

煮込みメニューが広がるハインツ製品

煮込みにデミグラスソースを用いれば、驚くほど奥深い味わいが少ない時間で実現します。
ハンバーグやミートソース、オムライス用への活用が多いデミグラスソースですが、お手元のソースを
いつもの煮込みに加えてみてください。きっとその効果のほどを実感していただけることでしょう。

煮込み料理におすすめ BEST 3



使いやすさと安定感を重視するなら
しっかりしたボディが魅力の濃縮タイプ

ハインツ デミグラスソース

どんな具材でも相性が良く、汎用性も高いなめらかで濃厚なデミグラスソースです。ワインや水で加水して、肉や野菜と軽く煮込んでください。実際に煮込んだ時間以上の奥深いコクと旨味が感じられる、安定感のある仕上がりになります。



手早くクオリティを追求するなら
高い完成度を誇るストレートタイプ

ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース

軽く煮込むだけで何日も煮込んだようなコクと旨味のある味に仕上がるように、味わい深さを追求したデミグラスソースです。具材のチョイスと軽いアレンジをプラスするだけで、本格的な熟成感のある味わいが短時間で実現できます。



オリジナリティに特化するなら
濃厚旨みのさらりとしたフォンタイプ

ハインツ あら仕込デミ

旨みがしっかりありながらも手を加えやすいように、ルーを抑えてたっぷりのフォンで緩めに仕上げました。出汁代わりに使えるよう調味は控えめにしたアレンジしやすいソースです。煮込み料理ではベースとしてお好みの味に仕上げてください。

ほかにもあります。ハインツのデミグラスソースラインナップ（詳しくはお問い合わせください）

こちらもおススメ! 煮込みに料理に大活躍!

ハインツ ソテードベジタブル オニオン&キャロット



ニュージーランド産の玉ねぎとにんじんを約5mmにカットして、素材の甘さを引き出すように軽くソテーし、野菜の食感もほどよく残しました。コク出しから野菜ダネまで幅広く活躍します。

※ミキサーでペースト状にしてシチューなどに加えれば簡単に旨みが増します。
※具材に使用する場合は、軽く加熱して水分を飛ばしてください。

刻む&炒める手間と時間を大幅カット! 煮込み料理からハンバーグまで強力サポート



香味野菜として

煮込みやシチュー、カレーに加えれば奥深い味わいに



挽肉料理の野菜ダネに

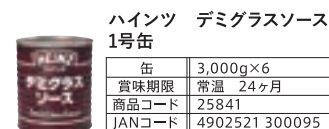
ハンバーグや肉団子、ミートソースの仕込みがより手軽に



スープの具材に

ミネストローネスープやクラムチャウダーの具材&コク出しに

デミグラスソース 使用製品一覧



ハインツ デミグラスソース 1号缶

缶	3,000g×6
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25841
JANコード	4902521 300095



ハインツ デミグラスソース 2号缶

缶	840g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25840
JANコード	4902521 300101



ハインツ デミグラスソース レギュラー

レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25875
JANコード	4902521 365087



ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース

レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23116
JANコード	4902521 365568



ハインツ あら仕込デミ

レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25730
JANコード	4902521 365506



ハインツ ソテードベジタブル オニオン&キャロット

冷凍パック	1,000g×5×2
賞味期限	冷凍 18ヶ月
商品コード	29805
JANコード	4902521 397095

煮込みにおすすめのハインツ製品



ハインツ トマトペースト 1号缶

缶	3,147g×6
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25200
JANコード	0013000 573108:UPCコード



