



Fusion of traditional and modern BBQ style

# FREE STYLE BBQ *Menu Book*

# BBQがいま熱い!!

## 世界のスタンダード、BBQ メニュー

肉を火で焼き、好きなソースで食べる。これは世界共通の調理法。トマトケチャップベースのアメリカンなBBQソースも、おなじみの醤油ベースのソースも、今や世界のスタンダード。世界から日本に人が集まる今、シンプルな肉料理を思い思いのソースで楽しめるBBQは最強のグローバルメニューと言えます。

### 食べたいものを食べたいだけ という層が急増中

近ごろ、食べたいものを  
がっちり食べたい方が増え  
ています。なかでも肉メ  
ニューへの注目度が急上

昇。自分で好きなように焼いて食べるBBQガーデンや、塊肉をダイ  
ナミックに使ったメニューが話題になり、2019年暮れには「肉肉し  
い」が流行語大賞にノミネートされました。

日々新しいメニューを探してさすらう“ランチ難民”のためにも、自  
分が美味しいと思うものを常に求め続ける飽くなき“食の探究者”  
のためにも、今、新たな肉料理の登場が切望されています。

### 肉をダイナミックに味わう BBQ に勝機あり

なかでも提案したいの  
がシンプルに肉を味わ  
うBBQ料理です。日本  
では焼肉の延長線上の

イメージがまだまだ色濃くありますが、そもそもは塊肉をダイナ  
ミックに調理して好きなソースで味わうものとして発展しました。肉  
系メニューとしてはまさに王道メニューです。

しかもBBQはワクワクに満ちた料理です。アメリカ開拓時代に入  
植者たちが祝祭のメインイベントとしていたというだけあって、オド  
ロキやトキメキを演出するには格好のメニューとなり得ます。

### ソースと自由なスタイルで 進化系 BBQ メニューを

そこで、BBQ本来の美味  
しさや楽しさをより手軽に  
提供できるメニューとして  
「フリースタイルBBQ」は

いかがでしょうか？しかもハインツのBBQソースをはじめとする多  
彩なソースを活用すれば、どなたにも喜んでいただけるバラエティ  
豊かな味わいが提供できます。ブルドボークやスペアリブ、バッファ  
ローチキンなど伝統的なメニューはより手軽に、いつものステーキ  
やローストなどの肉料理はより楽しく賑やかに、ハインツのソース  
とBBQスタイルが肉料理のパワーアップをお手伝いします。



# Pulled Pork!

BBQ の聖地、アメリカ南部のソウルフード『プルドポーク』

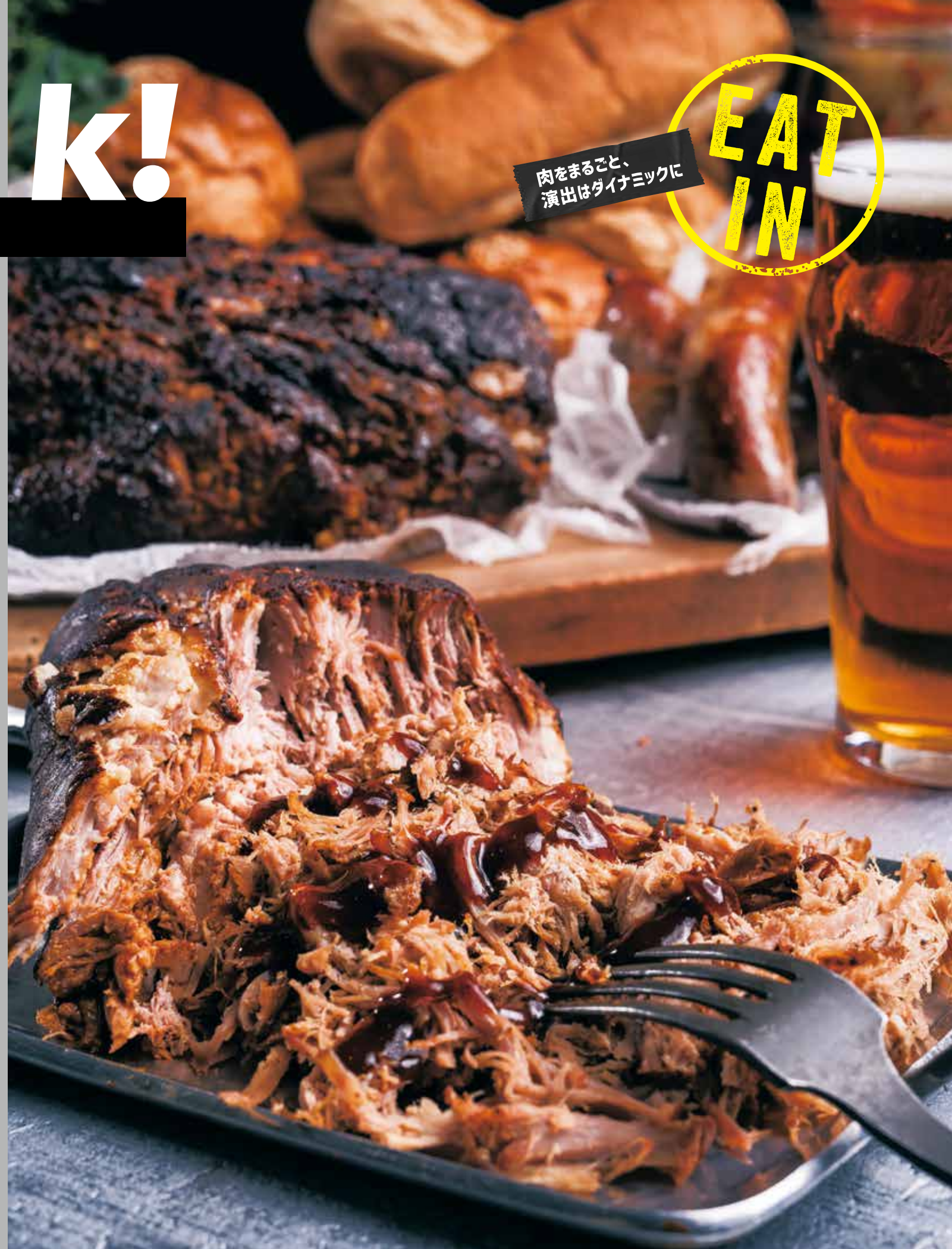
アメリカ三大 BBQ 料理のひとつで、今ではアメリカ全土の BBQ レストランで人気メニューとなっているプルドポーク。豚の塊肉にじっくり火を通し、ほろほろと崩れるまで柔らかくしてから「Pull(むしる)」して BBQ ソースを絡めていただきます。そのジューシーな味わいは満足感たっぷり、しかも余分な脂がしっかり落ちておどろくほど食べやすいことから、リピーター率が大変高いという声も。日本ではこのところ注目度が急上昇。最近では BBQ 料理とマッチングの良いクラフトビールとともにプルドポークを展開している店が増えているようです。

