

Wine & Food

ワインをもっと美味しく —メニューブック

La carte

Purée de Pommes de Terres Variés
Croquettes d'Olives et d'Anchois
Gratin de Pommes de Terre Purées, Chaussée de Pierre
Purées de Pommes de Terre au Gorgonzola
Purées de Pommes de Terre et Chou à l'Irlandaise
Gratin de Brandade de "SHIRASU"
Purées de Pommes de Terre à la Fermière

Pommes de Terre Sautées au Romarin
Champignons et Pommes de Terre Sautées à l'Ail
Salade Niçoise
Petits Croquettes de Pommes de Terre
Pommes de Terre à la Lyonnaise
Salade de Pommes de Terre au Mayonnaise
Pommes Frites à la Boeuf Crémée

Gratin Dauphinois
Pommes de Terre, et Patate Douce au Four
Pommes de Terre et Épinards, Crémée au "MISO"
Gratin de Légumes à la Provençale
Omelette de Pommes de Terre
Gratin de Saumon et Pommes de Terre Dauphinoise
Pomme de Terre et Chorizo Crème

Boeuf Bourguignon
Hachis Parmentier
Rizotto au Lard
Gratin de Légumes Variés
Dourade Poêlée, avec Pommes de Terre Sautées
Cassoulet à la Maison
Ragoût de Porc
Blanquette de Porc
Chou Farci à la Crème
Cog au Vin
Poulet au Vinaigre
Fricassée de Poulet

Bon appétit!





ワインマリア

「仕事帰りに」といえばビールか焼酎、というのはひと昔前の話。近ごろはワインという方が世代を超えて増えています。そんなワイン好きの熱い視線を浴びているのが、カウンター中心のバルや、居酒屋タイプのワイン食堂などカジュアル・スタイルの店。今回の“Wine & Food”は、ワインのためのちょっとカジュアルな料理集。サイドからメインまで専門店に負けない味わいで、ワインをさらに美味しく提供するメニューづくりをお手伝いします。

少しだけ、ワインの話

食中酒の王様、ワイン

数年前の国税庁の調査によると、20代以上の約6割が「週に1度はワインを飲む」と回答。そのうち約2割の人がほぼ毎日飲んでいると答えました。どんなところで？といえば、5割が自宅、3割がレストラン、残り2割が居酒屋。今やワインが日本人の日常にしっかりと溶け込んでいることがわかります。

(平成19年度国税庁統計資料より)

これだけ身近になったのもワインが「食中酒の代表選手」だからでしょう。ビールが喉ごしで味わい、日本酒が酒そのものの旨みを楽しむのに対し、ワインは料理自体の旨みとマッチして、互いを引き立てあうマリアージュの名手なのです。

ちなみに食前酒の多くはこれから始まる楽しいひと時への期待感を高めて食欲を増進させるために、アルコール度数も弱めです。料理と一緒にワインを楽しんだ後は、アルコール度の高い食後酒で胃液の分泌を促し脂肪燃焼を助け、食後の消化をスムーズにするのが賢い飲み方とされています。

ワインのルーツ

ワインに関する最古の文献は『ギルガメッシュ叙事詩』。紀元前5000年～4000年頃、古代バビロニアの王ギルガメッシュが洪水に備えて船を造らせた際、船大工にワインをふるまったとされています。

古代オリエントで始まったワイン造りはメソポタミアからエジプト、フェニキアを経てギリシャへと伝わります。ギリシャ神話では、ワインの神様として知られるゼウスの息子、ディオニソスが「人々をより幸せにするため」に広めたとされています。

その後、ローマに伝わったワインは、ローマ帝国の領土拡大とともにヨーロッパ全土へ。紀元後は基督教の布教、15世紀半ばに始まる大航海時代を経てアメリカ大陸や南アフリカ、オーストラリアへと伝わり、世界各地に広まりました。原料のブドウが痩せた土地でも栽培しやすかったこともあり、どんな料理にも馴染む包容力のあるワインの風味は、こうして世界中で愛されるようになったのです。



日本のワイン、今昔

日本でワインが飲まれるようになったのは明治時代。文明開化とともにワインの輸入も本格的に始まったのですが、当時の日本人には馴染みのない酸味や渋みが敬遠され、せっかくの「西洋の薫り」もなかなか受け入れられませんでした。それが広まるきっかけとなったのが甘味葡萄酒です。ほんのり甘い異国の味は、滋養強壯飲料との謳い文句と共に人々に知られるようになりました。

ワインが広く親しまれるようになったのはそれから一世紀近くも経過した1970年代のこと。昼の生活からテーブルと椅子へと生活スタイルが変わり、一般家庭にも洋食が定着した時代のことでした。その後、「1000円ワイン」や「ヴォジョレーヌーボ」などのワインブームや、イタリアンフードの流行などを経て、今日へ。

以前は「特別な飲物」だったワインは、今や自由におおらかに楽しめる酒として、あらゆる年齢層に親しまれています。

もっとワインを楽しむために

「一本のワインのボトルの中には、すべての書物にある以上の哲学が存在する」と語ったのはフランスの生物学者の祖、ルイ・バスターール（1822～1895）でした。

今日では世界各地でブドウが栽培され、ワインが造られています。そして、世界中にその土地の習慣や風土が育んだ美味しい料理が存在し、ワインとともに各地で供されています。

とはいえ、体格的に小柄な日本人は、欧米人のように大量の食物を食べ大量のワインを飲むのはちょっと無理。だからこそ、料理一品ごとに、ワイン一杯ごとに満足できるものをという思いはことのほか強くなるのでしょうか。手ごろな価格でおいしいワインを提供できるようになった今、飲みたいワインを引き立ててくれる料理や、お腹の程度に合わせて選べる豊富なメニューバリエーションの重要性は今後ますます高まっていくものと思われます。



メニューは、ビストロ感覚の“ワイン食堂”と、ライト感覚の“パールタイプ”の2タイプでご紹介しています。



ワイン食堂

ワインとともに彩り豊かな食を楽しむ

久しぶりに会う友人と、気のおけない仕事仲間と、いつものパートナーと。

酒と食をざっくばらんに楽しめる居酒屋スタイルのワイン食堂。

ワイングラスを片手に、話題に花を咲かせます。

食は、バラエティあるメニューをシェアしながらたっぷりいただくのが基本。

くつろぎながら心ゆくまで料理を目と舌で味わっていただける、

フレンチ系のちょっと本格派の香り漂うメニューです。

4 牛肉の赤ワイン煮

5 ニース風サラダ

3 フィッシュフリッターの
ピネガーソース

◎写真のメニューの作り方

① フリッツ

オーダーに悩んでいるお客様には、
とりあえず、これ！

材料 1皿分 [原価: ¥55]

- ・ハイツ ストレートカット 15mm 100g
- ・マヨネーズ 40g
- ・ピクルス(刻む) 5g
- ・ラード 適量

作り方

- 1 ラードを150℃に熱し、ストレートカットを火が通るまで揚げる。
- 2 1のラードを200℃に熱し、1のポテトを再度カリッとするまで揚げ、器に盛る。
- 3 マヨネーズにピクルスをあわせたソースを添える。



ストレートカット 15mm

② チリコンカルネの チーズ焼き

ピリ辛チリコンカンとポテトとチーズ。
お好みのワインとともに

材料 1皿分 [原価: ¥137]

- ・ハイツ チリコンカンビーフウィズビーンズ 60g
- ・ハイツ グルメマッシュポテト 50g
- ・牛乳 50ml
- ・シュレッドチーズ 30g
- ・パルメザンチーズ 適量

作り方

- 1 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、木ベラで混ぜながら加熱する。
- 2 耐熱皿に1を敷き、チリコンカンを入れてチーズをふり、200℃のオーブンで約10分焼く。



チリコンカン
ビーフウィズビーンズ



グルメマッシュポテト

③ フィッシュフリッターの ビネガーソース

フリッターをトマトベースの
ビネガーソースでマリネ風に

材料 1皿分 [原価: ¥196]

- ・ハイツ フィッシュフリッター 6個
- ・ビネガーソース
(P28 骨付き鶏肉のワインビネガー煮参照) 40g
- ・香草、揚げ油 各適量

作り方

- 1 フィッシュフリッターを油で揚げ、皿に盛る。
- 2 ビネガーソースをかけ、香草を散らす。



フィッシュ
フリッター



ワイン
ビネガー



ベルオルト
トマトストック

④ 牛肉の赤ワイン煮

作り方はP23参照

⑤ ニース風サラダ

作り方はP14参照

1 フリッツ

2 チリコンカルネの
チーズ焼き

BY バール

ワインが引き立つサイド系メニューを

仕事帰りに、街歩きについて、お出かけ前の待ち合わせに、
その日その時の気分で気軽に立ち寄れる。

ワイン一杯だけでも、腰を落ち着けて飲んでもいい。

バールは街の風景に溶け込んだ、道を往き交う人々の止まり木的存在です。

ツマミ感覚のライトなものから小腹を満たせるボリューム系まで、
料理も自由にカジュアルに楽しんでいただくためのメニューです。



2 フィッシュ&チップス

1 ホクホクポテトの
チーズマヨソース

◎写真のメニューの作り方

① ホクホクポテトの チーズマヨソース

レッドチェダー+マヨネーズのソースは
ポテトにピッタリ！

材料 1皿分 [原価: ¥74]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・ハイツ チーズソースレッドチェダー 30g
- ・マヨネーズ 10g
- ・香草、揚げ油 各適量

作り方

- 1 チーズソースレッドチェダーとマヨネーズを
混ぜあわせておく。
- 2 油で揚げたカントリーカットと1をあわせ、器
に盛り、香草を添える。



ビストロポテト
カントリーカット



チーズソース
レッドチェダー

② フィッシュ&チップス

ご存知、パールの定番メニュー

材料 1皿分 [原価: ¥113]

- ・ハイツ フィッシュフリッター 3個
- ・ハイツ シューストリング 1/4インチ 50g
- ・ハイツ モルトビネガー 適量
- ・香草、揚げ油 各適量

作り方

- 1 フィッシュフリッター、シューストリングを
それぞれ油で揚げる。
- 2 器に1を盛りつけ、香草、モルトビネガーを添える。



フィッシュ
フリッター



シュースト
リング



モルトビネガー

③ ポテトチップス チーズ&チリコンカン

食べ始めたら止まらない、
皆が大好きポテトチップス

材料 1皿分 [原価: ¥134]

- ・ハイツ ホームメイドスタイルチップスポテト 100g
- ・ハイツ チーズソースレッドチェダー 40g
- ・ハイツ チリコンカンビーフウィズビーンズ 40g
- ・揚げ油 適量