ハインツ ベルオルト マリナラソース

缶	2,950g×6
賞味期限	常温 36ヶ月
商品コード	25887
JANコード	0013000 570503:UPCコード



ハインツ トマトケチャップ イージースクイーズ

ペットボトル	567g×12
賞味期限	常温 15ヶ月
商品コード	25009
JANコード	4902521 510449

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



デミグラスソースでつくる洋風煮込み



デミグラスソースで

世界で親しまれる“煮込み”料理

具材も汁もともに楽しむ煮込み料理。スープではなくシチュー、煮物ではなく煮込みは、食材をまるごと無駄なく美味しくいただく料理の代表格と言えるでしょう。

それだけに、世界中にお国自慢の伝統的な煮込み料理があり、家庭料理から宮廷料理にいたるまでさまざまなタイプのレシピが存在しています。日本でももちろん多彩な煮込み料理が生活の中にたくさんあります。家庭のクリームシチューも、レストランのcock・オ・ヴァン（鶏の赤ワイン煮込み）やビーフシチューも、居酒屋でおなじみのモツ煮込みも皆、“煮込み”料理なのです。



“煮込み”の決め手はデミグラスソースで

では、家庭ではなく外食だからこそ食べたい“煮込み”とは？と考えてみると、ポイントは旨みとコク。食材にこだわり、手間ひまを惜しまずに丹精込めた味わいは、やはりレストランや料理店ならではのものです。

そこで大いに力を発揮するのがデミグラスソースです。肉や野菜の旨みがぎゅっと凝縮されたソースは、短い煮込み時間でも味わいにグンと深みを与えてくれる力があります。伝統的なフレンチ系メニューはもちろん、イタリアなどヨーロッパの郷土料理もデミグラスソースを上手に活用すれば、手間と時間をショートカットしながら奥行きのある味わいを実現することができます。



このメニューブックではフランスやイタリアの伝統的な煮込みの味を、デミグラスソースによって手軽に実現できるメニューをご紹介します。煮込みの軸となる肉とソースのシンプルなレシピです。で、お好みの野菜などを加えて自由にアレンジしていただけます。

煮込みはヨーロッパのバルやビストロで酒のつまみとして広く親しまれています。デミグラスソースを活用した煮込みメニュー、ぜひご活用ください。

We love STEW!

Unique Taste
じわりコク旨
個性派トマト仕立て



ボローニャ風肉団子 デミグラスソース
なつかしさ漂う“日本の洋食”のあの味をトマト風味でさわやかに

煮込みをたくさん仕込めば屋メニューもカンタン
ライスでもパンでもいけるオシャレなカフェランチに



【のレシピ】 原価(参考)
90円/100g

材料 (仕上がり約2kg)

牛挽き肉……1kg 卵……2個
塩、こしょう、ナツメグ……各適量
パン粉……お好み
赤ワイン……200ml サラダ油

④ **ハインツ デミグラスソース**……600g
★トマトソース……150g
トマトケチャップ……150g
ローリエ……2枚
顆粒コンソメ……20g
水……200ml

マッシュルーム(薄切り)……15個
玉ねぎ(中/薄切り)……2個
砂糖、塩、こしょう……各適宜

【のレシピ】 原価(参考)
88円/100g

材料 (仕上がり約2kg)

肉団子 牛挽き肉……1kg 卵……2個
塩、こしょう、ナツメグ……各適量
パン粉……お好み
赤ワイン……100ml サラダ油

④ **ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース**……600g
★トマトソース……200g
トマトケチャップ……100g
ローリエ……2枚 水……200ml

マッシュルーム(薄切り)……15個
玉ねぎ(中/薄切り)……2個
砂糖、塩、こしょう……各適宜

作り方(共通)

1. 挽き肉に卵、塩、こしょう、ナツメグを加え、よく練って一口大の大きさに丸めて肉団子を作る。(柔らかいときはパン粉を加える)
2. フライパンに多めの油を入れ、①に焼き色をつける。
3. 別鍋で玉ねぎ、マッシュルームを炒めておく。
4. 鍋に②を入れ、ワインで蒸し煮し、④を入れて加熱する。軽く濃度がついてきたら、③を加えて煮込み、味をなじませる。砂糖、塩、こしょうで味を調える。

★ハインツ ベルオルト マリナラソースはクセがなく使いやすいのでおすすめです。
※お好みで肉団子に玉ねぎ、チーズ、ナッツ等を加えると味のバリエーションが楽しめます。

濃厚ソースのトリッパ煮込み

イタリア料理でおなじみのトリッパをデミグラスでコク旨に

【  のレシピ 】 原価(参考)
91円/100g

材料 (仕上がり約2kg)