肉をまるごと、  
演出はダイナミックに

EAT  
IN

TAKE  
OUT

バーガー仕立ては、  
いつでもどこでも



# Pulled Pork!

ブルドポーク レシピ



※写真は塊肉の調理例です。

## 1 プルドポーク

### 材料

- ・豚肩ロース肉(ブロック) … 1本
- ◇ドライラブ(肉の量に対して)
  - ・ブラウンシュガー … 2%
  - ・塩、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、パプリカパウダー … 各1%
- ◇煮汁(目安の量)
  - ・ **ハインツ クラシックBBQソース** … 約200g
  - ・ 水 … 800ml

### 作り方

- ※ 豚肉は10cm程度の角切りにしてドライラブをすり込み、一晩寝かせておく。
- ① **クラシックBBQソース**と水を合わせて煮汁をつくる。
  - ② 鍋に肉を入れ、肉が8〜9割浸かるまで①を加えて約1時間かけて煮る。
  - ③ 肉が簡単にほぐれるほど柔らかくなったら鍋から取り出し、フォークなどで荒くほぐす。
  - ④ 煮汁を軽く煮詰め、③と合わせる。

☆圧力鍋なら加圧時間は20分弱です。  
☆肉はできるだけ繊維に沿ってカットしてください。  
☆仕上りにスモークパプリカパウダーをふりかけると燻香を楽しめます。  
☆食べる際にお好みでハインツクラシックBBQソースを追加してください。



## 2 プルドポークバーガー

### 材料(1個分)

- ・パンズ … 1個
- ・ブルドポーク … 50g
- ・グリーンカール … 1枚
- ・ザワークラウト … 30g
- ・紫キャベツ(千切り) … 20g
- ・目玉焼き … 1個分
- ・マスタードマヨネーズ※ … 適量
- ・バター … 適量

※ **ハインツ イエローマスタード** とマヨネーズを同量で混ぜ合わせたもの

### 作り方

- ① パンズは半分に切ってあたため、下側にバター、上側にマスタードマヨネーズを塗る。
- ② バターを塗ったパンズにグリーンカール、ザワークラウト、BBQブルドポーク、紫キャベツ、目玉焼きを順にのせてパンズではさむ。

## 3 プルドポークのおつまみ 3 種

### a ケサディーヤ

#### 材料(8個分)

- ・トルティーヤの皮(6インチ) … 2枚 ・ブルドポーク … 25g
- ・玉ねぎ … 大さじ1 ・パプリカ(黄、赤) … 各大さじ1
- ・ミックスチーズ … 25g ・ハラペーニョ(スライス) … お好み
- ・ **ハインツ チャンキーサルサ** … お好み

### 作り方

- ① トルティーヤの皮に具材をはさみ、フライパン(またはパニーニグリルかトースター)で焼き目をつける。
- ② お好みでチャンキーサルサを添える。

### b マッシュルームピンチョス

#### 材料(5個分)

- ・マッシュルーム … 5個 ・ブルドポーク … 25g
- ・モッツアレラチーズ(フレッシュ) … 15g
- ・紫玉ねぎ(みじん切り) … 適量

### 作り方

- ※ オーブンは200℃に温めておく。
- ① マッシュルームの上にブルドポークとチーズをのせ、オーブンでさっと焼く。
  - ② 紫たまねぎをのせ、ピンチョスピックを刺す。
- ☆ 焼き色が足りなければバーナーを使うと便利です。

### c カナッペ

#### 材料(5個分)

- ・バゲット(薄くスライス) … 5枚 ・ブルドポーク … 10g
- ・うずら卵の目玉焼き … 5個分

### 作り方

- ① バゲットを軽くトーストし、ブルドポークと目玉焼きをのせる。



### KEY

ピックは斜めに刺すと持ち上げやすくなります。

# Ribs!

BBQ を満喫するなら。ガブリと豪快に楽しみたい『スペアリブ』

まさに BBQ 料理というイメージのリブは、プルドポークとともにアメリカ三大 BBQ 料理に名を連ねます。元々は「スクラップ」と揶揄されていましたが、現在では BBQ には欠かせない部位となりました。比較的安価に入手できるとあって飲食界でも積極的に用いられ、腹側のスペアリブ、背側のベビーバックリブに加え、近頃は骨に垂直にカットした「LA カット」も登場、一口大に切り分けられると注目され、じわじわと人気が出始めています。しっかりと味のリブにはぜひクラフトビールを。アメリカでは BBQ とともに全土に広まり親しまれるようになったそうです。



がさつと袋入り、  
パーティアイテムに最適

TAKE  
OUT



LA カットなら  
シェアも簡単

EAT  
IN

# Ribs!

スペアリブ レシピ



## 1 スペアリブ

### 材料

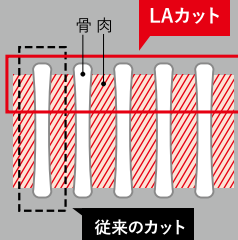
- ・スペアリブ … お好みの量
- ・塩 … 肉の1～1.2%
- ・ハインツ クラシックBBQソース … 適量
- ・揚げ油

### 作り方

- ※ オープンは150℃に温めておく。
- ① スペアリブは骨に沿って切り込みを入れ、肉全体に**クラシックBBQソース**を塗り、アルミホイルで包む。
  - ② オープンに入れ、約3時間かけて蒸し焼きにする。

### これは便利！スペアリブのLAカット！

近頃、一部の店頭で注目されているのが「LAカット」のスペアリブ。あばら骨を横断するように「LATERAL(横に)」に切断、ピアノの鍵盤のように何本もの骨がひと連りになったユニークな姿をしています。骨と骨の間で切り分ければ5センチ角くらいの手ごろな大きさになるのでシェアもしやすく、おつまみメニューで活躍しそうです。



## 2 スペアリブ ランチ BOX

### 材料(1人分)

- ・スペアリブ … 3本
- ◇マッシュポテト
  - ・ハインツ グルメマッシュポテト … 50g
  - ・牛乳 … 50ml
- ・ハインツ ビアバター オニオンリング … 30g
- ・ハインツ チャンキーサルサ … 20g
- ・グリーンカール … 1枚 ・プチトマト … 1個
- ・スコーン … 2個
- ・揚げ油

### 作り方

- ① **オニオンリング**は色よく揚げる。
- ② **グルメマッシュポテト**と牛乳を鍋に入れて加熱し、マッシュポテトをつくる。
- ③ 器にマッシュポテトを盛りつけてスペアリブをのせ、グリーンカール、オニオンリング、スコーン、別容器に入れたチャンキーサルサを添え、プチトマトを飾る。

## 3 時短スペアリブ

### 材料

- ・スペアリブ … お好みの量
- ◇煮汁
  - ・ハインツ バーボンBBQソース … 適量
  - ・水 … バーボンBBQソースの4倍量

### 作り方

- ① スペアリブは骨に沿って切り込みを入れる。
  - ② ①を鍋に入れ、ひたひたにかぶるくらいに煮汁を入れて1時間ほど煮る。柔らかくなったらスペアリブを取り出す。
  - ③ 煮汁を軽く煮詰めてタレをつくり、スペアリブにからめる。
- ☆ いんげんやアスパラガスなど緑の野菜のソテーを添えると映えます。



