

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

レモンを加えて 清涼感のあるソースに

さいの目に切った玉ねぎ1/2個をオリーブオイルで炒め、白ワイン100mlを加えてフランベし、プラントベースホワイトソースを加えレモン果汁60mlで仕上げます。清涼感のあるレモンの香りときりりとした酸味がホワイトソースの味わいを引き締めます。

■プラントベースホワイトソース

レトルトパウチ	1000g×6×2
賞味期間	常温 12ヶ月
商品コード	23047
JANコード	4902521 600324



豆乳レモン Sauce



豆乳レモンソースと
メニューのレシピは
こちらから

PLANT



軽やかなクリームソースは女性にも人気 豆乳とレモンのパスタ

ルッコラの苦みとレモンのさっぱり感がプラスされ、一味違うクリームソースパスタに仕上がります。

NON-PLANT



ミックスハーブで見た目も華やかに サーモンのポワレ

香ばしく焼き上げたサーモンに相性の良いレモンの香り。豆乳ベースのプラントベースホワイトソースは魚料理ともよく合います。

HEINZ
ESTD 1869

ハインツ プラントベース ホワイトソース 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?



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

なめこのパスタ
なめこのとろみを
ソースにプラス

材料 1人前

リングイネ… 100g なめこ … 60g
玉ねぎ(みじん切り)… 25g
にんにく … 1/2片 オリーブオイル … 15g
タイム … 適量 塩、こしょう … 各適量
ハインツ プラントベース ホワイトソース … 60g
白ワイン … 40ml

作り方

- ① フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ香りを出す。
- ② 玉ねぎ、なめこを加え強火で炒める。
- ③ 白ワインでフランベし**プラントベース ホワイトソース**を加え塩、こしょうで味を調える。
- ④ ゆでたパスタを絡め器に盛り、タイムを添える。



冷めても固まらないフォンデュソース 植物生まれのチーズフォンデュ

ソースも植物生まれだからより野菜の美味しさが引き立ちます。地の野菜とのコラボ等にも使いやすいメニュー。



白菜をローストしてフォトジェニックな一品に 白菜のクリーム煮

低温でローストし甘味が増した白菜を、プラントベースホワイトソースと合わせました。素材の味の活きるシンプルな一皿。

2WAY ソースで 手間なくアレンジ メニュー広がる！

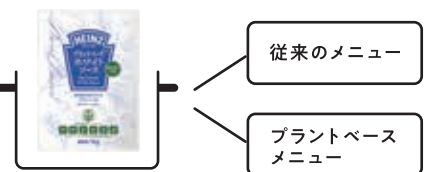


1. ひとつのソースで 定番料理もプラントベースも

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 ホワイトソース〉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. 豆乳ベースのやさしい味わい

グラタンやシチューなどお好きな方が多いクリーム系メニュー。豆乳と野菜で仕込んだ〈ハインツ プラントベース ホワイトソース〉は従来のソースとはひと味違うやさしさで、肉や魚介など主材の味を引き立てます。



- 動物性原料不使用
- まろやかな豆乳のコク
- 優しい味わい

NON-PLANT?

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

カネッデルリ

北イタリアに学ぶ SDGs

材料 2人前

パン(1cmの角切り) … 150g 卵 … 1個
玉ねぎ(みじん切り) … 30g 牛乳 … 適量
スペック又は生ハム(細切り) … 30g 塩、こしょう … 各適量
ほうれん草(ビュレ) … 30g バター … 15g
ハインツ プラントベースホワイトソース … 70g
タイム … 適量 オリーブオイル … 適量
パルメザンチーズ … 適量



ワインがすすむおつまみ ツナとトマトのブルスケッタ

マヨネーズの代わりにプラントベースホワイトソースを使用することで、すっきりとした大人の味わいの手軽なおつまみに。



— ◇◇◇ —
固くなったパンを有効利用するために生まれた北イタリア料理。みじん切りにした玉ねぎやスペック(燻製した生ハム)を合わせることが多く、もちもちした食感が特徴のパスタ料理です。

作り方

- ① フライパンにバターを入れ、玉ねぎと生ハムを炒める。
- ② ボウルにパン、①、牛乳、卵、ほうれん草を入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②を丸めてゆで、浮き上がってきたら取り出す。
- ④ 器に**プラントベース ホワイトソース**と③を盛り付け、タイムとパルメザンチーズ、オリーブオイルで仕上げる。



アメリカンソースをプラスして魚介の旨み際立つ 海老グラタン

魚介類の素材の美味しさが活きるのは植物由来のホワイトソースならではの。アメリカンソースで魚介の旨みプラスしてさらに深みのある味わいに。