トリッパ(下処理済み)……1kg
赤ワイン……300ml

④ ★トマトソース……600g
水……200ml
ベイリーフ……2枚
顆粒コンソメ……20g

ハインツ デミグラスソース……300g
砂糖、塩、こしょう……各適宜

【  のレシピ 】 原価(参考)
82円/100g

材料 (仕上がり約2kg)

トリッパ(下処理済み)……1kg
赤ワイン……150ml

④ ★トマトソース……600g
水……200ml
ベイリーフ……2枚

ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース……200g
砂糖、塩、こしょう……各適宜

作り方(共通)

1. トリッパは食べやすく切って茹でこぼし、流水でよく洗い水気をきっておく。
2. トリッパとワインを鍋に入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
3. ④を加え、トリッパが柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
4. デミグラスソース(または熟成仕込 デミグラスソース)を加え、15～20分かき混ぜながら煮込み、砂糖、塩、こしょうで味を調える。

★ハインツ ペルオルト マリナラソースはクセがなく使いやすいのでおすすめです。
※お好みで提供時にパセリを振ってください。



Unique Taste
じわりコク旨
個性派トマト仕立て

“煮込み”を変える

煮込み × デミグラスソース おすすめの理由

煮込みメニューの
メリット

効率的

基本は煮るだけ

⇒事前に仕込める

盛りつけカンタン

⇒バイトでも対応できる

まとめて仕込める

⇒ベースは冷凍・冷蔵 OK

コスパが良い

⇒肉や野菜の端材を有効活用

デミグラスソース
活用のメリット

効果的

煮込み時間大幅カット

⇒旨みもコクもソースに凝縮

本格欧風料理の味わい

⇒本格洋風料理で高価格設定

幅広い層にアプローチ

⇒本格洋食風味でファン層獲得

煮込み+デミグラスソースで

本格的味わいで
メニューをグレードアップ

売上げを
効率的&効果的に UP

幅広い客層を獲得・
店のファン層拡大

厨房の名脇役

ハインツ デミグラスソース

＜ハインツ デミグラスソース＞が誕生したのは1970年。日本経済が活気づき、生活もどんどん豊かになって外食を楽しむ人々が一気に増えた時代のことです。1964年のオリンピックをきっかけに日常的に洋食を楽しむ人々が爆発的に増えるなか、レストランで働くシェフたちは忙しい日々を追われていました。

そうした状況にいち早く注目し、デミグラスソースの開発に着手したのがハインツ日本でした。デミグラスソースは、フランス料理がベースの日本の洋食には欠かせない基本のソースですが、その仕込みには大変な手間と時間がかかることから、シェフに膨大な負担を負わせます。そこでハインツ専属シェフの稲田美

男は、プロが安心して使える高品質で使いやすい製品を目指し、6年かけて＜ハインツ デミグラスソース＞を作り上げました。

日本はもちろん、世界でも初めての、レストランで活用できる本格的なソースは、その後、日本各地のホテルやレストランにとって欠かせないアイテムとなりました。半世紀近く時を経た現在、ハインツのデミグラスソース製品は、缶、レトルト、冷凍など計20品目を数えます。シェフが自在にアレンジできるように調味度を控えたものから、そのまま使えるストレートタイプまできめ細かく対応できるラインナップで、日々、シェフの皆様をサポートしています。



開発当時の稲田美男シェフ (1970 年頃)



イタリアやスペインでは基本の旨みはトマトが担います。
昨今の食のトレンドも意識しながら、
トマトとデミグラスソースのコラボでエッジを効かせた煮込みです。
どんな肉類でも印象的な煮込み料理に生まれ変わらせませす。



豚バラのデミとトマトの欧風煮込み

こっくり煮込んだ豚の旨みがトマトのさわやかな酸味とよく合います
濃厚なソースにバゲットを添えれば格好のワインのおつまみに



材料 (仕上がり約1.8kg)
豚バラ肉(ブロック)……1kg
赤ワイン……300ml

① ★トマトソース……500g
水……500ml
ベイリーフ……2枚
ハインツ デミグラスソース……500g

② 顆粒コンソメ……適宜
砂糖、塩、こしょう……各適宜



材料 (仕上がり約1.8kg)
豚バラ肉(ブロック)……1kg
赤ワイン……150ml

① ★トマトソース……600g
水……500ml
ベイリーフ……2枚
ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース……300g