# BBQ Pork!

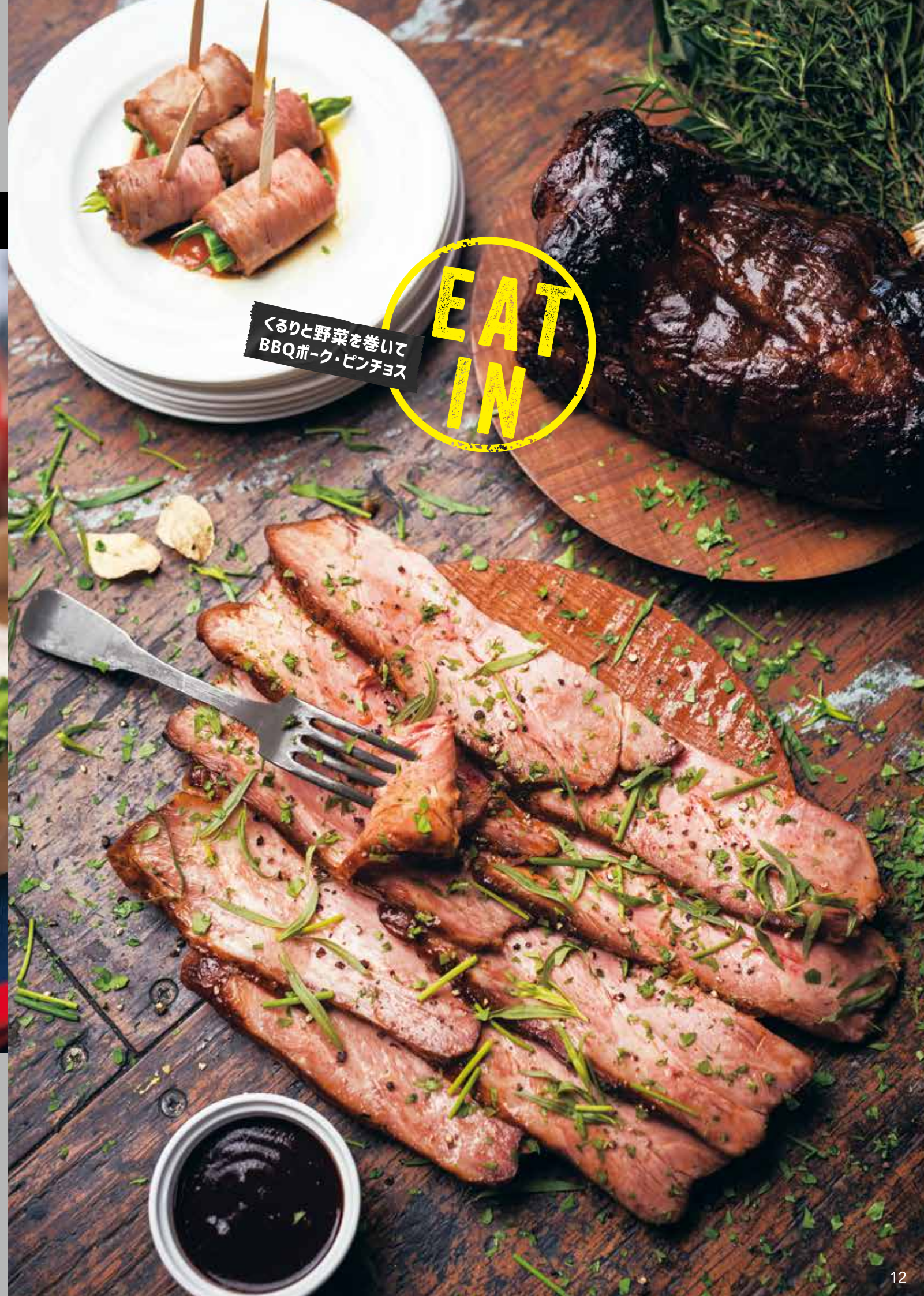
ポークの魅力を再発見! 『BBQ ポーク』



TAKE  
OUT

サイドがポイント、  
ランチ BOX

豚肉料理というと、まず頭に浮かぶのはトンカツや豚の生姜焼き、ラーメンのチャーシューなどでしょう。そのせいか、「庶民の味」「家庭料理」というイメージが色濃く、なかなかインパクトのある料理にしにくいところがあります。そこで今回、ご紹介したいのが“BBQポーク”です。伝統的欧米料理のローストポークをベースに、BBQスタイルの自由さと華やかさを取り入れ、新しいメニューへと生まれ変わらせました。作り方はいたってシンプル、しかもじっくり焼き上げるから余分な脂が落ちてとってもヘルシー。和食でも日本の洋食でも伝統的欧米料理でもない、スタイリッシュでカジュアルな新感覚の一品です。



くるりと野菜を巻いて  
BBQポーク・ピンチョス

EAT  
IN

# BBQ Pork!

BBQ ポーク レシピ



## 1 BBQ ポーク

### 材料

- ・豚肩ロース肉のブロック … 1本
- ・塩、こしょう … 適量
- ・ **ハインツ クラシックBBQソース** … 適量

### 作り方

※ オープンは180℃にあたためておく。

- ① 豚肩ロース肉を厚みが薄くなるよう横半分にカットし、塩、こしょうをして常温に戻す。
- ② ①をオーブンで20分焼く。
- ③ 10分間休ませたのち、クラシックBBQソースを表面に塗り、さらに20分焼く