作り方

- 1 ホームメイドスタイルチップスポテトを油で
揚げ、皿に盛る。
- 2 チーズソースレッドチェダー、チリコンカン
をそれぞれ器に入れ、1に添える。



ホームメイド
スタイルチップス
ポテト



チーズソース
レッドチェダー



チリコンカン
ビーフウィズ
ビーンズ

④ 豚肩肉のデミトマト煮

作り方はP26参照

⑤ ゴルゴンゾーラポテト

作り方はP11参照

③ ポテトチップス
チーズ&チリコンカン

④ 豚肩肉のデミトマト煮

⑤ ゴルゴンゾーラポテト

Pommes

ワインが映えるじゃがいも料理

どんな料理スタイルにもしっかりと馴染むじゃがいもは、
麦、米、トウモロコシに並ぶ「世界四大作物」のひとつです。
特にヨーロッパではじゃがいもがないと食卓が成立しないほどの人気者。
変幻自在に姿を変えながら世界中の食卓で愛されています。

仏料理の陰の立役者

ワインといえば、フランス料理。では、フランス料理に欠かせない野菜は何？ 答えは「じゃがいも」。フランス料理の古典的教科書と言われる『レベルトワール』や『ル・ギド・キュリネール』でも、野菜料理の項目で圧倒的なページ数を占めるのはじゃがいもでした。淡白だからこそどんな食材とも相性がよく、調理によってさまざまな表情が引き出せるので、バリエーションは無尽蔵に広がります。

フランスでは一人当たり年間60キロが消費され、ドイツでは「じゃがいもでフルコースを作れないとお嫁にいけない」とまで言われるほど食されています。ワインをこよなく愛するヨーロッパの食卓に君臨する食材の王様です。

インカ帝国でも食の基盤に

じゃがいもの故郷はペルー南部、チチカカ湖畔とされています。かの有名なインカ帝国の主食も実はじゃがいもだったことが最近の研究で明らかになっています。

ヨーロッパ大陸に伝わったのは、大航海時代中盤の16世紀。スペイン人の船乗りや兵士が新大陸の「お土産」として故郷に持ち帰って栽培したのが最初だったとか。思い起こせば15世紀、ワインを新大陸へ持ち込んだのも船乗りや兵士たちでした。若干の時間のずれはあります

が、ワインとじゃがいもの歴史はこのように海の上で交錯していたのです。

ふたたび海を渡って新大陸へ

17世紀になると、じゃがいもはスペインからヨーロッパ諸国に伝播します。寒冷地にも強く、年に複数回の収穫が可能で、地中で栽培されるために鳥害にも影響されないじゃがいもは、ヨーロッパ各地で庶民の食料として爆発的に普及しました。なかでもアイルランドでは主食として広く定着したといわれます。

ところが19世紀半ば、ヨーロッパでじゃがいも飢饉が起こったのをきっかけに大勢のアイルランド人が北アメリカに移住しました。じゃがいもも一緒に北米に渡り、独立戦争では兵士たちの貴重な食料源となりました。

現代病にもうれしい栄養素の宝庫

じゃがいもは、その豊富な栄養素で、何度も人類を飢餓から救ってきました。2種類の炭水化物のほかにも必須脂肪酸、8種類の必須アミノ酸、13~14種類とほぼすべてのビタミン、約20種類のミネラルが含まれるのはご存じの通りです。

最近の研究でカロチンや抗酸化作用で注目されるポリフェノールの一種、アントシアニンが含まれていることも判明。また、食物繊維と似た働きで大腸がんの予防や整腸作用、便秘予防やコレステロール・血糖値の低下に効果が期待される

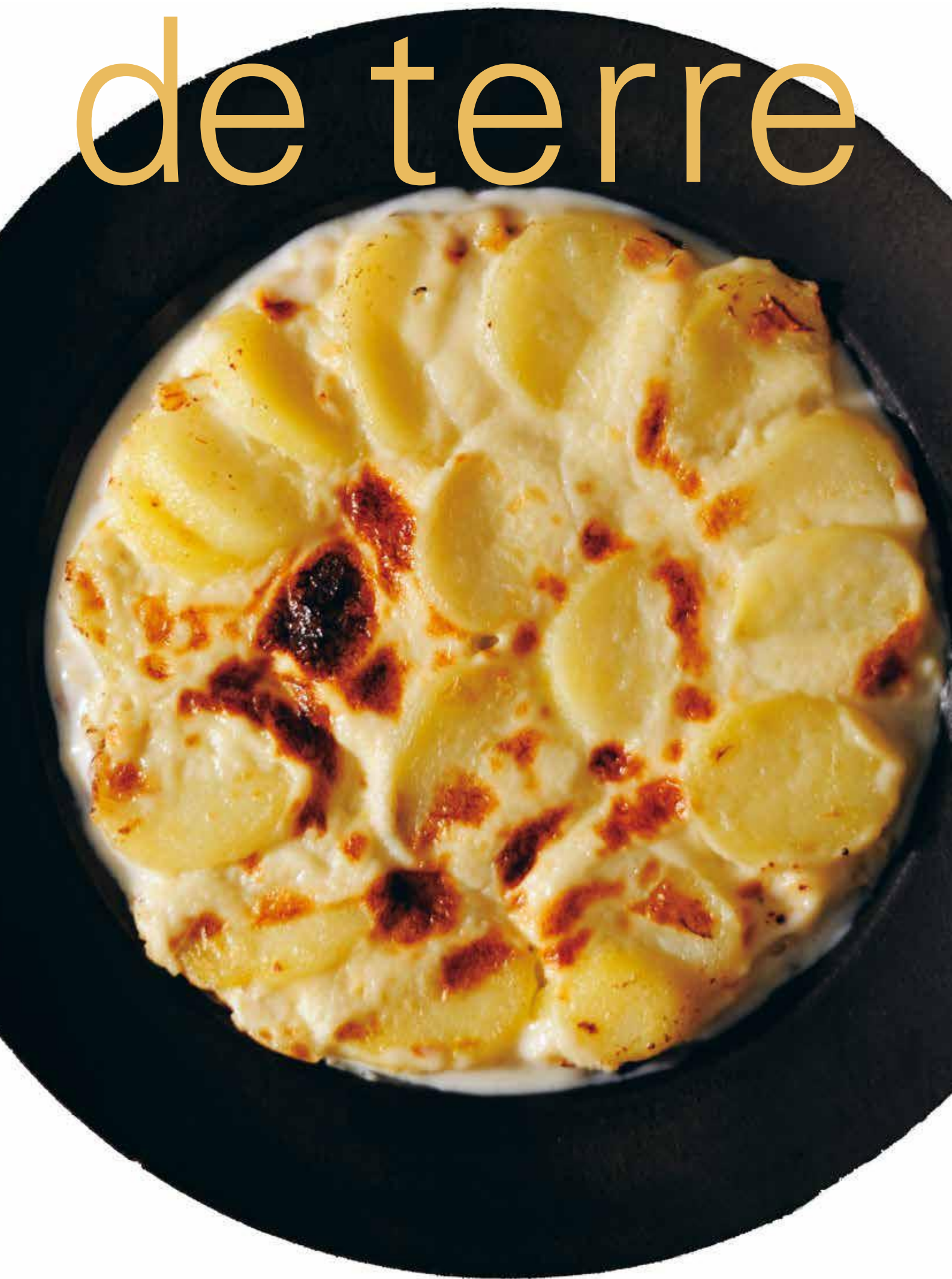
でんぷん「レジスタントスターチ」も多く含まれていることもわかりました。高カロリー・高血糖に悩む現代人にとっても救世主的な存在です。

じゃがいも料理をワインの友に

しかもじゃがいもは、グラム当たりのカロリーがパンの約3分の1と低カロリー。そのうえ、満腹感を与えて過食を抑える働きのある物質「コレスチキニン」という満腹ホルモンを分泌させる作用があることも最近明らかになってきました。

つまり、じゃがいもはカロリーも過度な食べすぎも抑えてくれるので、安心して料理を堪能したい方にはぴったりの食材なのです。しかも翌朝の快調さにも一役買ってくれるというオマケつき。素早く小腹を満たせる手軽なサイドとして、また、肉や魚と組み合わせたメイン料理としても活用できるという、応用範囲の広さも魅力です。料理とワインを一緒に楽しんでいただくためにも、じゃがいも料理をご活用ください。

de terre





マッシュポテト3種

🇫🇷 ビュレ・ド・ボムドテール・ヴァリエ 🇮🇹 プレ・ディ・バター・テ・ヴァーリオ 🇪🇸 プレー・デ・バタタス・バリアド

ワイン食堂

クリーミーなピンチェ種ポテトを使用した、彩り豊かなマッシュです



材料 1皿分 [原価:A¥31、B¥32、C¥46]

A (プレーン)
・ハイツ グルメマッシュポテト 50g
・牛乳 30ml

B (ハーブ)
・ハイツ グルメマッシュポテト 50g
・牛乳 30ml
・ケイパー(刻む) 適量
・パセリ(みじん切り) 適量

C (トマト)
・ハイツ グルメマッシュポテト 40g
・ハイツ クラシコ カベルネ マリナラ 40g
・バター 5g

作り方

1 A、B、Cそれぞれを鍋に入れて、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
※好みでバゲット、グリッシーニなどを添える。



酸味の効いた白ワインやロゼとともに。



グルメマッシュポテト



クラシコ カベルネ マリナラ

ハイツ グルメマッシュポテト調理法



小容量でも使いやすい、小指大のペレットタイプになっています。牛乳、または水を加えて加熱するだけで、クリーミーなマッシュポテトが完成。ブイヨンや野菜でアレンジ自在、付けあわせ、ソース、スープなど幅広くお使いいただけます。



グルメマッシュポテト 100g を鍋に入れます。



牛乳50mlを加え加熱します。



よくかき混ぜて、うっすらと鍋底に膜が張るようになったら完成。

※大量に作る際は、牛乳を温めてからマッシュポテトを加えたほうがより早く仕上がります。



オリーブとアンチョビのふんわりコロッケ

🇫🇷 クロケット・ド・オリーブ・エ・アンショワ 🇮🇹 クロケッタ・ディ・オリーヴァ・エ・アッチューゲ・サラテ 🇪🇸 クロケッタス・デ・オリーバ・コン・アンチョア

ワイン食堂

アンチョビのコクとオリーブの香りを、やさしくポテトが包みます

材料 1皿分 [原価: ¥120]