② 砂糖、塩、こしょう……各適宜

作り方(共通)

- 肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。
- 鍋に肉とワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
- ①を加え、豚バラ肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
- 肉を取り出して冷まし、お好みの大きさに切る。ソースは浮き脂を取り除きながら軽く煮詰め、②で味を調える。
- 肉を戻し、冷蔵庫で一晩味をなじませる。

★ハインツ ベルオルト マリナラソースはクセがなく使いやすいのでおすすめです。
※スペアリブなど骨付き肉を使えばより旨みが増します。
※豚バラ肉は、煮込みすぎると型くずれしやすいのでお気をつけください。

“煮込み”でパワーアップ ＜煮込みのオプションで客単価アップ＞

客単価を向上させる…、これは経営側にとって切実な課題です。とは言え、メニュー数を増やすのは手間も原価もかかるし、かといってメニュー単価を上げるのはもちろん問題外でしょう。

そこで活用したいのがオプションメニューです。手ごろな価格のメニューでもオプションの注文が増えれば効率的に客単価のアップが見込め、お客様にとっては

セレクトする楽しみも増えて一石二鳥となり得ます。そして、オプション展開しやすいメニューなのが煮込みです。しっかり濃厚な味わいが軸にあるのでトッピングで変化がつけやすく、味の変化を存分に味わっていただけます。材料は常備している食材を活用し、調理や盛りつけの手間がないよう工夫するのがおすすめです。

おすすめのオプション

チーズ

温泉卵

マッシュポテト

素揚げした野菜
(長ネギ、玉ねぎなど)

バゲット (P5参照)

麺類
(マカロニ、うどん)



器やトッピング次第で和風メニューに
(写真は揚げネギと一味唐辛子)



日本のオーセンティックな洋食の流れをくむ
デミグラスソースベースの煮込みです。
じっくり時間をかけて煮込んだビーフシチューのように、
ベルベットのようになめらかで濃厚なソースを具材とともに
お楽しみいただけます。

バル風もつ煮込み デミ仕立て

日本でおなじみのモツ煮をフレンチメニューにアレンジ
ビストロやカフェでお酒とともに愉しみたい一品

【  のレシピ 】

原価(参考)
67円/100g

材料 (仕上がり約2.2kg)
豚もつ(下処理済み)……1kg
赤ワイン……400ml
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)……200g
砂糖……20g
サラダ油

④ **ハインツ デミグラスソース**……840g
トマトペースト……40g
水……800ml
ベイリーフ……2枚

⑧ 塩、こしょう……各適宜
顆粒コンソメ……20g

作り方

- 鍋に豚もつとワインを入れて沸騰させ、アルコール分が飛ぶまで煮込む。
- ④を加え、もつが柔らかくなるまで煮込む。モツとソースをわけ。
- 別鍋に香味野菜を入れ油で軽く炒め、砂糖を加えカラメル状になるまで炒める。
- ②のソースを加え、浮き脂を取りながら濃度がつくまで煮込む。
- 香味野菜を取り除き②のモツを入れて軽く煮込み、⑧で味を調え、冷蔵庫で一晩味をなじませる。

★**ハインツ ソテードベジタブル**を使えば、炒めずに煮込むだけでOKです。

【  のレシピ 】

原価(参考)
71円/100g

材料 (仕上がり約2kg)
豚もつ(下処理済み)……1kg
赤ワイン……200ml

① **ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース**……1kg
水……400ml
ベイリーフ……2枚

② 塩、こしょう……各適宜

作り方

- 鍋に豚もつとワインを入れて沸騰させ、アルコール分が飛ぶまで煮込む。
- ①を加え、もつが柔らかくなるまで煮込む。
- 浮き脂を取りながら濃度がつくまで煮込む。
- ②で味を調える。
- 冷蔵庫で一晩味をなじませる。

