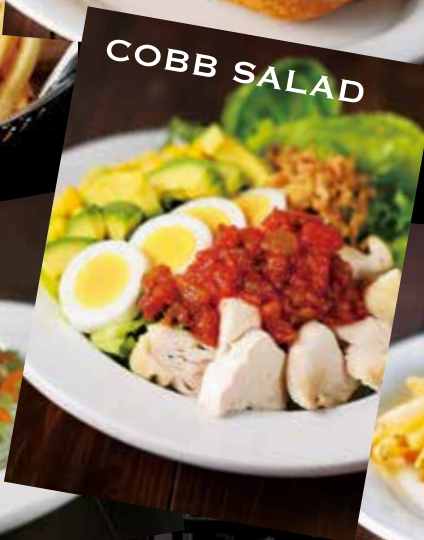
FISH & CHIPS



BUFFALO WING



COBB SALAD



TACORICE



HAMBURGER



LOADED FRY
PRESENTED BY HEINZ

アメリカ発。
フライドポテトの新スタイル
「ローディッド・フライ」

具材をたっぷり乗せてソースと絡めながら食べる「ローディッド・フライ」は、アメリカのダイナーやバルでは複数のアレンジを提供する店も多く見受けられる超定番のメニューです。手近な具材でアレンジ自在、味のメリハリもつけやすく、見た目のインパクトもボリューム感も満点の「ローディッド・フライ」、日本でも新たなトレンドとして注目されています。



PRODUCTS LINEUP

世界の定番をお届けする



チーズソース パルメザン

パルメザンチーズのコクと風味が豊かなチーズソース。パルメザンを主体にチェダーチーズを加え、深みのある食べやすい味に仕上げました。温野菜、ブルスケッタのトッピングや、ポテトなどのディップソースに。

- レトルトパウチ 300g×24
- 賞味期限 12ヶ月
- 商品コード 23254
- JANコード 4902521 365681



チーズソース レッドチェダー

具材の旨みに負けない濃厚な味わいとレッドチェダーならではの鮮やかな色が楽しめるチーズソース。ハンバーグ、ナチョス、フライドポテト等のトッピングやディッピング用に。

- レトルトパウチ 300g×24
- 賞味期限 12ヶ月
- 商品コード 23251
- JANコード 4902521 365575



チリコンカン ビーフ ウィズ ビーンズ

ペースト状のチリコンカンソースが多いなか、豆の量を控え肉類の具材感とボリューム感を出しました。タコス、タコライス、ピザ、ナチョス、チリドッグなどと相性良くお使いいただけます。

- レトルトパウチ 300g×24
- 賞味期限 18ヶ月
- 商品コード 23253
- JANコード 4902521 365636



チャンキーサルサ

香辛料を使わずフレッシュなハラペーニョで辛味をつけた、ざく切りトマトのチャンキーサルサです。テックスメックス系のメニューに欠かせない万能ソース。トマトの素材感があります。

- | | |
|------------------------|------------------------|
| <ポリボトル> | <ビン> |
| ■1,984g×6 | ■450g×12 |
| ■賞味期限 常温 12ヶ月 | ■賞味期限 常温 18ヶ月 |
| ■商品コード 25710 | ■商品コード 25708 |
| ■JANコード 4902521 510487 | ■JANコード 4902521 510432 |



ホームメイドスタイルチップス ポテト

通常のポテトフライの約1.5倍のボリューム感。凍ったままお手持ちのフライヤーで調理していただければ揚げたてアツアツ、バリバリのポテトチップスのできあがりです。ビールのおつまみやハンバーガーなどの付け合わせに。

- 冷凍 1,500g×6
- 賞味期限 24ヶ月
- 商品コード 29538
- JANコード 4902521 396340



フィッシュフリッター

フィッシュ&チップスに最適。白身魚(ホキ)のうまみを逃さず麦芽パウダーの入った衣でクリスピーなフリッターにしました。1袋(1kg)に約50個入った食べやすい一口サイズです。

- 冷凍 1kg×4×2
- 賞味期限 12ヶ月
- 商品コード 29700
- JANコード 4902521 396357



シラチャソース

タイ生まれ、アメリカ育ち。ガーリック、唐辛子をきかせたスパイシーなソース。アメリカンディッシュからシーフードまで、どんな料理にも合わせられるソースです。

- ペットボトル 220g×12×2
- 賞味期限 12ヶ月
- 商品コード 21740
- JANコード 4902521 390362

OTHER'S その他のハインツ商品



フレンチフライポテト シュースtring 1/4インチ

世界でも日本でも親しまれているフライドポテトの代名詞。手軽なスナックとしてご利用ください。

- | | |
|------------------------|------------------------|
| <1kg> | <2,040g> |
| ■冷凍 1kg×12 | ■冷凍 2,040g×6 |
| ■賞味期限 24ヶ月 | ■賞味期限 24ヶ月 |
| ■商品コード 29525 | ■商品コード 29576 |
| ■JANコード 4902521 395732 | ■JANコード 4902521 395756 |



フレンチフライポテト ストレートカット 9.5mm

ファーストフードにも付け合わせにも使える、スナックとして最もポピュラーなサイズです。

- | | |
|------------------------|------------------------|
| <1kg> | <2,200g> |
| ■冷凍 1kg×12 | ■冷凍 2,200g×6 |
| ■賞味期限 24ヶ月 | ■賞味期限 24ヶ月 |
| ■商品コード 29528 | ■商品コード 29577 |
| ■JANコード 4902521 395770 | ■JANコード 4902521 395763 |



フレンチフライポテト ストレートカット 15mm

ポテトのおいしさが存分に味わえるフライドポテトです。ボリュームのある太さですからホクホクした食感が楽しめます。

- 冷凍 1kg×12
- 賞味期限 24ヶ月
- 商品コード 29527
- JANコード 4902521 395749



ローストガーリック

じっくりローストしたにんにく風味と、まろやかで濃厚な再仕込醤油で仕上げた深みのあるコクのあるソース。肉料理やパスタソース、漬け込みダレに。

- | | |
|------------------------|------------------------|
| <ペットボトル1,200g> | <ペットボトル 600g> |
| ■1,200g×12 | ■600g×15 |
| ■賞味期限 常温 12ヶ月 | ■賞味期限 常温 12ヶ月 |
| ■商品コード 21720 | ■商品コード 21710 |
| ■JANコード 4902521 390607 | ■JANコード 4902521 390300 |



フレンチフライポテト クリンクルカット 1/2インチ

ポテトを波状にカットしたフライドポテトで、カラッとクリスピーに揚がります。あらゆる料理の付け合わせに。

- 冷凍 1kg×12
- 賞味期限 24ヶ月
- 商品コード 29524
- JANコード 4902521 395725



フレンチフライポテト ナチュラルカット(プレサイズ)

自然なカタチとおいしさが楽しめる、付け合わせにも使いやすい皮つきフライドポテトです。

- 冷凍 1kg×12
- 賞味期限 24ヶ月
- 商品コード 29526
- JANコード 4902521 395718



フレンチフライポテト クリスピーブレン味(シュースtring)

時間が経ってもカリカリの触感が味わえるよう、クリスピーな食感の衣をまぶしました。ビアガーデン、居酒屋、カラオケなどに。

- 冷凍 1kg×12
- 賞味期限 24ヶ月
- 商品コード 29532
- JANコード 4902521 395886

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 <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

※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。