- ・ハイツ グルメマッシュポテト 100g
- ・牛乳 50ml
- ・プロセスチーズ 20g
- ・ブラックオリーブ(刻む) 2個
- ・アンチョビ(刻む) 3g
- ・小麦粉、溶き卵、パン粉、揚げ油 各適量
- ・プチトマト、パプリカ、ブラックオリーブ 各適量

作り方

- 1 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 2 チーズ、ブラックオリーブ、アンチョビを加えて成形し、小麦粉、溶き卵、パン粉をまぶし、揚げ油で色よく揚げる。
- 3 器に盛り、トマト、ブラックオリーブ、パプリカで彩る。



サッパリとした辛口白ワインで軽快に。



グルメマッシュポテト



田舎風ポテト焼き

🇫🇷 グラタン・ド・ポムドテール・ビュレ・ショセ・ド・ビエール 🇮🇹 パターテ・ドクケッサ 🇪🇸 プレー・デ・パタタス・アル・オルノ

パール

サクッとほどけて、フワリととろける。新食感のポテトです

材料 1皿分 [原価: ¥52]

- ・ハイツ グルメマッシュポテト 100g
- ・卵黄(水少々で溶く) 適量
- ・パセリ(みじん切り) 適量

作り方

- 1 耐熱皿にグルメマッシュポテトを並べ、表面に卵黄を塗る。
- 2 200°Cのオーブンで約10分焼き、パセリをふる。
※好みでリーベリン・ウースターソースを添える。



軽めの赤ワインまたはスパークリングワインと。



グルメマッシュポテト



ポテトのおいしい話 ~ピンチェ種

ハイツのヨーロッパポテトシリーズはすべてピンチェ種。ピンチェ種はフランスでもっとも普及している、20世紀初頭にオランダで生まれた品種です。肉質がやわらかくモチモチした食感と、黄色がかった色が特徴で、フランスではポタージュやポテトチップス、冷凍フライなどの加工品に多く使われています。じゃがいも大国で認められた、折り紙つきの美味しさをお届けしています。



ゴルゴンゾーラポテト

■ピュレ・ド・ポムドテール・オ・ゴルゴンゾーラ ■ブレ・ディ・バター・テ・コン・チンクェ・フォルマッジ ■プレー・デ・パタタス・コン・ゴルゴンゾーラ
パール マッシュポテトを5種のチーズでアレンジしました。贅沢な味わいです

材料 1皿分 [原価: ¥135]

- ・ハイツ グルメマッシュポテト 50g
- ・牛乳 25ml
- ・ハイツ クラシコ 4チーズアルフレッド 25g
- ・ゴルゴンゾーラチーズ 10g
- ・バター 3g
- ・バゲット 適量
- ・パプリカ(刻む) 適量
- ・パセリ(みじん切り) 適量

作り方

- 1 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 2 4チーズアルフレッド、ゴルゴンゾーラチーズを加えて軽く煮立たせ、バターを加え仕上げる。
- 3 軽くトーストしたバゲットに2をのせ、パプリカ、パセリで飾る。



リースリングなどの軽い甘口系の白ワインと。



グルメマッシュポテト



クラシコ4チーズアルフレッド



クラッカーや野菜を添えて



ワイン食器



コルキャノン

■ピュレ・ド・ポムドテール・エ・シュー・ア・リルランデーズ ■ブレ・ディ・バター・テ・コン・カーヴォロ ■プレー・デ・パタタス・コン・コル
パール サツと茹でたキャベツをマッシュポテトであえました。アイルランドの超定番料理です

材料 1皿分 [原価: ¥70]

- ・ハイツ グルメマッシュポテト 100g
- ・牛乳 50ml
- ・キャベツ 50g
- ・塩、こしょう、ナツメグ、ピンクペッパー 各適量

作り方

- 1 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 2 茹でたてのキャベツに塩、こしょう、ナツメグで味をつける。
- 3 1で2をあえ、皿に盛り、ピンクペッパーを散らす。

スパークリングワインが辛口の白でさわやかに。



グルメマッシュポテト



ポテトのおいしい話 ～コロッケ

コロッケが人々に愛されているのは日本だけではありません。オランダでは駅や街中の自動販売機で売られるほどの人気スナックで、スペイン、ポルトガル、ベルギー、ドイツ、チェコやハンガリーなど欧州をはじめ、インド、バングラデシュ、フィリピン、インドネシアなどのアジア諸国、ブラジル、キューバなど中南米の国々でも愛されるグローバルな料理です。



焼きブランダード

■ グラタン・ド・ブランダード・ド・“シラス” ■ プレ・ディ・バターテ・コン・“シラス” ■ プレー・デ・パタタス・コン・“シラス”

ワイン食堂

塩鱈を“しらす”にアレンジしました。日本人が大好きな塩加減と食感です

材料 1皿分 [原価: ¥170]

- ・ハイツ グルメマッシュポテト 100g
- ・牛乳 100ml
- ・しらす干し 30g
- ・玉ねぎ(みじん切り) 30g
- ・バター 5g

作り方

- 1 玉ねぎはしんなりするまで炒めておく。
- 2 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 3 1,2としらす干しを混ぜ合わせ、耐熱皿に入れて表面にバターを塗り、200℃のオーブンで約10分焼く。



しっかりと果実味が楽しめるフルーティなロゼと。



グルメマッシュポテト

映画の中のポテト① ~「スターウォーズ」

世界中の人々を湧かせた『スターウォーズ』の、『エピソードV“帝国の逆襲”』（1980）。ハリソン・フォード演じるハン・ソロがレイア姫とともに敵の宇宙船に追われて飛び込んだ小惑星帯のなかに、スタッフの遊び心でじゃがいもが1個混じっていると。そういえば、小惑星探査機「はやぶさ」が向かったイトカワもどことなくじゃがいもに似ていました。



じゃがいもとにんにくのピューレ

■ ピュレ・ド・ポムドテール・アラ・フェルミエール ■ プレ・ディ・バターテ・コン・ヴェルドゥーレ ■ プレー・デ・パタタス・コン・レグンブレ

パール

ポテトのピューレをバーニャカウダ風に仕立てました。ディップ感覚でどうぞ

材料 1皿分 [原価: ¥210]

<ソース>

- ・ハイツ グルメマッシュポテト 100g
- ・にんにく(すりおろす) 1片
- ・オリーブ油 50ml
- ・ジェノバペースト 適量
- ・アスパラガス(下茹でする) 適量
- ・パプリカ、生ハム、バゲット 各適量

作り方

- 1 にんにくを適量のオリーブ油で香りが出るまで炒め、凍ったままのグルメマッシュポテトと残りのオリーブ油を入れて加熱する。
- 2 1の半量にジェノバペーストを加えて混ぜ、2種のソースを作る。
- 3 野菜を食べやすく切り、アスパラガスに生ハムを巻き器に盛り、2とバゲットを添える。



樽香の効いた軽めの赤ワインで。



グルメマッシュポテト



器をかえれば華やかに



ワイン食堂





カントリーポテトの香草風味

🇫🇷 ボムドテール・ソテ・オ・ロマラン 🇮🇹 サルターレ・ディ・バタータ・エ・ロズマリーノ 🇪🇸 パタタス・アル・ロメロ

パール

まさにシンプル・イズ・ベスト。揚げて炒めて最高のサクサク感



材料 1皿分 [原価: ¥63]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・アンチョビ(刻む) 5g
- ・ローズマリー 適量
- ・オリーブ油 適量

作り方

- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 鍋にオリーブ油を熱し、1を入れ、アンチョビとローズマリーを加え、軽く炒める。



スパイシーな味わいの白カロゼのワインとともに。



ビストロポテト カントリーカット

ハイツ ビストロポテト カントリーカット調理法



手づくり感が伝わってくるような、ポテトの自然な形そのままにカットしました。軽く火を通してあるのでポテト料理が手軽にスピーディに実現できます。フレンチフライ以外にも、ジャーマンポテトや各種メニューにご利用ください。



冷凍のままご使用ください。



中温(180°C)に熱した油で揚げます。



完成。オーブンの場合は200°Cで約15分焼く。



ポムときのこのオイル焼き

■ シャンピニオン・エ・ポムドテール・ソテ・ア・ライユ ■ フンギ・エ・バター・ア・ローリオ ■ バタラス・コン・セタ・アル・アヒージョ

ワイン食堂

きのこの旨みたっぷりのオイルが、コクのあるしっとりポテトに仕上げます

材料 1皿分 [原価: ¥88]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 30g
- ・きのこ 20g
- ・プチトマト(2等分) 2個
- ・にんにく(薄切り) 適量
- ・オリーブ油 30~50ml
- ・塩、ブラックペッパー、揚げ油 各適量

※きのこは生しいたけ、エリンギ、えのきだけなど好みのものを

作り方

- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 鍋に1とにんにく、きのこ、プチトマト、オリーブ油を入れ、塩、こしょうをして、きのこに火が通るまで火にかける。



しっかりした白ワインか、軽めの赤ワインを。



ビストロポテト カントリーカット

映画の中のポテト② ~『パルプ・フィクション』

クエンティン・タランティーン監督の出世作『パルプ・フィクション』(1994年)。ジョン・トラボルタ演じるビンセント・ベガが、オランダでの体験を「アムスではフライドポテトにマヨネーズをつけて食うんだぜ!」と話すシーンがあります。どうもオランダの甘口のマヨネーズがアメリカ人は苦手なようです。



ニース風サラダ

■ サラード・ニソワーズ ■ インサラータ・アッラ・ニツァルダ ■ エンサラダ・ニサルダ

ワイン食堂

定番のよくばりサラダに、さっくりホクホクのポテトをプラスしました

材料 1皿分 [原価: ¥155]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・トマト 50g
- ・ロメインレタス、トレヴィス、クレソン 適量
- ・ツナ 30g
- ・茹で卵 1個
- ・ブラックオリーブ 5個
- ・パルメザンチーズ(スライス) 適量
- ・揚げ油、ドレッシング(好みのもの) 各適量

作り方

- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 野菜とツナ、卵を彩りよく盛りあわせ、ブラックオリーブとチーズを飾り、ドレッシングを添える。



ドライで軽めの白ワインを楽しみながらさわやかに。



ビストロポテト カントリーカット





プチコロッセ2種

■ フレンチ・クロケット・ド・ポムドテール ■ イタリア・フリジエレ・パタータ ■ スペイン・クロケッタス・デ・パタタス

パール

パン粉をつけて揚げるだけ。手軽でかわいいポテトコロッセです

材料 1皿分 [原価: ¥68]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・バルメザンチーズ 10g
- ・パセリ(みじん切り) 適量
- ・小麦粉、溶き卵、パン粉、揚げ油 各適量

