

## 通常メニューとプラントベースメニュー 1パックで2つのメニューが同時にできる

バルサミコとあわせて  
爽やかな酸味をプラス

バルサミコ250mlを煮詰めてプラントベースデミグラスソース1パック(1kg)に加えひと煮立ち。ひと手間加えて味のアクセントに使えるソースに。冷たくても温かくても使える便利なソースです。

### ■プラントベースデミグラスソース

|         |                |
|---------|----------------|
| レトルトパウチ | 1000g×6×2      |
| 賞味期間    | 常温 18ヶ月        |
| 商品コード   | 23046          |
| JANコード  | 4902521 600317 |



バルサミコデミ Sauce



バルサミコデミソースと  
メニューのレシピは  
こちらから

PLANT



### プラントベースメニューを華やかに かぼちゃとケールのニョッキ

かぼちゃの甘味をひきたてるバルサミコの香り。デミグラスソースで見た目にも華やかさをプラス。

NON-PLANT



### 鴨とオレンジをデミグラスがまとめる 鴨胸肉とオレンジのサラダ

野菜ベースのデミグラスソースは冷たいまま前菜のソースとしても活躍します。バルサミコのさわやかな酸味が鴨肉の味を引き立てます。

HEINZ  
ESTD 1869

## ハインツ プラントベース デミグラスソース 2WAY メニューブック

(通常メニュー・プラントベースメニュー どちらにも使えるソース)



PLANT? or NON-PLANT?



物足りなくなりがちな  
プラントベースメニューに  
コクと旨味をプラス

**カリフラワーのステーキ**  
こんがり焼き上げた野菜を  
メインディッシュに

材料 1人前

カリフラワー … 1/2個 塩、こしょう … 各適量  
オリーブオイル … 15g  
ピーズ … 1個 スティックセニョール … 1本  
**ハインツ プラントベース デミグラスソース … 60g**  
アーモンド … 適量 タイム … 適量

作り方

- ① フライパンにオリーブオイルを熱し、塩、こしょうをしたカリフラワーの両面に焼き目をつける。
- ② 1/4にカットしたピーズとスティックセニョールを加え一緒に焼き目をつけ、ふたをして弱火で蒸し焼きにする。
- ③ 器に盛り**プラントベース デミグラスソース**をかけ、砕いたアーモンドとタイムを散らす。



**きのこの食感とうまみがポイント**  
**マッシュルームバーガー**

強火でこんがり焼いたマッシュルームをパテの代わりに。野菜の旨みのつまったデミグラスソースが食欲をそそるプラントベースバーガーに。



**トマトの酸味とデミグラスソースは相性抜群**  
**焼きトマトのデミグラス煮**  
**香草パン粉仕立て**

くりぬいたトマトにお好みの野菜や豆をつめてデミグラスソースと一緒にオーブンで焼き上げました。香草パン粉でさわやかな香りとクリスピーな食感をプラス。

**2WAY ソースで  
手間なくアレンジ  
メニュー広がる！**

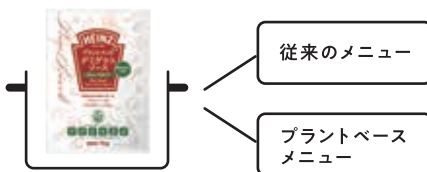


## 1. ひとつのソースで 定番料理もプラントベースも

健康志向やインバウンド対応で注目されるプラントベースメニュー。導入には別ラインで仕込みや食材が必要です。でも、日頃から植物由来の材料で仕込んだソースを活用していればハードルはぐんと下がります。〈ハインツ プラントベース デミグラスソース〉なら具材の変更だけでOK。臨機応変に対応できる2WAYのソースです。

## 2. 植物生まれならではの軽やかさ

今も昔もファンが多い洋食の定番、デミグラスソース。植物由来ならではの軽やかさのなかに従来品と同様の深い旨みとコクを潜ませました。具材の味を包み込むようにやわらかく引き立てる、汎用性の高いデミグラスソースです。



- 動物性原料不使用
- 野菜の旨味のフォンと植物由来成分で作ったルウを使用
- そのまま使えるストレートタイプ



植物由来ならではの軽やかさで  
肉も野菜も  
素材の味が活きる

**チキンステーキ**  
**デミソース**

決めては  
**野菜の旨みが詰まった**  
**デミグラスソース**

材料 1人前

鶏もも肉 … 140g ラディッシュ … 2個  
ローズマリー … 適量 塩、こしょう … 各適量  
**ハインツ プラントベース デミグラスソース … 30g**  
オリーブオイル … 適量

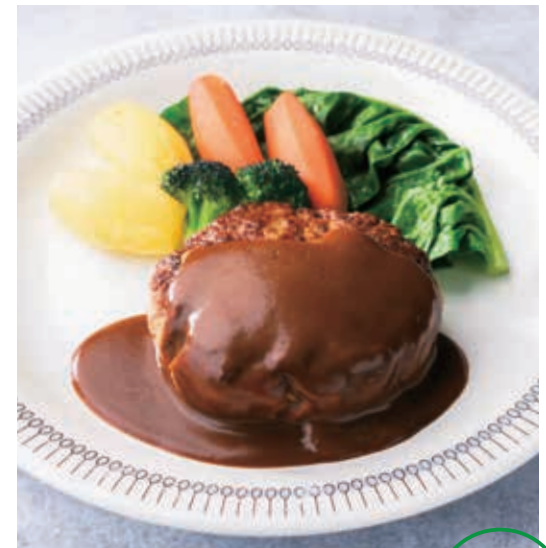
作り方

- ① 塩、こしょうで下味をつけた鶏もも肉をフライパンでローズマリーと一緒に皮目から弱火でじっくり焼く。
- ② 皮がカリッとしたら裏返し、火を止め余熱で火を入れる。
- ③ つけ合わせのラディッシュはオープンで焼いておく。
- ④ **プラントベース デミグラスソース**と②、③を器に盛る。



**洋食の定番にもびったり**  
**オムハヤシ**

ストレートタイプのソースなので、炒めた牛肉と玉ねぎ、マッシュルームと合わせるだけで簡単にアレンジ可能。軽やかな旨みの植物性デミグラスソースは定番の洋食ソースとしても大活躍。



**変幻自在のメニュー展開**  
**ハンバーグステーキ**

ソースをプラントベースにしておけば、パティを変えただけで通常メニューにもプラントベースメニューにも対応できます。

**プラント  
メニューに  
変更可**

※プラントベースメニューレシピの使用食材は、原材料名とアレルゲンに動物性原料（肉、魚介類、卵、乳製品、はちみつ等）がないものを使用しております。ご提供いただく際にヴィーガンやベジタリアン訴求をされる場合は、お客様のご判断のもとお願いいたします。

詳しいレシピはこちら