☆スライスして器に盛り、クラシックBBQソースを添えて。お好みでイタリアンパセリ等のハーブや黒こしょうを散らしても。

☆豚肩ロース肉は厚みを薄くすることで加熱時間を短縮しています。

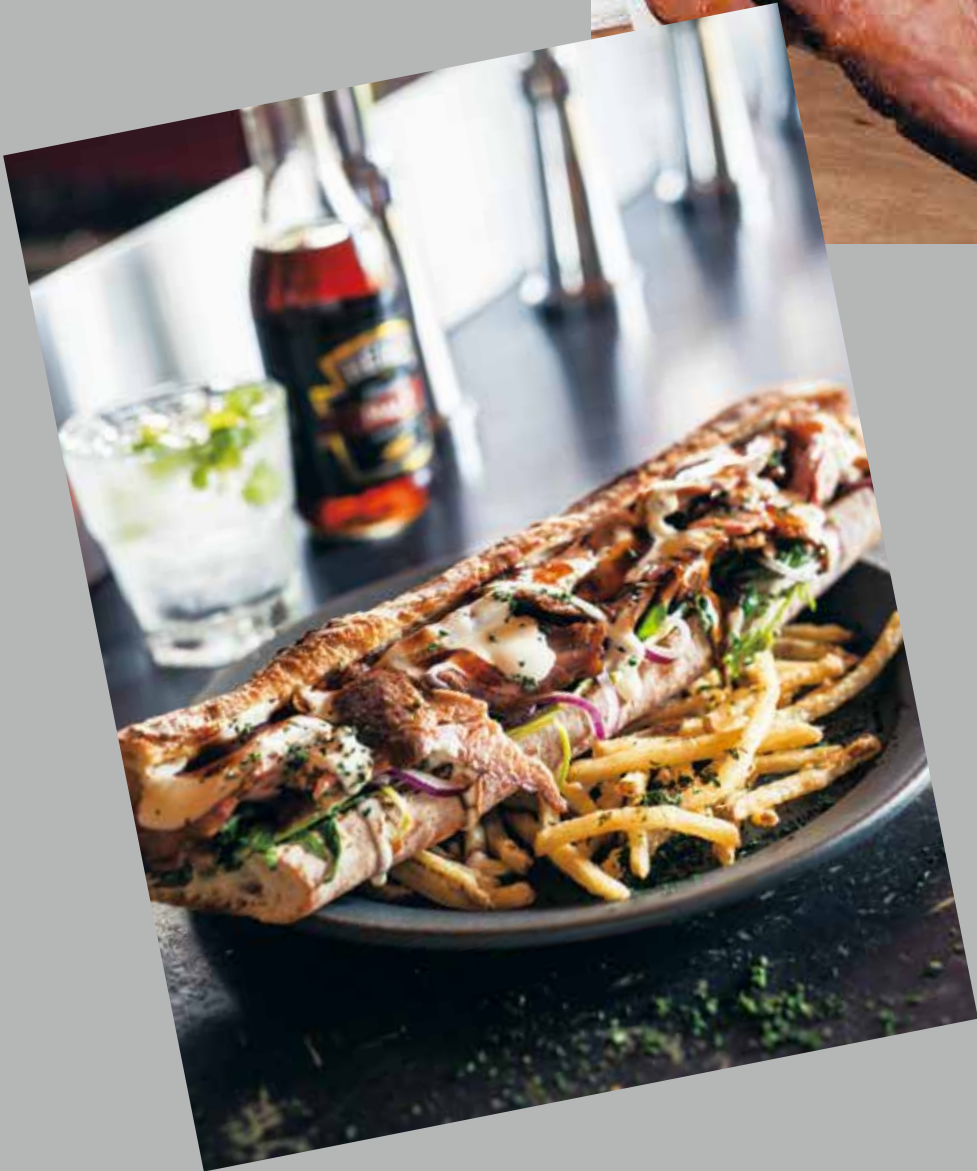
## 2 BBQ ポーク ランチ BOX

### 材料(1人分)

- ・ BBQポーク(スライス) … 4枚(約80g)
- ・ **ハインツ クリスピーラティスカットポテト** … 150g
- ・ **ハインツ クラシックBBQソース** … 20g
- ・ BBQグリルドコーン(P.28) … 1/3本
- ・ 紫キャベツのマリネ(P.29) … 15g
- ・ キャロットラペ(P.29) … 15g
- ・ グリーンカール … 1枚 ・ ライム(スライス) … 1枚
- ・ 白飯 … 200g
- ・ 揚げ油

### 作り方

- ① ラティスカットポテトは色よく揚げておく。
  - ② 器に白飯、ポテト、BBQポークとグリーンカール、マリネ、ラペ、コーンを盛り、ライムと別容器に入れたクラシックBBQソースを添える。
- ☆ お好みで白飯にクミンシードを散らしてください。



## 3 BBQ ポークのカスクルート

### 材料(1皿分)

- ・ バゲット … 1/2本
- ・ BBQポーク(極薄切り) … 120g
- ・ ルッコラ … 30g ・ 紫玉ねぎ(スライス) … 20g
- ・ **ハインツ クラシックBBQソース** … 適量
- ・ マヨネーズ … 適量
- ・ **ハインツ フレンチフライポテト**
- ・ **シュースtring 1/4インチ** … 適量
- ・ イタリアンパセリ … 適量
- ・ 揚げ油

### 作り方

- ① **シュースtring**を色よく揚げておく。
- ② バゲットは切り込みを入れてトースターで温める。
- ③ ②にBBQポークとルッコラ、紫玉ねぎをはさみ、**クラシックBBQソース**とマヨネーズをかける。
- ④ ③と①を器に盛り、イタリアンパセリを散らす。

# BBQ Chicken!

味わいも形状もアイデア次第のフリースタイル、BBQ チキン



アメリカには昔から愛される鶏肉料理がたくさんあります。その代表格がニューヨーク州バッファローで生まれたバッファローチキン。グリルで皮がパリッとするまで焼いた鶏肉に、ホットでスパイシーなソースを絡めた超定番の人気料理です。クセが少なく、価格も手ごろな鶏肉は扱いがとても楽な食材の一つです。今回ご紹介するメニューも調理自体はシンプルですが、組み合わせるソースによってさまざまな表情を作り出すことが可能です。お好みのソースやディップと組み合わせ、フリースタイルの BBQ アレンジでオリジナリティを存分に発揮してみてください。



# BBQ Chicken!

BBQ チキン レシピ



## 1 バッファローチキン

材料

- ・鶏もも肉 … お好みの量
- ・塩 … 肉の量に対して1%
- ◇バッファローソース(肉1kgに対して)
  - ・ **ハインツ B・B・Q** … 100g
  - ・ **ハインツ シラチャーソース** … 300g
  - ・ はちみつ … 100g
  - ・ **ハインツ トマトケチャップ** … 100g

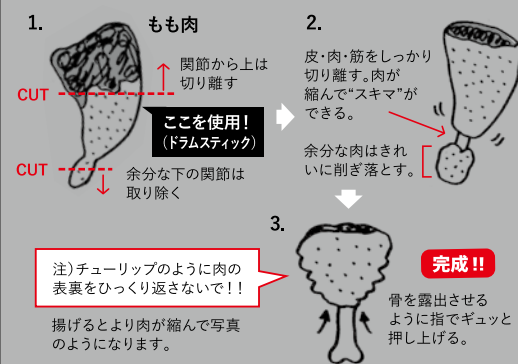
- ◇ブルーチーズソース
  - ・ ブルーチーズ … 100g
  - ・ ヨーグルト … 50g
  - ・ 松の実 … 2g
  - ・ レモン汁 … 小さじ1
- ・ セロリ … 適量
- ・ 揚げ油

作り方

- ① 各ソースはそれぞれ材料をなめらかに混ぜる。
- ② 鶏肉を好みの形に整え、塩とガーリックパウダーで軽く下味をつける。
- ③ 180℃の油でカラッと揚げる。
- ④ ①のソースとセロリを添える。

### 鶏ももスティックの作り方

カンタン! 食べやすい!



## 2 BBQ チキン ローストガーリック

材料

- ・鶏もも肉(骨なし) … お好みの量
- ・塩 … 肉の量に対して1%
- ・ガーリックパウダー … 適量
- ・ **ハインツ ローストガーリック** … 適量
- ・レモン(またはライム) … 適量
- ・揚げ油

作り方

- ① 鶏肉を一口大にカットし、塩とガーリックパウダーで下味をつける。
  - ② レモンはスライスし、軽く炙って焼き目をつける。
  - ③ ①を180℃の油でカラッと揚げ、**ローストガーリック**をからめる。
  - ④ ③に②のをせ、ピックで刺す。
- ☆ 少量の粉をふってまともめれば写真のように成型できるので、端肉を無駄なく活用できます。



## 3 BBQ チキン TERIYAKI

材料

- ・鶏もも肉(骨なし) … お好みの量
- ・塩 … 肉の量に対して1%
- ・ガーリックパウダー … 適量
- ・ **ハインツ テリヤキ** … 適量
- ・ しし唐(または長ねぎ) … 適量
- ・揚げ油