作り方

- 1 パン粉を2等分し、それぞれチーズとパセリを混ぜあわせる。
- 2 カントリーカットに小麦粉と溶き卵をつけ、1をまぶし、揚げ油で色よく揚げる。



サッパリとした飲み口の白ワインかスパークリングワインがおすすめ。



ビストロポテト カントリーカット



トマト、ブロッコリーのフライと盛り合わせて



じゃがいもとベーコンのガーリックバター

■ フレンチ・ポムドテール・アラ・リヨネーズ ■ イタリア・バターテ・サルターレ・コン・ラルド ■ スペイン・パタタス・アサダス・コン・パコン

パール

ベーコンとバターの塩味が、ポテトと絶妙に絡みます

材料 1皿分 [原価: ¥95]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・ベーコン(拍子木切り) 30g
- ・玉ねぎ(薄切り) 30g
- ・にんにく 1片
- ・オリーブ油、バター、塩、ブラックペッパー、揚げ油 各適量

作り方

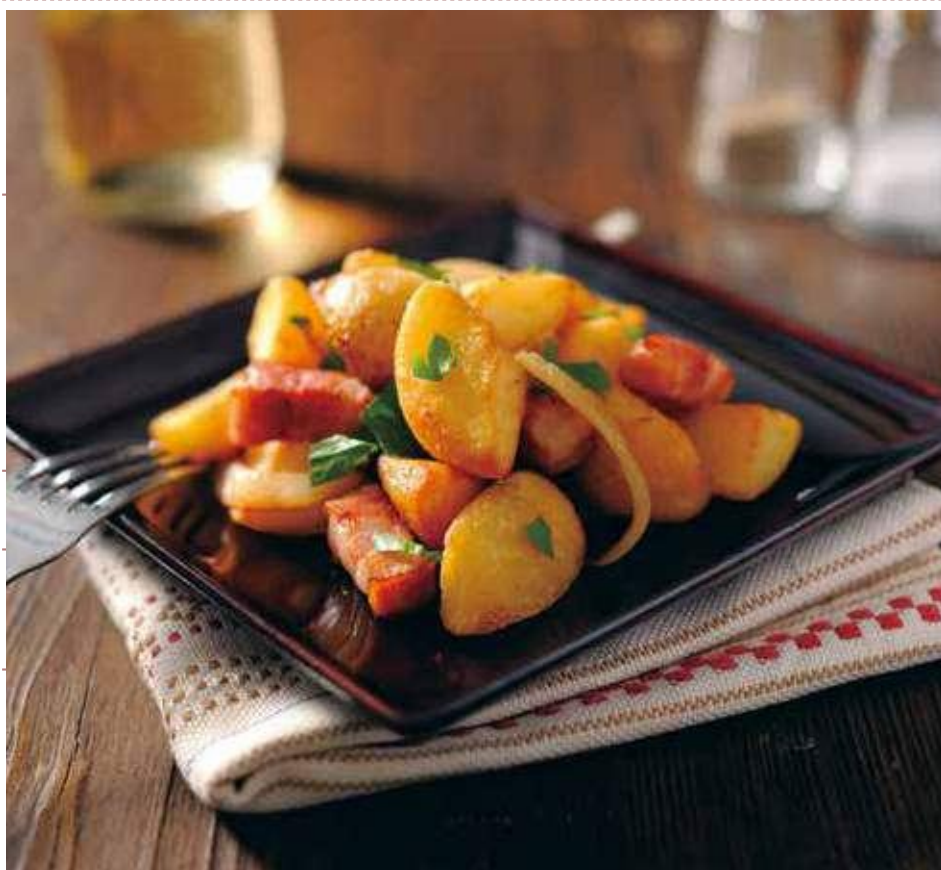
- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 にんにくをオリーブ油で香りが出るまで炒め、玉ねぎ、ベーコンを加えてさらに炒める。
- 3 玉ねぎがしんなりしたら1を加えて炒めあわせる。
- 4 バターを加え、塩、こしょうで味をととのえる。



しっかりしたロゼワインか、軽めの赤を。



ビストロポテト カントリーカット





じゃがいものマスタードソース

■ サラード・ボムドテール・オ・マヨネーズ ■ インサラータ・ディ・パタータ ■ エンサラダ・デ・パタタス・コン・マヨネーサ

パール

おなじみのポテトサラダが、こんなにオシャレに変身しました

材料 1皿分 [原価: ¥118]

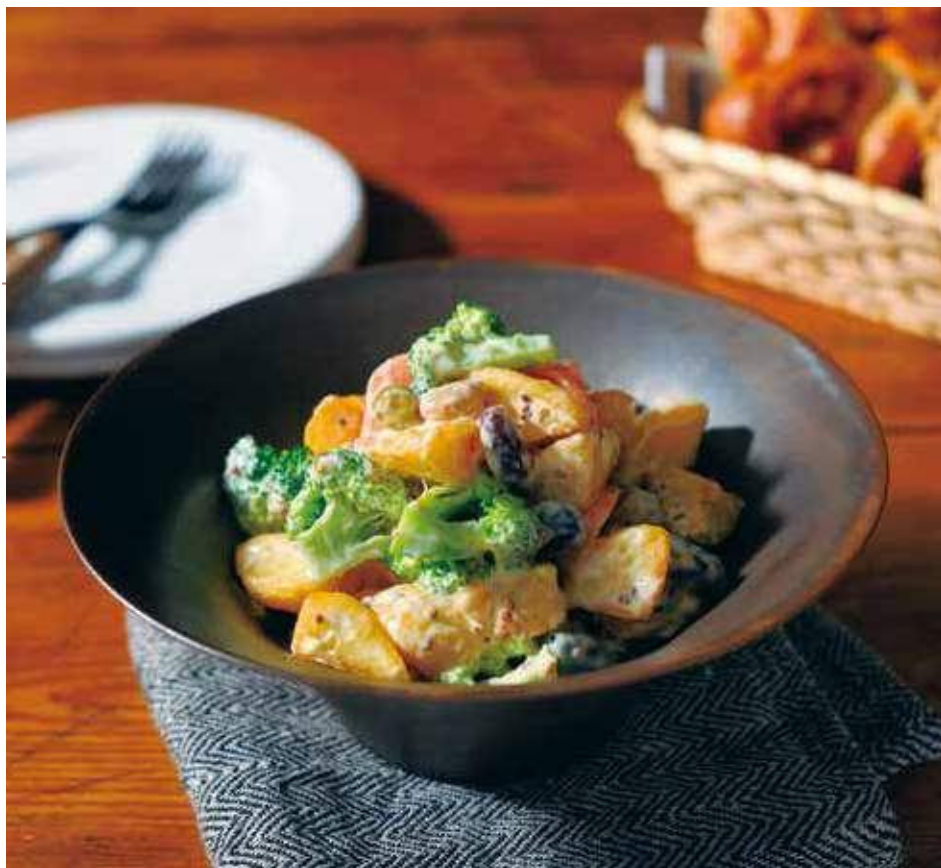
- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・にんじん 30g
- ・ブロッコリー 40g
- ・ミックスビーンズ 20g
- ・揚げ油 適量

<ソース>

- ・マヨネーズ 50g
- ・粒マスタード 10g

作り方

- 1 にんじん、ブロッコリーは下茹でしておく。
- 2 カントリーカットを油で揚げる。
- 3 ソースの材料を混ぜ、1、2、ビーンズをあえる。



酸味がある白ワインを、重いタイプでもドライ系でも。



ビストロポテト
カントリーカット

映画の中のポテト③ ~『トイ・ストーリー』

子供たちに人気の『トイ・ストーリー2』（1999）には、ミスター・ポテトヘッドというじゃがいものキャラクターが登場します。口の悪いひねくれ者ながらロマンチックで純情なキャラクターとして描かれているポテトヘッドは、1950年代にアメリカで生まれた玩具です。目や耳など顔のパーツを付け替えられる人形で、アメリカを代表する伝統的な玩具のひとつとされています。



カリカリポテトのグレービークリーム

■ ボム・フリット・アラ・ブッフ・クレメ ■ パターテ・フリッテ・アツラ・クレマ ■ パタタス・フリータス・サルサ・クレマ

ワイン食堂

肉の旨みたっぷりのクリームソースで、ワンランク上のポテト料理に

材料 1皿分 [原価: ¥115]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・ハイツ ビーフグレービー 25g
- ・生クリーム 50ml
- ・揚げ油 適量

作り方

- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 ビーフグレービーと生クリームをあわせる。
- 3 熱した耐熱皿に1を入れ、2をかける。

果実味が強く、しっかりした赤ワインとともに。



ビストロポテト
カントリーカット



ビーフ
グレービー



映画の中のポテト④ ~『大脱走』

スティーブ・マックィーン、チャールズ・ブロンソン、ジェームズ・コバーンら、往年の名優が競演したアメリカ映画の傑作『大脱走』（1963）。舞台は第二次世界大戦下のドイツ。マックィーン演じる捕虜・ヒルツが7月4日の独立記念日に向けて造った密造酒の材料がじゃがいもでした。ドイツだからこそ、非常時でもたくさんのじゃがいもが手に入ったのですね。



ドフィノアのシンプル焼き

■ グラタン・ドフィノア ■ イタリア パタター・クレーマ・アル・フォルノ ■ スペイン パタタス・クレーマ・アル・グラティン

パール

フランスの正統派ポテトグラタン。オーソドックスな料理ほど、素材の質が問われます



材料 1皿分 [原価: ¥77]

- ・ハイッツ グラタン・ドフィノア 100g
- ・タイム 適量

作り方

- 1 グラタン・ドフィノアを耐熱皿に並べ、タイムを散らす。
- 2 焼き色がつくまで200°Cのオーブンで約15分焼く。



ロゼか赤のワインと。どちらもしっかりした味のものを。



グラタン・ドフィノア

ハイッツ グラタン・ドフィノア調理法



スライスしたポテトに、エメンタルチーズ入りのベシャメルソースをコーティングしました。オーブンで焼けばグラタンに、鍋で加熱すればクリーム煮に。アイデア次第でさまざまに応用できる、手間いらずのアイテムです。



冷凍のままご使用ください。



耐熱皿に均等に並べます。



200°Cのオーブンで約15分で完成。



ポテトのグリル クリーム仕立て

■ フランス ボムドテール・エ・パタードゥース・オブーフ ■ イタリア バタータ・エ・パタータ・ドルチェ・アル・フォルノ ■ スペイン パタタス・コン・ボニアート・アル・オルノ

パール

女性が好きなサツマイモとジャガイモをにんにくソースで焼きあげました

材料 1皿分 [原価: ¥90]