“煮込み”でパワーアップ ＜バゲット使いでイメージ刷新＞

煮込みは和洋問わずお酒にとってもよく合います。ところが、煮込みには「居酒屋の和風煮込み」か「洋食屋のビーフシチュー」という両極端のイメージが強く、なかなかオシャレなおつまみになりにくいようです。

そこでおすすめしたいのが「煮込み+バゲット」スタイル。このメニューブックのようにバゲット一つで気の利いたおつまみに変身します。シェアもしやすく食べやすく、しかもオプションで「おかわりバゲット」を提供すれば追加注文も大いに期待できます。



- ・**切り方で工夫**：縦切り、輪切りなど形状で個性を演出。
- ・**ひと手間かけて**：オリーブオイルやバター、にんにくでガーリックトーストに。
- ・**ラスク風**に：薄くスライスした細めのバゲットを軽くトーストして。
- ・**焼き方で変化を**：そのままでも、軽くトーストしてもOK。





牛バラ肉のデミグラス煮込み ビストロ仕立て

適度な脂身がジューシーなバラ肉を使った濃厚な煮込み

【のレシピ】
原価(参考)
97円/100g

材料 (仕上がり約2.2kg)
牛バラ肉……1kg 塩、こしょう……各適量 赤ワイン……800ml
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)……300g
サラダ油

① **ハインツ デミグラスソース**……840g
トマトペースト……40g 水……800ml ベイリーフ……2枚

② 砂糖……20g 塩、こしょう……各適宜 顆粒コンソメ……20g

作り方

1. 牛肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつけて取り出す。同じフライパンで香味野菜を炒める。
2. 鍋に肉、香味野菜、ワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
3. ①を加え、牛バラ肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
4. 肉を取り出し、野菜とソースをわける。ソースは浮き脂を取り除きながら濃度が出るまで煮込み、②で味を調える。
5. 冷蔵庫で一晩味をなじませる。

★**ハインツ ソテードベジタブル**を使えば、炒めずに煮込むだけでOKです。
※塊肉の場合は煮込み時間が倍以上必要です。水分量に注意してください。
※牛バラ肉は、煮込みすぎると煮くずれしやすいのでお気をつけください。

【のレシピ】
原価(参考)
90円/100g

材料 (仕上がり約2kg)
牛バラ肉……1kg 塩、こしょう……各適量
赤ワイン……300ml

① **ハインツ 熟成仕込 デミグラスソース**……1kg
水……800ml ベイリーフ……2枚

② 砂糖、塩、こしょう……各適宜

作り方

1. 牛肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。
2. 鍋に①とワインを入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
3. ①を加え、牛バラ肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
4. 肉を取り出し、ソースは浮き脂を取り除きながら濃度が出るまで煮込み、②で味を調える。
5. 冷蔵庫で一晩味をなじませる。

※塊肉の場合は煮込み時間が倍以上必要です。水分量に注意してください。
※牛バラ肉は、煮込みすぎると煮くずれしやすいのでお気をつけください。

牛すねのビストロ風シチュー



ブルゴーニュやボルドーなどワインの銘醸地に欠かせない郷土料理

【のレシピ】
原価(参考)
145円/100g

材料 (仕上がり約2kg)
牛すね肉……1kg
塩、こしょう……各適量
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)……300g
砂糖……50g
ワインビネガー……50ml
赤ワイン……1ℓ
サラダ油

① **ハインツ あら仕込デミ**……1.5kg
トマトペースト……40g
ベイリーフ……2枚

塩、こしょう……各適宜

【のレシピ】
原価(参考)
126円/100g

材料 (仕上がり約2kg)
牛すね肉……1kg
塩、こしょう……各適量
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)……300g
砂糖……50g
ワインビネガー……50ml
赤ワイン……1ℓ
サラダ油

① **ハインツ デミグラスソース**……840g
トマトペースト……40g
水……800ml
顆粒コンソメ……20g
ベイリーフ……2枚

塩、こしょう……各適宜

作り方(共通)