作り方

- ① 鶏肉を一口大にカットし、塩とガーリックパウダーで下味をつける。
- ② しし唐は軽く炙って焼き目をつける。
- ③ ①を180℃の油でカラッと揚げ、**てりやき**をからめる。
- ④ ③に②のをせ、ピックで刺す。



シンプルな牛肉のステーキも ソースにちょっとひと工夫  
思いきりダイナミックに盛りつけて、ソースを並べて  
自由に楽しむ BBQ スタイルのステーキプレート

# Steak & Sauce

牛を楽しむソースバリエーション

## 1 シラチャーケチャップ カレー風味

- ・ハインツ シラチャーソース … 10g
- ・ハインツ トマトケチャップ … 20g
- ・カレー粉 … 3g ・エシャロット(みじん切り) … 5g
- ・クミンシード … 3g

すべての材料をよく混ぜる



## 2 クリームシャリアビン

- ・ハインツ シャリアビン … 30g
- ・生クリーム … 100ml
- ・グリーンペッパー … お好み ・クミンシード … 3g

- ①鍋に生クリームを入れて加熱し、2/3量まで煮詰める。
- ②シャリアビンを加え、お好みでグリーンペッパーを刻んで加える。



## 3 マンゴーサルサ

- ・ハインツ チャンキーサルサ … 25g
- ・エシャロット(みじん切り) … 10g
- ・マンゴー(粗みじん切り) … 10g
- ・香菜(みじん切り) … 適量

すべての材料をよく混ぜる



## 4 フライドオニオンソース

- ・ハインツ ローストガーリック … 50g
  - ・フライドオニオン … 20g
  - ・コリアンダーシード … 1g
- すべての材料をよく混ぜる



### KEY

ポテトのおすすめはハインツスーパークリスピー。冷めてもサクサクが続く、極細フライドポテトです。



そのまま使えるボトルソース

オススメ!

# The Sauce Variation

ソースバリエーション

ひと手間加えて BBQ メニューにオリジナルソースを

1

2

3

7

6

5

4

9

10

11

8

13

12

14

15

16

17

## 1 BBQ カクテルソース

・ハインツ クラシックBBQソース … 20g  
・ハインツ トマトケチャップ … 30g  
・マヨネーズ … 60g  
・ケイパー、ゆで卵(みじん切り) … お好み  
すべての材料をよく混ぜる

## 2 ビーツ ハニーマスタード

・ビーツ(水煮) … 30g  
・ハインツ イエローマスタード … 30g  
・はちみつ … 15g  
・マスタードシード … 10g  
すべての材料をミキサーにかける。

## 3 マッシュルームチーズ

・ハインツ チーズソース バルメザン … 40g  
・ハインツ キューブソース マッシュルーム … 30g  
・トリュフオイル … 2g ・黒こしょう … 適量  
①キューブソース マッシュルームを加熱して解凍する。  
②残りの材料を加え、よく混ぜる。

## 4 ハニーマスタード

・ハインツ イエローマスタード … 30g  
・はちみつ … 15g  
・マスタードシード … 適量

すべての材料をよく混ぜる。

## 5 サルサ・ブランカ

・ハインツ ホワイトビネガー … 60ml  
・エシャロット(みじん切り) … 20g  
・香菜(みじん切り) … 10g  
・コリアンダーシード … 適量  
すべての材料をよく混ぜる。

## 6 サルサ・ロハ

・ハインツ ワインビネガー … 60ml  
・エシャロット(みじん切り) … 20g  
・香菜(みじん切り) … 10g  
・ブラックペッパー … 適量  
すべての材料をよく混ぜる。

## 7 BBQ カレーソース

・ハインツ クラシックBBQソース … 適量  
・フライドオニオン … 適量  
・フライドガーリック … 適量 ・カレー粉 … 適量  
クラシックBBQソースを器に注ぎ、フライドオニオンとフライドガーリックをたっぷりのせ、カレー粉をふる。

## 10 コーンクリームトリュフ

・ハインツ カントリーコーンスープ … 50g  
・トリュフオイル … 2g  
・トリュフアッシュ … 1g

すべての材料をよく混ぜる。

## 8 ライムの効いたデミ味噌

・ハインツ デミみそ … 50g  
・マスタードシード … 20g  
・ライム汁 … 5ml  
すべての材料をよく混ぜる。

## 9 BBQ マーマレード

・ハインツ クラシックBBQソース … 60g  
・オレンジマーマレード … 20g

すべての材料をよく混ぜる。

## 11 BBQ サルサ

・ハインツ クラシックBBQソース … 30g  
・ハインツ チャンキーサルサ … 90g  
・ライム(スライス) … 適量  
クラシックBBQソースとチャンキーサルサを混ぜて器に入れ、ライムを添える。

## 12 バーボン BBQ ビール風味

・ハインツ バーボンBBQソース … 30g  
・粉マスタード … 15g  
・ビール … 適量

すべての材料をよく混ぜる。

## 13 シラチャーケチャップ カレー風味

・ハインツ シラチャーソース … 20g  
・ハインツ トマトケチャップ … 40g  
・カレー粉 … 6g ・クミンシード … 6g  
・エシャロット(みじん切り) … 10g  
すべての材料をよく混ぜる。

## 14 BBQ ブルーチーズ ソース

・生クリーム … 120g  
・ハインツ クラシックBBQソース … 40g  
・ブルーチーズ … 少々  
①生クリームを2/3まで煮詰める。  
②クラシックBBQソースとブルーチーズを加えてよく混ぜる。

## 15 フライドオニオンソース

・ハインツ ローストガーリック … 50g  
・フライドオニオン … 20g  
・コリアンダーシード … 1g

すべての材料をよく混ぜる。

## 16 マンゴーサルサ

・ハインツ チャンキーサルサ … 50g  
・エシャロット(みじん切り) … 20g  
・マンゴー(粗みじん切り) … 20g  
・香菜(みじん切り) … 適量

すべての材料をよく混ぜる。

## 17 クリーム BBQ

・ハインツ クラシックBBQソース … 30g  
・生クリーム … 100ml  
・グリーンペッパー … 適量  
①鍋に生クリームを入れて加熱し、2/3量まで煮詰める。  
②クラシックBBQソースを加え、お好みでグリーンペッパーを刻んで加える。  
◇ハインツ シャリアピンでも美味しくできます。

# HEINZ Sauce Bar

ハインツ ソースバー



BBQ レストランが盛んなアメリカでは、自分でソースを選ぶスタイルがおなじみ。お客様が好きなソースを好きな様に掛けて味わいます。日本でもサラダバーやドリンクバーが普及していますが、ソースのバリエーションに手間がかかるせいか、ソースバーはまだまだ少ないようです。そこで今回ご提案したいのが、ハインツのソースを活用したソースバーです。ハインツの多彩なラインナップからお好みの味をいくつか選ぶだけでOK。器は店にあるものや、雑貨店で買える手軽な容器で充分、あとは店内に小さなスペースを確保するだけです。