- ・ハイツ グラタンフィノア 50g
- ・さつまいも(下茹でして一口大に切る) 50g
- ・ズッキーニ(一口大に切る) 30g
- ・チキンブイヨンまたは水 20ml

作り方

- 1 耐熱皿に、ズッキーニ、さつまいもを入れ、**グラタンフィノア**をのせ、チキンブイヨンを入れる。
- 2 200°Cのオーブンで約10分焼く。



ほんのり甘めでやさしい飲み口のロゼか白のワインで。



グラタンフィノア



世界のじゃがいも小話① ~フランス

フランスでじゃがいもが食されるようになったのは、ルイ16世の時代。農学者アントワーヌ=オーギュスタン・バルマンティエの進言により、ルイ16世は妃のマリー・アントワネットにじゃがいもの花を飾って夜会に出席させて貴族が関心を持つように。さらに王室のじゃがいも畑に衛兵をつけて民衆の興味をあおったといわれます。以降、フランスのじゃがいも料理は農学者の名前に因んで「バルマンティエ」と名付けられるようになりました。



じゃがいもの味噌クリームソース

■ フランス ボムドテール・エ・エビナー・クレーム・オ・“ミソ” ■ イタリア バタータ・エ・スビナー・チョ・クレマ・“ミソ” ■ スペイン パタタス・クレマ・コン・エスピナカ・アル・“ミソ”

パール

ポテト料理を和テイストでまとめました。ワインと不思議なほどよく合います

材料 1皿分 [原価: ¥113]

- ・ハイツ グラタンフィノア 100g
- ・ほうれん草 40g
- ・牛乳 50ml
- ・白みそ 5g

作り方

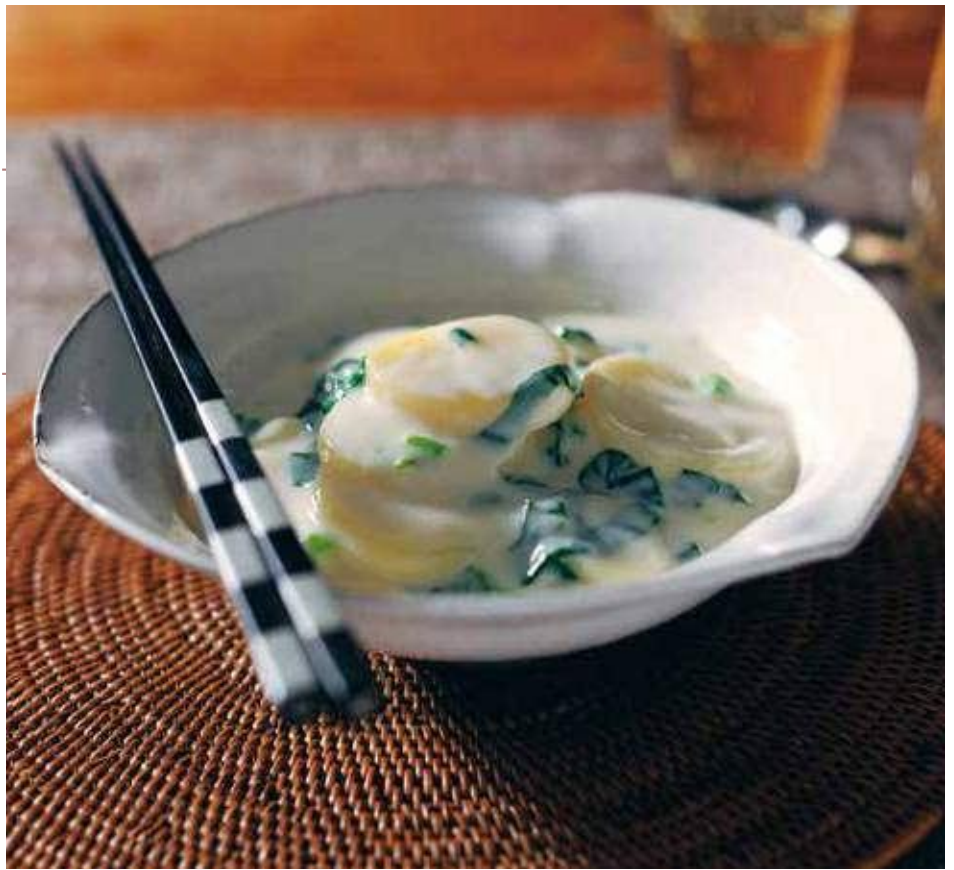
- 1 ほうれん草は下茹でし、刻んでおく。
- 2 **グラタンフィノア**、牛乳を入れ火にかけ、煮立ってきたら白みそを加える。
- 3 1を加え、ひと煮立ちさせる。



果実味も酸味もあるタイプか、甘めのロゼワインと。



グラタンフィノア



世界のじゃがいも小話② ~ベルギー

世界で一番ポピュラーなじゃがいも料理といっても良いフライドポテト。フレンチフライとも呼ばれることからフランス発祥と思われていますが、実はベルギー生まれ。なんでも、揚げたじゃがいもを美味しそうに食べていた人がフランス語を話していたことから、それを見たアメリカ人が勘違いして「フレンチフライ」と名付けたとか。ちなみに本場ベルギーではアツアツのできたてにマヨネーズやタルタルソースを付けて食べています。



プロヴァンス風ポテトグラタン

🇫🇷 グラタン・ド・レギューム・ア・ラ・プロヴォンサル 🇮🇹 パタータ・エ・ヴェルドゥーレ・コン・エル・パアル・フォルノ 🇪🇸 レグンブレ・アル・グラティン・コン・イエルバ

ワイン食堂

あっさり系の野菜とポテトグラタンを合わせた、ボリュームのある一皿です

材料 1皿分 [原価: ¥195]

- ・ハイツ グラタン・ド・フィノア 100g
- ・トマト(薄切り) 100g
- ・ズッキーニ(縦薄切り) 50g
- ・ナス(縦薄切り) 30g
- ・香草パン粉、オリーブ油 各適量

作り方

- 1 耐熱皿にグラタン・ド・フィノアと野菜を彩りよく並べ、香草パン粉をふり、オリーブ油をかける。
- 2 200℃のオーブンで約15分焼く。



軽い感じの赤ワイン、またはしっかりした白ワインで。



グラタン
ド・フィノア



世界のじゃがいも小話③ ~ドイツ

ジャーマンポテトでおなじみの、多彩なじゃがいも料理があるドイツ。茹でたじゃがいもは潰して食べるのが習慣です。実は第二次世界大戦中、フランスに潜伏したドイツのスパイがレストランでじゃがいもを潰して食べたことからスパイだと発覚したこともあったとか。じゃがいもが生活に密着しているヨーロッパならではのエピソードです。



ドフィノアオムレツ

🇫🇷 オムレット・ド・ボムドテール 🇮🇹 フリッター・タ・ディ・パタータ 🇪🇸 トルティージャ

ワイン食堂

混ぜてオーブンに入れるだけ。ピザのようなポテトオムレツが完成です

材料 1皿分 [原価: ¥96]

- ・ハイツ グラタン・ド・フィノア 100g
- ・卵 1個
- ・牛乳 10ml
- ・こしょう、バター 各適量
- ・パセリ(みじん切り) 適量

作り方

- 1 卵に牛乳とこしょうを加え、溶きほぐす。
- 2 バターを塗った耐熱皿に1を流し入れ、グラタン・ド・フィノアをのせる。
- 3 200℃のオーブンで約10分焼き、パセリをふる。



どんな料理にも合わせやすいミディアムボディの赤ワインを。



グラタン
ド・フィノア



世界のじゃがいも小話④ ~イタリア

イタリア料理でお馴染みのニョッキ。元々は現在のようじゃがいもやかぼちゃを入れずに小麦粉だけを練って作っていました。じゃがいも入りになったのは1800年代、アメリカ大陸から伝来したじゃがいもがイタリアで栽培されるようになってからのことです。



サーモンドフィノア ミルフィーユ風

🇫🇷 グラタン・ド・サーモン・エ・ポムドテール・ドフィノワーズ 🇮🇹 グラティナー・テ・ディ・サルモネ・エ・パタータ・クレマ 🇪🇸 パタタス・コン・サルモン・アル・グラティン

ワイン食堂

クリーミィでコクのあるソースは、サーモンとの相性が抜群です

材料 1皿分 [原価: ¥215]

- ・ハイツ グラタン・ドフィノア 150g
- ・サーモン(一口大にスライス) 50g
- ・ディル(刻む)
- ・塩、こしょう 各適量

作り方

- 1 サーモンに塩、こしょうをする。
- 2 天板にオープンシートを敷き、**グラタン・ドフィノア**、サーモン、**グラタン・ドフィノア**の順に重ねる。
- 3 200°Cのオーブンで約10分焼く。
- 4 器に盛り、ディルを散らす。



微発泡タイプか、すっきり辛口の白ワインとともに。



グラタン・ドフィノア

世界のじゃがいも小話⑤ ~日本

日本にじゃがいもが伝来したのは慶長年間(1596~1614)のこと。ジャワのジャカトラ(現在のジャカルタ)から伝わったので「じゃがいも」と呼ばれるようになりました。「馬鈴薯」という名は中国のマメ科のホドイモのことで、19世紀の植物学者・小野蘭山が同種のもつと紹介したことから同義語として使われるようになりました。



じゃがいもとチョリソーのクリーム煮

🇫🇷 ボムドテール・エ・チョリゾ・クレーム 🇮🇹 パタータ・エ・チョリゾ・クレマ 🇪🇸 パタタス・クレマ・コン・チョリソ

パール

やさしい味わいのドフィノアを、スモーキーな香りで印象深く仕上げました

材料 1皿分 [原価: ¥146]

- ・ハイツ グラタン・ドフィノア 100g
- ・チョリソー(一口大に切る) 50g
- ・牛乳 50ml
- ・バジル、バター 各適量

作り方

- 1 鍋にバターを溶かし、チョリソーを炒める。
- 2 1に**グラタン・ドフィノア**、牛乳を入れて加熱する。
- 3 器に盛り、バジルを添える。



スパイシーでしっかりとした味わいの赤ワインを。



グラタン・ドフィノア

世界のじゃがいも小話⑥ ~フライドポテトの呼称

ベルギー(生誕地) = フリッツ (仏: Frit)

アメリカ = フレンチフライ (米: French fries)

イギリス = チップス (英: Chips)

フランス = フリット (仏: Frite)

ドイツ = ポンフリ (独: Pommes frites)

ちなみに、オランダでは粉末にしてから成形して揚げたものをラスポテト (Raspapat)、イギリスでは皮ごと乱切りにしたポテトを揚げたものをウェッジーズ (英: Potato wedges) と呼びます。



Cuisine F

ワインが愉しいフランス料理

酒はその地方の料理とともに味わうのがベストというのは、酒と食の基本の方程式。

そしてワインに合う料理の代表格といえばフランス料理は外せません。

日本においても、時代と共に食文化のエッセンスを吸収しながら、

ワインとともに愛され、親しまれて今日に至っています。

感性で味わうフランス人と日本人

主食も違えば食のスタイルもまったく異なる日本人とフランス人ですが、料理については感性をとっても大切にするという共通点があります。たとえば味や香りだけでなく、舌触りや歯ごたえなどの食感にこだわるのは、フランスと日本に共通する価値観だといいます。また、料理と器を一体化して卓抜した美的センスを発揮するのも両国共通の感性といわれています。

世界各地の料理が手軽に楽しめるようになった今日でも、日本人にとってフランス料理がもっとも親しみやすく好まれる料理スタイルの一つなのは、五感で味わう繊細な感性を共有している故なのかもしれません。

フランス料理は文明開化とともに

ところで、日本でフランス料理が知られるようになったのは、明治維新以後のこと。皇居で外国のVIPをもてなす際や、夜ごと舞踏会が開かれていた鹿鳴館でフランス料理が供されていたといいます。そしてもちろん傍らにはワインがありました。フランス料理とワインは、日本上陸のその時から今日まで、同じ道を共に歩んできたといっても過言ではないでしょう。

ちなみにその頃知られていたフランス料理は「グランド・キュイジーヌ」と呼ばれる宮廷や上流階級のための料理スタイル。特別な人々のための特別な料理でした。

フランスから日本へ、日本からフランスへ

実は1970年代頃までは、日本では多くの人々がフランス料理もイタリア料理もすべて「西洋料理」としてひとまとめにして認識していたようです。そのイメージが変化したきっかけとなったのが、77カ国が出展し半年にわたって開催された日本万国博覧会でした。以後、ヨーロッパの料理は「西洋料理」ではなく、それぞれの国や地名によって知られるようになり、それぞれに個性的なスタイルを展開するようになりました。

ちなみに、日本の懐石料理の盛り付けや素材を生かす料理法がフランス料理の新しい潮流ヌーヴェル・キュイジーヌに影響を与えたのもこの時代のことでした。

フランス料理とワインの新たな魅力を

ワインもまた、この時期に各国の料理とともに一気に浸透していきます。1972年、CMでは「金曜日にはワインを買って」のフレーズが大ヒット、家庭の食卓でもワインが日常的に登場するようになりました。多くのシェフがヨーロッパに渡り、帰国後に各地で店を開店しはじめたのもこの頃からで、フランス各地の郷土料理や家庭料理を提供する店も数多く登場するようになりました。

そうした地方色豊かな料理には、やはり地産のワインがいちばんよく似合います。気軽に入れる店が増えたことで、人々は日常的にフランス料理とワインに親しむよう

になりました。同時に料理とワインを自由に選んで組み合わせる「マリアージュ」の魅力もまた、多くの人々に知られるようになったのです。

より豊かな「ワインと食のマリアージュ」のために

かつては「難しい」「ハードルが高い」と思われがちだったフランス料理とワインですが、新しいカジュアル・スタイルの定着で、生活にすっかり溶け込んだものとなりました。しかし本来、フランス料理をつくったのは誰よりも美味しい料理と酒と会話をこよなく愛するフランスの人々です。彼らの育んだフランス料理が、愉しく酒を酌み交わし料理を味わうのが真情のピストロやバルに適さないわけがありません。

フランス料理には世界の食文化のエッセンスが凝縮した奥深さ、幅広さがあります。この機会にフランス料理のレパトリーを加えることで、より多くのお客様に「ワインと食のマリアージュ」を楽しんでいただければいかがでしょうか。

rançaise





牛肉の赤ワイン煮

🇫🇷 ブッフ・ブルギニョン 🇮🇹 ストラコット・ディ・マンゾ・アル・ヴィーノ・ロッソ 🇪🇸 アドボ・アル・ビノ・ティント

ワイン食堂

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 20人分 [原価: ¥265/1人分]

A [・牛すね肉 ブロック(バラ肉、ほほ肉でもよい) 3kg
・玉ねぎ(皮をむく) 3個]

・ハイツ デミグラスソース(2号缶) 1缶(840g)
・赤ワイン 1,500ml
・Aの茹で汁 600ml
・塩、ブラックペッパー、バター、水 各適量

作り方

- 1 牛肉を適当に切り分けて紐で巻き、塩、こしょうをして焼き色をつける。
- 2 1と玉ねぎを一緒に水から煮込み、柔らかくなったら取り出す。茹で汁は濾す。
- 3 別鍋で赤ワインを煮詰め、デミグラスソースと2の茹で汁を加えて加熱する。
- 4 3のソースを煮詰めながら食べやすくカットした肉を加えて温め、塩、こしょう、バターで味をととのえる。

 フルボディなどしっかりとした重めの赤ワインと。



デミグラスソース



パルマンティエ

ワイン食堂

マッシュと重ねれば、英国の伝統料理シェパードパイに

材料 1皿分 [原価: ¥232]

・牛肉の赤ワイン煮(肉をほぐす) 150g
・ハイツ グルメマッシュポテト 100g
・牛乳 50ml
・パルメザンチーズ 適量

作り方

- 1 グルメマッシュポテトと牛乳を鍋に入れ、なめらかになるまで木ベラで混ぜながら加熱する。
- 2 耐熱皿に1/3量まで牛肉の赤ワイン煮を入れ、1のをせ、表面を平らにならす。
- 3 チーズをふり、200℃のオーブンで約15分焼く。





パンチェッタのリゾット

🇫🇷 リゾット・オーラー 🇮🇹 リゾット・コン・パンチェッタ 🇪🇸 アロス・コン・ハモン・クルード

ワイン食堂

牛肉の旨みをじっくりと米に染み込ませ、香り豊かに仕上げました

材料 1皿分 [原価: ¥143]

- ・ハインツ ビーフグレービー 40g
- ・パンチェッタ 20g
- ・玉ねぎ(みじん切り) 50g
- ・にんにく(みじん切り) 1/2片
- ・オリーブ油 15ml
- ・水 200ml
- ・白飯 200g
- ・パルメザンチーズ 10g
- ・塩、ブラックペッパー 各適量

作り方

- 1 にんにくをオリーブ油で香りが出るまで炒め、玉ねぎを加えてさらに炒める。
- 2 1に水と**ビーフグレービー**を加えて少々煮込む。
- 3 白飯を加えてほぐしながら加熱し、塩、こしょう、チーズで味をととのえ、パンチェッタを軽くあわせる。



果実味を抑えた、しっかりした味わいの白と。



ビーフ
グレービー



野菜グラタン

🇫🇷 グラタン・ド・レギューム・ヴァリエ 🇮🇹 グラティナー・テ・ディ・ヴェルドゥーレ・ミスト 🇪🇸 レグンブレ・アル・グラティン

ワイン食堂

たっぷり野菜を軽めのクリームソースで焼きあげました

材料 1皿分 [原価: ¥213]

- ・ハインツ ビストロポテト カントリーカット 50g
- ・キャベツ 1/8個
- ・かぼちゃ(下茹でする) 50g
- ・プチトマト 5個
- ・アスパラガス(下茹でする) 3本
- ・シュレッドチーズ 30g
- ・揚げ油 適量

<ソース>

- ・ハインツ ホワイトソース 60g
- ・牛乳 60ml

作り方

- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 鍋に**ホワイトソース**と牛乳を入れ、軽く温める。
- 3 適当な大きさに切り分けた野菜を耐熱皿に入れ、2のソースをかけてチーズを散らす。
- 4 焼き色がつくまで200℃のオーブンで約15分焼く。



サッパリ系の白ワインか、白のスパークリングワインと。



ホワイトソース



ビストロポテト
カントリーカット



鯛のポアレ・フONDヴォーバターのポテト添え

🇫🇷 ドラード・ポアレ・アヴェック・ボムドテール・ソテ 🇮🇹 オラータ・エ・バターテ・サルターテ・アル・ブッロ 🇪🇸 パタタス・サルテアーダス・コン・ペスーゴ

ワイン食堂

フォン・ド・ヴォーとバターのソースで、鯛とポテトをいただきます

材料 1皿分 [原価: ¥231]

- ・ハイツ ビストロポテト カントリーカット 100g
- ・ハイツ フォン・ド・ヴォー 15g
- ・バター 10g
- ・鯛 切り身 1切れ
- ・オリーブ油、塩、ブラックペッパー 各適量
- ・イタリアンパセリ 適量
- ・揚げ油 適量

作り方

- 1 カントリーカットを油で揚げる。
- 2 鯛に塩、こしょうをし、オリーブ油で皮側からパリッと焼きあげて取り出す。
- 3 鍋にバターと1を加えて炒め、塩、こしょうをして、フォン・ド・ヴォーをからめる。
- 4 皿に3のポテトを盛り、鯛をのせ、パセリを添える。



鯛の繊細な味を楽しめるしっかりとした白ワインで。



フォン・ド・ヴォー



ビストロポテト
カントリーカット



家庭風 カスレ

🇫🇷 カスレ・アラ・メゾン 🇮🇹 ストラコット・ディ・ファジョーリ・コン・サルーメ 🇪🇸 ファバーダ・メゾン

パール

トマトをたっぷり使ったら、驚くほど軽くて食べやすくなりました

材料 10皿分 [原価: ¥78/1皿分]

- ・ハイツ ベルオルト トマトストック 600g
- ・ミックスビーンズ(赤いんげん豆など) 700g
- ・玉ねぎ(みじん切り) 300g
- ・にんにく(みじん切り) 2片
- ・ベーコン 150g
- ・ソーセージ 10本
- ・水 600ml
- ・オリーブ油 50ml
- ・パプリカパウダー 12g
- ・塩、ブラックペッパー、タイム 各適量