## Try our sauces

### ソースバーにおすすめ！ハインツのボトルソース

#### BBQ ソースシリーズ



##### クラシック BBQ ソース

ケチャップとリーベリンソースにスパイスを効かせた、BBQ の本場アメリカの王道をいく BBQ ソース。



##### バーボン BBQ ソース

バーボンの豊かな香りと燻蒸香の絶妙なハーモニー。ディップにおすすめの大人のための BBQ ソース。



##### B・B・Q

フルーティな果実酢の酸味、スモークの香りは素材を引き立てます。マリネ、漬け焼き、ディップとして。

#### ボトルソースシリーズ



##### ホースラディッシュ

濃厚な本醸造醤油をベースにホースラディッシュの辛みをアクセントに添えたソース。ステーキやローストビーフにもぴったりです。



##### 赤ワイン風味

ボルドー産赤ワインを贅沢にブレンド、フルーツの酸味でさっぱり仕上げました。肉料理全般に使えるオールマイティソースです。



##### チャンキーサルサ

たっぷりのざく切りトマトにフレッシュなハラペーニョで辛みをつけた万能ソース。TEX-MEX系の肉料理には欠かせないソースです。



##### シャリアビン

これぞ日本のステーキソース。醤油のベースにみじん切りの玉ねぎがたっぷり。柑橘系の酸味を効かせて仕上げました。



##### ローストガーリック

どんな肉にもしっくりなじむ自信作。ローストしたにんにくの風味をしっかりと効かせた、醤油ベースの深みのあるソースです。



##### 和風おろし

ジャパニーズスタイルならこれ。大根のざっぱりとした甘さとほのかな酸味で、こってりした肉料理も美味しくいただけます。



##### スパイシー ジンジャーソース

刻み生姜をたっぷり入れて、隠し味にハインツ秘伝のリーベリンソースを使用。スパイシーな醤油ベースのソースです。

### お店オリジナル・ソースバーの作り方

材質はガラスやプラスチック、陶器などなんでもOK。パーコーナーを設置するか、料理と一緒に卓上に運ぶかなど、提供の仕方に応じてセレクトしてください。手作りラベルがあれば言うことなしです。



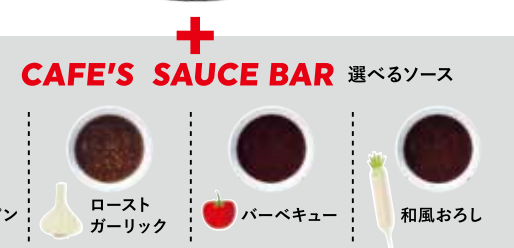
### おすすめ！ソースバーのメニュー化

スペースを確保出来ない場合は、メニューにする方法で。卓上POPや差し込みメニューでお客様に“ソース選びの楽しさ”をぜひ提案してみてください。



ステーキやロースト料理に

ソースの特徴をワンポイント添えて



CAFE'S SAUCE BAR 選べるソース

シャリアビン

ローストガーリック

バーベキュー

和風おろし

# Side Menu Variation

サイドのチョイスで個性をつくる

※分量は全て3〜4人分見当。写真の容器の場合です。



フライ用ディップソース

## 1 ライムの香りのサルサ

- ・ **ハインツ** チャンキーサルサ … 80g
  - ・ ライム汁、ライムの皮のすりおろし … 計5g
- すべての材料をよく混ぜる。

## 2 サワーオニオンソース

- ・ サワークリーム … 50g
  - ・ 玉ねぎ(みじん切り) … 10g
  - ・ にんにく(すりおろし) … 少々
  - ・ 牛乳 … 適量 ・ パセリ … 適量
- 牛乳以外の材料を混ぜ、少量の牛乳で  
お好みの固さに調節する。

## 3 ピクルスのグリーンソース

- ・ **ハインツ** ホットドッグレリッシュ … 20g
  - ・ 玉ねぎ、きゅうりのピクルス(各粗みじん切り) … 適量
  - ・ バジル、パセリ … 各適量 ・ 酢 … 20ml
  - ・ サラダ油 … 40ml
- ① 油以外の材料をボウルに入れて混ぜる。  
② ①に油を少量ずつ混ぜ合わせる。

メインの肉とソースが決まれば、残るはプラスするサイドメニューです。

ランチなら2〜3種類、ア・ラ・カルトなら1〜2種類、組み合わせも応用も自由自在。

ランチセットであれば、お客様が自由に選んでいただけるセレクトメニューにするのもおすすめです。

ボリューム感や食材や色みのバランスを考えて、サイドにも工夫を凝らしてみませんか。

アレンジポテト

## 1 フライドポテト&サルサ

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** フレンチフライ ナチュラルカット(プレサイズ) … 180g
- ・ 塩 … 適量
- ・ **ハインツ** チャンキーサルサ … 40g ・ 揚げ油

作り方

- ① **ナチュラルカット**を色よく揚げ、軽く塩をふる。  
② 器に盛り、**チャンキーサルサ**をかける。

## 2 フライドポテト (チーズソース)

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** フレンチフライポテト クリンクルカット  
1/2インチ … 180g
- ・ **ハインツ** チーズソース レッドチェダー … 30g
- ・ 黒粒こしょう(粗く砕く) … 適量 ・ 揚げ油

作り方

- ① **クリンクルカット**を色よく揚げる。  
② ①を器に盛り、**チーズソース**をかけ、黒こしょうを散らす。

## 3 ローディッドフライ

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** クリスピーラティスカットポテト … 150g
- ・ **ハインツ** チリコンカン ビーフウィズビーンズ … 40g
- ・ **ハインツ** チャンキーサルサ … 30g
- ・ **ハインツ** チーズソース レッドチェダー … 20g
- ・ 香葉 … 適量 ・ 揚げ油

作り方

- ① **ラティスカット**を色よく揚げる。  
② チリコンカン、チャンキーサルサ、チーズソースを  
かけ、香葉を散らす。



## 4 フライドポテト (グリーンソース)

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** フレンチフライポテト シュースtring  
1/4インチ … 180g ・ 塩 … 適量
- ◇グリーンソース
- ・ **ハインツ** ホットドッグレリッシュ … 20g
- ・ バジル、パセリ … 各適量 ・ 酢 … 20ml
- ・ サラダ油 … 40ml
- ・ 揚げ油

作り方

- ① **シュースtring**を色よく揚げ、軽く塩をふる。  
② グリーンソースは油以外の材料をボウルに入れ  
て混ぜ、油を少量ずつ混ぜ合わせてミキサーでな  
めらかにする。  
③ ①を器に盛り、②のソースをかける。

## 5 フライドポテト (ハーブ&ガーリック)

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** ビストロポテト  
カントリーカット … 180g
- ・ にんにく … 1/2個
- ・ ローズマリー、タイム … 適量
- ・ バター … 適量
- ・ 揚げ油

作り方

- ① **カントリーカット**とニンニクを色よく揚げる。仕  
上り直前にローズマリーとタイムを加え、一緒に  
引き上げる。  
② ①にバターを加えてからめる。

# Side Menu Variation

サイドのチョイスで個性をつくる



## 2 オニオンリングとチーズリング 赤と緑のソース

材料(各1皿分)

- ・ **ハインツ** ピアバター **オニオンリング** … 200g
- ・ **ハインツ** チーズリング … 200g

◇赤いソース

- ・ **ハインツ** トマトケチャップ … 50g
- ・ **ハインツ** シラチャーソース … 25g
- ・ エストラゴン … 適量
- ・ パセリ、エシャロット(共にみじん切り) … 各適量