作り方

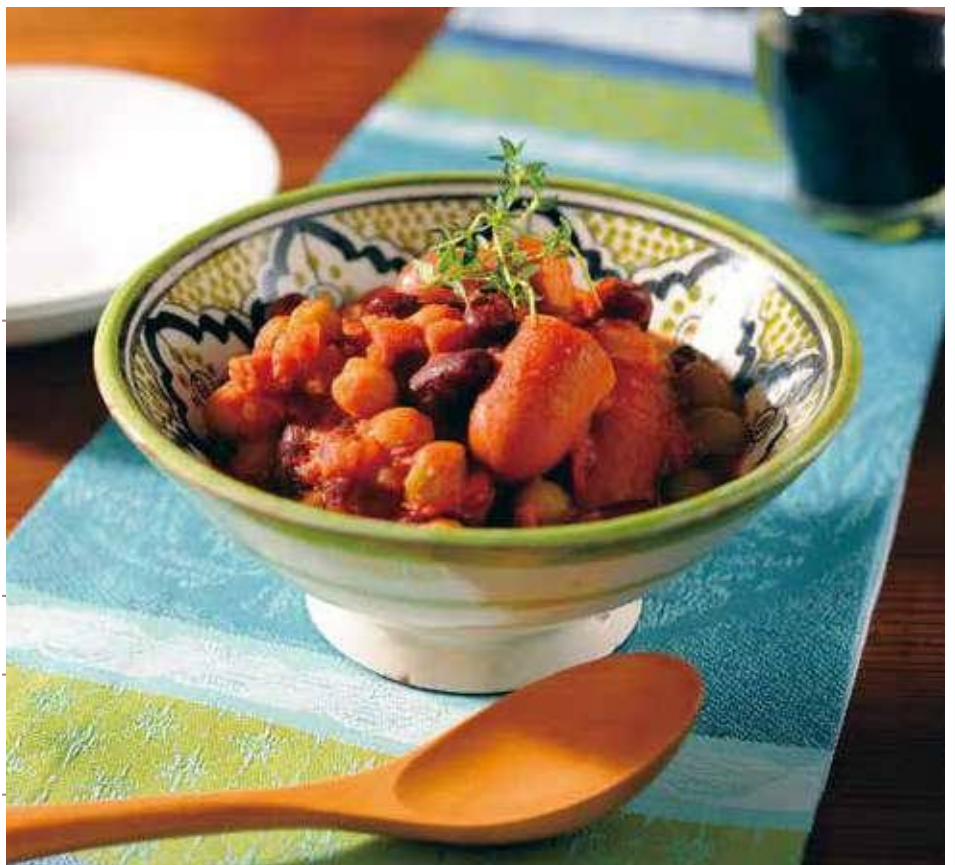
- 1 にんにくをオリーブ油で香りが出るまで炒め、玉ねぎ、ベーコンを加えてさらに炒める。
- 2 1にパプリカパウダーを混ぜ、水と**トマトストック**を加え、蓋をして約10分煮込む。
- 3 2に豆とソーセージを加えて煮込み、塩、こしょうで味をととのえ、タイムを添える。



味わいのはっきりしたスパイシーな赤ワインとともに。



ベルオルト
トマトストック





豚肩肉のデミトマト煮

🇫🇷 ラゲー・ド・ポー 🇮🇹 プラザート・ディ・ボルコ 🇪🇸 オリヤ・デ・カルネ・デ・セルド

パール

脂を落としてヘルシーに。ハーブとトマトのあっさり味です


材料 20人分 [原価: ¥180/1人分]

- A
- ・豚肩肉 ブロック 3kg
 - ・玉ねぎ 3個

- ・ハイツ デミグラスソース(2号缶) 1缶(840g)
- ・ハイツ ベルオルト オリーブ&ハーブ 300g
- ・Aの茹で汁 600ml
- ・塩、ホワイトペッパー、水 各適量

作り方

- 1 豚肉を適当に切り分けて紐で巻き、塩、こしょうをして焼き色をつける。
- 2 1と玉ねぎを一緒に水から煮込み、それぞれ柔らかくなったら取り出す。茹で汁は濾す。
- 3 別鍋でデミグラスソースと茹で汁を加熱し、オリーブ&ハーブ、塩、こしょうで味をととのえる。
- 4 3のソースを煮詰めながら、食べやすくカットした豚肉と玉ねぎを加えて温める。
※好みでマッシュポテトを添える

 しっかりした飲み口で渋みの少ない赤ワインを。



豚肩肉のクリーム煮

🇫🇷 ブランケット・ド・ポー 🇮🇹 ボルコ・イン・ウミド・アッラ・クレマ 🇪🇸 ブランケテ・デ・セルド

ワイン食堂

野菜の甘みと豚肉の旨みが溶けあった、やさしさに満ちた味わいです


材料 20人分 [原価: ¥185/1人分]

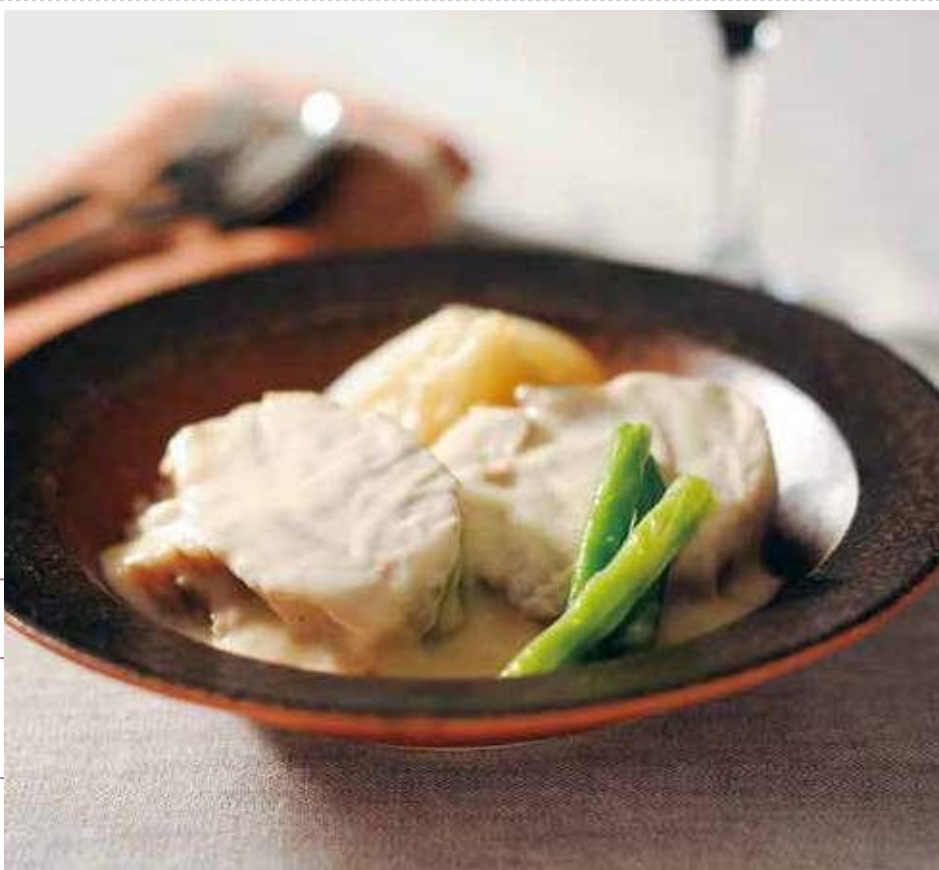
- A
- ・豚肩肉 ブロック 3kg
 - ・玉ねぎ 3個

- ・ハイツ ホワイトソース(2号缶) 1缶(830g)
- ・生クリーム 120ml
- ・Aの茹で汁 600ml
- ・塩、ホワイトペッパー、水 各適量

作り方

- 1 豚肉は適当に切り分けて紐で巻き、塩、こしょうをして焼き色をつける。
- 2 1と玉ねぎを一緒に水から煮込み、柔らかくなったら取り出す。茹で汁は濾す。
- 3 別鍋で、ホワイトソースと2の茹で汁を加熱して、生クリーム、塩、こしょうで味をととのえる。
- 4 3のソースを煮詰めながら、食べやすくカットした豚肉と玉ねぎを加えて温める。

 酸味が少なく、軽めな味わいの赤か白のワインで。





ロールキャベツのクリームソース

🇫🇷 シュー・ファルシ・ア・ラ・クレーム 🇮🇹 リビエーノ・ディ・カーヴォロ 🇪🇸 レリユレ・デ・コルクレマ・アル・オルノ

ワイン食堂

定番の煮込みを、ちょっと上品なソース仕立てでアレンジしました

材料 20人分 [原価: ¥127/1人分]

- | | |
|----------------|---------------------|
| <ロールキャベツのタネ> | ・キャベツ
(下茹でする) 1個 |
| ・豚挽き肉 2kg | ・水 適量 |
| ・玉ねぎ(みじん切り) 2個 | |
| ・卵 3個 | |
| ・塩 5g | |
| ・ブラックペッパー 適量 | |

<ソース>

- ・ハイツ ホワイトソース(2号缶) 1缶(830g)
- ・生クリーム 120ml
- ・茹で汁(ロールキャベツを下茹ですたもの) 400ml
- ・塩、ホワイトペッパー 各少々

作り方

- 1 タネの材料をよく練りあわせ、キャベツで包む。
- 2 1を鍋に並べ、水を入れて煮込む。茹で汁 400mlを濾して取り分けておく。
- 3 別鍋で、**ホワイトソース**と2の茹で汁を加熱し、生クリームを加えて煮詰め、塩、こしょうで味をととのえる。
- 4 2を器に盛り、3のソースをかける。



果実味がある
しっかり系なら
赤ワインでも白
ワインでも。



ロールキャベツにソースと
チーズをかけ、オープン焼きにも



ホワイト
ソース



パール



鶏肉の赤ワイン煮

🇫🇷 コック・オ・ヴァン 🇮🇹 ボッロ・アルヴィーノ・ロッツ 🇪🇸 ボーリョ・アルビノ・ティント

パール

コクは深いのに、とっても軽やか。手軽に本格的な味わいに

材料 20人分 [原価: ¥223/1人分]

- ・ハイツ デミグラスソース2号缶 1缶(840g)
- ・鶏もも肉 4kg
- ・赤ワイン 2,500ml
- ・水 1,500ml
- ・塩、ブラックペッパー、バター 各適量

作り方

- 1 鶏肉に塩、こしょうをして表面に焼き色をつける。
- 2 1と赤ワインを鍋に入れて加熱し、肉が色づいたら取り出す。
- 3 2に**デミグラスソース**と水を加えて加熱し、肉を戻してさらに煮詰め、塩、こしょう、バターで味をととのえる。
※好みでマッシュポテトやバゲットを添える。

果実味が楽しめるしっかりしたタイプの赤ワインと。



デミグラスソース





骨付き鶏肉のワインビネガー煮

🇫🇷 プレ・オ・ヴィネーグル 🇮🇹 ボッロ・イン・ウミド・アラチエート 🇪🇸 アラス・デ・ボーリョ・アル・ピナーグレ

ワイン食堂

酸味を効かせた、スパイシーでやわらかな鶏肉料理。作り置きに最適です

材料 10人分 [原価: ¥130/1人分]