◇緑のソース

- ・ **ハインツ** ホットドッグレリッシュ … 20g
- ・ バジル、パセリ … 各適量
- ・ 酢 … 20mℓ ・ サラダ油 … 40mℓ
- ・ 揚げ油

作り方

- ① **オニオンリングとチーズリング**を色よく揚げる。
- ② 赤いソースは、全ての材料を混ぜる。
- ③ 緑のソースは、油以外の材料をボウルに入れて混ぜ、油を少量ずつ混ぜ合わせてミキサーでなめらかにする。
- ④ ①を器に盛り、②と③のソースを添える。

## 1 フィッシュ&チップス

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** フィッシュフリッター … 120g
- ・ **ハインツ** フレンチフライ
- ・ **ナチュラルカット(プレサイズ)** … 120g

◇タルタルソース

- ・ ディルレリッシュ … 20g ・ 粒マスタード … 5g
- ・ パセリ(みじん切り) … 適量 ・ マヨネーズ … 30g
- ・ ゆで卵(粗みじん切り) … 1個
- ・ ケイパー … お好み
- ・ レモン … お好み
- ・ 揚げ油

作り方

- ① **フィッシュフリッター**を色よく揚げる。
- ② タルタルソースのすべての材料を混ぜる。
- ③ ①を器に盛り、②をかけ、お好みでレモンのくし切りを添える



## 1 アリゴ

材料(作りやすい分量)

- ・ **ハインツ** グルメマッシュポテト … 100g
- ・ 牛乳 … 100～200mℓ
- ・ お好みのチーズ … 80g

作り方

- ① 鍋に**グルメマッシュポテト**と牛乳を入れ、加熱しながらなめらかにする。
  - ② ①にお好みのチーズを加え、チーズが解けるまで弱火でゆっくりとこねながら混ぜる。
- ☆ 伸び具合は牛乳とチーズで調整してください。

## 2 グリルドコーン BBQ スタイル

材料(1皿分)

- ・ とうもろこし … 1本
- ・ **ハインツ** クラシックBBQソース … 適量

作り方

- ① とうもろこしをきれいな焦げ目がつくように焼く。
  - ② ①の全体にクラシック**BBQソース**をからめ、食べやすく切る。
- ☆ ソースは塗ってから焼いても美味しくできます。



## 3 ライスコロッケ

材料(1皿分)

- ・ **ハインツ** ライスコロッケ
- ・ **イカスミリゾット** … 3個
- ・ **チーズリゾット** … 2個
- ・ **トマトバジルリゾット** … 3個
- ・ **サフランリゾット** … 2個
- ・ **マッシュルームリゾットトリュフ風味** … 2個
- ・ 揚げ油

作り方

- ① すべての**ライスコロッケ**を色よく揚げる。
- ② それぞれ半分に切り、断面を上にして器にきっちり彩りよく並べる。

# Side Menu Variation

サイドのチョイスで個性をつくる



## 4 グリル野菜

- 材料(大1皿分)
- ・ お好みの野菜(トレヴィス、とうもろこし、ブロッコリー、グリーンアスパラなど) … お好みの量
  - ◇ BBQマヨネーズ
    - ・ **ハインツ クラシックBBQソース** … 10g
    - ・ マヨネーズ … 50g
  - ・ オリーブオイル…適量 ・コリアンダーシード…お好み
  - ・ 塩、ライム … 各適量

## 1 紫キャベツのマリネ

- 材料
- ・ 紫キャベツ … お好みの量 ・ 塩 … 適量
  - ◇ マリネ液
    - ・ **ハインツ ホワイトビネガー** … 100ml
    - ・ オリーブオイル … 60g
    - ・ 塩 … 12g ・ 砂糖 … 40g
- 作り方
- ① 紫キャベツを食べやすく切り、塩もみして20～30分おく。
  - ② 軽く水気をしぼった①を保存容器に入れ、マリネ液で漬けこむ。
- ☆ 1時間後から食べられます。
- ☆ マリネ液に八角を加えても美味しいです。

## 2 コールスロー

- 材料
- ・ キャベツ、にんじん、玉ねぎ … お好みの量
  - ・ 塩 … 適量 ・ スイートコーン … 適量
  - ・ マリネ液※ … 適量
  - ※ 上記「紫キャベツのマリネ」参照
  - ・ マスタードシード … 適量
- 作り方
- ① キャベツ、にんじん、玉ねぎを食べやすく切り、塩もみして20～30分おく。
  - ② 軽く水気を絞った①とコーン、マスタードシードを保存容器に入れ、マリネ液で漬けこむ。
- ☆ 1時間後から食べられます。

## 3 キャロットラペ

- 材料
- ・ にんじん … お好みの量 ・ 塩 … 適量
  - ・ レモン汁 … 少々
  - ・ クミンシード、パンプキンシード …お好み
- 作り方
- ① チーズおろしでにんじを細長く切り、軽く塩をふり20～30分おく。
  - ② 水気を絞った①にレモン汁をからめ、お好みでクミンシードやパンプキンシードを混ぜる。
- ☆ すぐに食べられます。

- 作り方
- ① クラシックBBQソースとマヨネーズを混ぜてBBQソースを作る。
  - ② 野菜は適当な大きさにカットしてオープンやフライパンで加熱し、美味しそうな焼き色をつける。
  - ③ ②を器に盛り、①のソース、お好みでコリアンダーシードを入れたオリーブオイル、塩、ライムを添える。
- ☆ 野菜は大ぶりなままダイナミックに盛りつければ華やかな一品になります。