〈ソース〉

- ・ハイツ ワインビネガー 1本(355ml)
- ・ハイツ ベルオルト トマトストック 600g
- ・玉ねぎ(みじん切り) 500g
- ・バター 60g
- ・生クリーム 120ml
- ・チキンブイヨン 300ml

- ・骨付き鶏肉(手羽先、手羽元) 各10本
- ・塩、ブラックペッパー 各適量

作り方

- 1 鶏肉に塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつけ、深鍋に移す。
- 2 玉ねぎをバターで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。
- 3 **1**に**トマトストック**、チキンブイヨンを加えて煮込み、最後に生クリームで仕上げる。
※好みで野菜やバゲットを添える。



酸味が強い個性的な赤ワインとともに。



ワインビネガー



ベルオルト
トマトストック



鶏むね肉のクリーム煮

🇫🇷 フリカッセ・ド・プレ 🇮🇹 フリカッセ・ア・ディ・ボッロ 🇪🇸 ベチューガ・デ・ボーリョ・ア・ラ・クレーマ

ワイン食堂

ヘルシー感覚のクリーム料理が驚くほどカンタンに。ランチにもどうぞ

材料 20人分 [原価: ¥200/1人分]

〈ソース〉

- ・ハイツ ホワイトソース 50g
- ・生クリーム 50g
- ・水 40ml
- ・塩、ホワイトペッパー 各適量

- ・皮なし鶏むね肉(そぎ切り) 150g
- ・バター 10g
- ・白ワイン 20ml
- ・塩、ホワイトペッパー、小麦粉 各適量

作り方

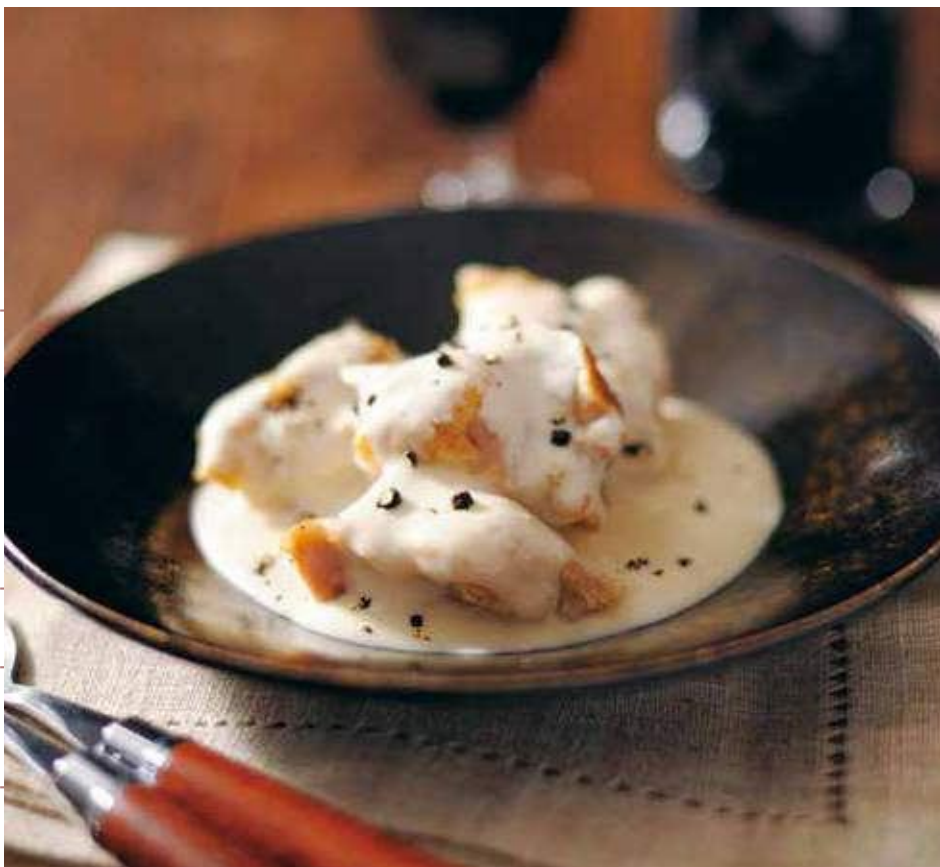
- 1 ソースの材料を鍋に入れて加熱し、塩、こしょうで味をととのえる。
- 2 鶏肉に塩、こしょうして小麦粉をふる。
- 3 バターを溶かしたフライパンに**2**を入れ、色づかないように焼き、白ワインをふりかける。
- 4 **1**と**3**を、軽く加熱しながらあわせる。



飲み口は軽めでもしっかりした味わいの赤ワインで。



ホワイト
ソース



ARTICLES このメニューブックで使用したハインツ商品

POTATO & FRITTER

ヨーロッパで愛されるピンチェ種ポテトを使用したこだわりのポテトから、スタンダードなフレンチフライ用ポテトまで取り揃えました。



ハインツ グルメマッシュポテト

クリーミーなピンチェ種のマッシュポテト。牛乳か水を加えて加熱するだけ。バラ凍結なので、小容量でも手軽にお使いいただけます。

- 形態/内容量 冷凍 1,500g
- 賞味期間 18ヶ月



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種々のサイズにカットしました。付け合わせやジャーマンポテトにもご利用いただけます。

- 形態/内容量 冷凍 1,500g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ グラタンドフィノア

フランス・ドフィーネ地方の代表的な郷土料理です。スライスしたポテトに、エメンタルチーズ入りのベシャメルソースをコーティングしました。

- 形態/内容量 冷凍 1,500g
- 賞味期間 18ヶ月



ハインツ ホームメイドスタイル チップスポテト

凍ったまま揚げるだけでアツアツ、バリバリの手づくりポテトチップスのできあがり。お好みで青ノリや食塩をふりかけてどうぞ。

- 形態/内容量 冷凍 1,500g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ シューestring 1/4 インチ

全世界で、もちろん日本でも親しまれているフライドポテトの代名詞「シューestring」。手軽なスナックとしてご利用ください。

- 形態/内容量 冷凍 1,000g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ 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ボリュームたっぷりのフライドポテトです。ホクホクした食感が楽しめる、太めのカットが特徴です。

- 形態/内容量 冷凍 1,000g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ フィッシュフリッター

麦芽パウダーの入った衣で、白身魚（ホキ）の旨みを逃さずにクリスピーなフリッターに仕上がりました。食べやすい一口サイズです。

- 形態/内容量 冷凍 1,000g
- 賞味期間 12ヶ月

Special Sauces

味わいに深い奥行きをあたえるブイオンは、あらゆる料理の決め手です。素材別・用途別に本格的な香り・味・風味・コクを追求しました。



ハインツ ビーフグレイビー

牛肉エキス、にんじん、玉ねぎなどで作った、幅広く利用できるソースです。凝縮された肉の旨みが、料理の味をいっそう引き立てます。

- 形態/内容量 2号缶 810g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ フォン・ド・ヴォー

フランスの肉料理には絶対欠かせない仔牛のだし汁。雑味のないスッキリとした味わいで、さまざまな料理にご利用いただけます。

- 形態/内容量 2号缶 820g
- 賞味期間 24ヶ月

SAUCES

フランス料理に欠かせないデミグラスソースとホワイトソースをはじめ、トマトソースやチリコンカンなど、用途に応じてお使いください。



ハインツ デミグラスソース

フランス料理には欠かせない基本のソースです。かけソースや煮込み料理のほか、応用ソースのベースとしても活用いただけます。

- 形態/内容量 2号缶 840g、1号缶 3,000g、9kg缶 9,000g
- 賞味期間 常温 24ヶ月



ハインツ ホワイトソース

良質な素材だけで作った、まろやかでコクがあるフランス料理の基本のソースです。そのまま、またはお好みの濃度にのぼしてお使い下さい。

- 形態/内容量 2号缶 830g、1号缶 2,900g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ ベルオルト オリーブ&ハーブ

トマトの収穫時期のみに製造される、オリーブ油とハーブ風味のシーズンパックの商品です。カリフォルニア産の完熟トマトを使用しました。

- 形態/内容量 1号缶 2,950g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ ベルオルト トマトストック

トマトの収穫時期のみに製造される、シーズンパックの商品です。新鮮なトマトを皮付きのままつぶし、ピューレにつけました。

- 形態/内容量 1号缶 2,950g
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ クラシコ カベルネ マリナラ

イタリア、ピエモンテ州の名産ワイン「カベルネ」の風味を生かしたマリナラソースです。パスタ以外に料理のソースとしても活用いただけます。

- 形態/内容量 瓶 680g
- 賞味期間 15ヶ月



ハインツ クラシコ 4チーズアルフレッド

4種類のチーズ（プロヴォローネ、パルメザン、リコッタ、ロマーノ）の絶妙なコク・風味が楽しめるリッチで贅沢な味わいのパスタソースです。

- 形態/内容量 瓶 420g
- 賞味期間 15ヶ月



ハインツ 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チーズの味わいと、レッドチェダーならではの鮮やかな色が楽しめる、応用範囲の広いチーズソースです。

- 形態/内容量 レトルトパウチ 300g
- 賞味期間 12ヶ月



ハインツ チリコンカン ビーフウィズビーンズ

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。レッドキドニービーンズ、ハラペーニョを加えた、ハインツ独自のレシピです。

- 形態/内容量 レトルトパウチ 300g
- 賞味期間 18ヶ月

VINEGAR

100年以上の歴史を誇るハインツのビネガーは、原料の一つひとつを厳選した風味豊かな味わい。世界中で愛されるスタンダード・アイテムです。



ハインツ ワインビネガー

ぶどう酒を主原料にして作った、香り高いビネガーです。サラダ、ドレッシング、マリネのほか、肉類の煮込み料理にもお試しください。

- 形態/内容量 瓶 355ml
- 賞味期間 24ヶ月



ハインツ モルトビネガー

大麦の麦芽とトウモロコシの抽出液を発酵させた、コクのある風味が特徴のビネガーです。「フィッシュ&チップス」には不可欠のアイテムです。

- 形態/内容量 瓶 355ml
- 賞味期間 24ヶ月



<http://www.heinz.co.jp>

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

東日本支店 03-5687-7530

中部支店 052-261-3691

西日本支店 06-6531-8481

北海道営業所 011-261-5757

東北営業所 022-257-0781

中四国営業所 082-231-8800

九州営業所 092-713-8622