### BBQ メニューに便利なハインツ製品 ー使用製品一覧ー

| BBQ ソース                                                                               |                |                      |                | ソース                                                                                   |                    |                               |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------|
|    |                | ■クラシック BBQ ソース       |                |    |                    | ■バーボン BBQ ソース                 |                      |
| ペットボトル                                                                                | 590g×15        | ペットボトル               | 590g×15        | ペットボトル                                                                                | 1,200g×12          | ペットボトル                        | 1,150g×12            |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月        | 賞味期限                 | 常温 12ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月            | 賞味期限                          | 常温 12ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 21006          | 商品コード                | 21714          | 商品コード                                                                                 | 21724              | 商品コード                         | 21721                |
| JANコード                                                                                | 4902521 600102 | JANコード               | 4902521 390003 | JANコード                                                                                | 4902521 390645     | JANコード                        | 4902521 390614       |
|    |                | ■ローストガーリック           |                |    |                    | ■シャリアピン                       |                      |
| ペットボトル                                                                                | 1,200g×12      | ペットボトル               | 600g×15        | ペットボトル                                                                                | 1,110g×12          | ペットボトル                        | 1,110g×12            |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月        | 賞味期限                 | 常温 12ヶ月        | 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          | 商品コード                                                                                 | 21728              | 商品コード                         | 21727                |
| JANコード                                                                                | 4902521 390607 | JANコード               | 4902521 390300 | JANコード                                                                                | 4902521 390683     | JANコード                        | 4902521 390676       |
|    |                | ■てりやき                |                |    |                    | ■ローストビーフソース ホースラディッシュ         |                      |
| ペットボトル                                                                                | 1,230g×12      | ペットボトル               | 1,165g×12      | ペットボトル                                                                                | 585g×15            | ペットボトル                        | 580g×15              |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月        | 賞味期限                 | 常温 12ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月            | 賞味期限                          | 常温 12ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 21726          | 商品コード                | 21725          | 商品コード                                                                                 | 21712              | 商品コード                         | 21713                |
| JANコード                                                                                | 4902521 390669 | JANコード               | 4902521 390652 | JANコード                                                                                | 4902521 390348     | JANコード                        | 4902521 390355       |
| トマトケチャップ&マスタード                                                                        |                |                      |                | ポテト                                                                                   |                    |                               |                      |
|    |                | ■トマトケチャップ (イージースクイズ) |                |    |                    | ■9g トマトケチャップ                  |                      |
| ペットボトル                                                                                | 567g×12        | パウチ                  | (9g×50)×20     | ペットボトル                                                                                | 396g×12            | パウチ                           | (5g×500)×3           |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 15ヶ月        | 賞味期限                 | 常温 8ヶ月         | 賞味期限                                                                                  | 常温 18ヶ月            | 賞味期限                          | 常温 7ヶ月               |
| 商品コード                                                                                 | 25009          | 商品コード                | 25072          | 商品コード                                                                                 | 25670              | 商品コード                         | 23003                |
| JANコード                                                                                | 4902521 510449 | JANコード               | 4902521 510548 | JANコード                                                                                | 4902521 350540     | JANコード                        | 4902521 600072       |
|                                                                                       |                |                      |                | (50袋入り内袋に記載、小袋每には記載なし)                                                                |                    |                               |                      |
|   |                |                      |                | ■フレンチフライポテト シュースtring 1/4 インチ                                                         |                    | ■フレンチフライポテト クrinkルカット 1/2 インチ |                      |
| ペットボトル                                                                                | 400g×12        | 冷凍パック                | 1,000g×12      | 冷凍パック                                                                                 | 1,000g×12          | 冷凍パック                         | 1,000g×12            |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 18ヶ月        | 賞味期限                 | 冷凍 24ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 冷凍 24ヶ月            | 賞味期限                          | 冷凍 24ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 25073          | 商品コード                | 29525          | 商品コード                                                                                 | 29524              | 商品コード                         | 29526                |
| JANコード                                                                                | 4902521 350571 | JANコード               | 4902521 395732 | JANコード                                                                                | 4902521 395725     | JANコード                        | 4902521 395718       |
|  |                |                      |                | ■ビストロポテト カントリーカット                                                                     |                    | ■グルメマッシュポテト                   |                      |
| 冷凍パック                                                                                 | 2,000g×6       | 冷凍パック                | 1,500g×6       | 冷凍パック                                                                                 | 1,500g×6           | 冷凍パック                         | 1,500g×6             |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 18ヶ月        | 賞味期限                 | 冷凍 24ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 冷凍 20ヶ月            | 賞味期限                          | 冷凍 24ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 29590          | 商品コード                | 29600          | 商品コード                                                                                 | 29613              | 商品コード                         | 29568                |
| JANコード                                                                                | 4902521 396814 | JANコード               | 4902521 396470 | JANコード                                                                                | 4902521 396647     | JANコード                        | 4902521 396876       |
|  |                | ■チャンキースアルサ           |                |  |                    | ■チーズリング                       |                      |
| ポリボトル                                                                                 | 1,984g×6       | 瓶                    | 450g×12        | 冷凍パック                                                                                 | 450g(30個)×8×2      | 冷凍パック                         | 500g×12              |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 18ヶ月        | 賞味期限                 | 常温 18ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 冷凍 12ヶ月            | 賞味期限                          | 冷凍 24ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 25710          | 商品コード                | 25708          | 商品コード                                                                                 | 29658              | 商品コード                         | 29650                |
| JANコード                                                                                | 4902521 510487 | JANコード               | 4902521 510432 | JANコード                                                                                | 4902521 398078     | JANコード                        | 4902521 396432       |
|  |                | ■フィッシュフリッター          |                |  |                    | ■ライスコロッケ チーズリゾット              |                      |
| 冷凍パック                                                                                 | 1,000g×4×2     | 冷凍パック                | 600g(20個)×8×2  | 冷凍パック                                                                                 | 600g(20個)×8×2      | 冷凍パック                         | 600g(20個)×8×2        |
| 賞味期限                                                                                  | 冷凍 12ヶ月        | 賞味期限                 | 冷凍 12ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 冷凍 12ヶ月            | 賞味期限                          | 冷凍 12ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 29700          | 商品コード                | 29660          | 商品コード                                                                                 | 29661              | 商品コード                         | 29662                |
| JANコード                                                                                | 4902521 396357 | JANコード               | 4902521 397156 | JANコード                                                                                | 4902521 397163     | JANコード                        | 4902521 397231       |
|  |                | ■ライスコロッケ トマトバジルリゾット  |                |  |                    | ■ライスコロッケ イカスミリゾット             |                      |
| 冷凍パック                                                                                 | 600g(20個)×8×2  | 冷凍パック                | 560g(20個)×8×2  | 冷凍パック                                                                                 | 220g×12×2          | 冷凍パック                         | 300g×24              |
| 賞味期限                                                                                  | 冷凍 12ヶ月        | 賞味期限                 | 冷凍 12ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月            | 賞味期限                          | 常温 12ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 29663          | 商品コード                | 29664          | 商品コード                                                                                 | 21740              | 商品コード                         | 23017                |
| JANコード                                                                                | 4902521 397248 | JANコード               | 4902521 397439 | JANコード                                                                                | 4902521 390362     | JANコード                        | 4902521 365681       |
|                                                                                       |                |                      |                | その他                                                                                   |                    |                               |                      |
|  |                | ■チーズソース レッドチェダー      |                |  |                    | ■チリコンカン ビーフイズビーンズ             |                      |
| パウチ                                                                                   | 300g×24        | パウチ                  | 300g×24        | 冷凍パック                                                                                 | 360g(180g×2トレイ)×12 | 冷凍パック                         | 473ml×12             |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 12ヶ月        | 賞味期限                 | 常温 18ヶ月        | 賞味期限                                                                                  | 冷凍 12ヶ月            | 賞味期限                          | 常温 24ヶ月              |
| 商品コード                                                                                 | 23009          | 商品コード                | 23253          | 商品コード                                                                                 | 28211              | 商品コード                         | 25664                |
| JANコード                                                                                | 4902521 365575 | JANコード               | 4902521 365636 | JANコード                                                                                | 4902521 397415     | JANコード                        | 0013000008525:UPCコード |
|  |                | ■ワインビネガー             |                |  |                    | ■カントリーコーンスープ                  |                      |
| 瓶                                                                                     | 355ml×12       | 冷凍パウチ                | 1,000g×8       | 賞味期限                                                                                  | 冷凍 18ヶ月            |                               |                      |
| 賞味期限                                                                                  | 常温 24ヶ月        | 賞味期限                 | 冷凍 18ヶ月        | 商品コード                                                                                 | 29221              |                               |                      |
| 商品コード                                                                                 | 25663          | 商品コード                | 4902521 395091 | JANコード                                                                                | 4902521 395091     |                               |                      |
| JANコード                                                                                | 01317505UPCコード |                      |                |                                                                                       |                    |                               |                      |

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

**KraftHeinz**

**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

2020.1