1. 肉をお好みの大きさに切り、塩、こしょうをしてフライパンで焼き色をつける。
2. 別鍋で香味野菜を炒め、砂糖を加えてさらに炒める。ワインビネガーを加えて旨みをこそげとる。
3. ワインを加え、アルコール分がなくなるまで煮詰める。
4. ①を加え、肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
5. 肉を取り出してソースをこし、浮き脂を取り除きながら煮詰める。塩、こしょうで味を調える。
6. 肉を戻して再加熱し、冷蔵庫で一晩味をなじませる。(塊肉の場合は切りわけてからソースとなじませてください)

★**ハインツ ソテードベジタブル**を使えば、炒めずに煮込むだけでOKです。
※塊肉の場合は煮込み時間が倍以上必要です。水分量に注意してください。



Smooth Taste

奥深い旨み

さらサフォン仕立て

CHICKEN

鶏の赤ワイン煮(コック・オ・ヴァン)

フランスの伝統料理を手軽に&食べやすく

リーズナブルな鶏の煮込みはお通しにも。インパクト大の骨付きか、食べやすい骨なしはお好みで。

【のレシピ】

原価(参考)
132円/100g

材料 (仕上がり約2.4kg)
若鶏手羽先・手羽元……1.5kg
赤ワイン……1ℓ
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)……300g
砂糖……30g
ワインビネガー……30ml
サラダ油

① トマトペースト……40g
ベイリーフ……2枚
ハインツ あら仕込デミ……1.5kg

塩、こしょう……各適宜
ベーコン……80g

【のレシピ】

原価(参考)
116円/100g

材料 (仕上がり約2.4kg)
若鶏手羽先・手羽元……1.5kg
赤ワイン……1ℓ
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)……300g
砂糖……30g
ワインビネガー……50ml
サラダ油

① トマトペースト……40g
水……800ml
顆粒コンソメ……20g
ベイリーフ……2枚
ハインツ デミグラスソース……840g

塩、こしょう……各適宜
ベーコン……80g

★ハインツ ソテードベジタブルを使えば、炒めずに煮込むだけでOKです。
※⑤の段階で、半割にして炒めたマッシュルーム、あらかじめ煮ておいたペコロスを加えるとさらに旨みが増します。

Rich Taste

濃厚なコク

伝統の洋食仕立て

豚バラのビール煮込み ベルギー風

PORK

ベルギーやフランス北部でおなじみ、パブで大人気の定番煮込み

【のレシピ】

原価(参考)
85円/100g

材料 (仕上がり約1.8kg)
豚バラ肉(4cmの角切り)……1kg
塩、こしょう……各適量
ビール……1ℓ 玉ねぎ(中/薄切り)……2個
白ワインビネガー……50ml

① ハインツ デミグラスソース……400g
水……200ml

黒砂糖……40g

② 顆粒コンソメ……20g
塩、こしょう……各適宜

【のレシピ】

原価(参考)
86円/100g

材料 (仕上がり約1.8kg)
豚バラ肉(4cmの角切り)……1kg
塩、こしょう……各適量
ビール……1ℓ 玉ねぎ(中/薄切り)……2個
白ワインビネガー……20ml

① ハインツ 熟成仕込デミグラスソース……400g

黒砂糖……40g

② 塩、こしょう……各適宜

- 作り方(共通)
- 豚肉は塩、こしょうで下味をつけ、フライパンで表面に焼き色をつけて取り出し、玉ねぎを軽く炒めてワインビネガーを入れて沸騰させ、鍋の旨みをこそげとる。
 - 肉を鍋に戻し、ビールを入れて沸騰させ、弱火で肉が柔らかくなるまで煮込む。途中、水(分量外)を加え濃度を調節する。
 - ①を加え、浮き脂を取りながら30分煮込む。味を見ながら黒砂糖を加えて苦みを調節し、②で味を調える。
 - 冷蔵庫で一晩味をなじませる。

※生ビールの樽交換時に出る余剰のビールを有効活用できます。
※ビールはスタウトを使うとコクが増します。

Smooth Taste

奥深い旨み

さらサフォン仕立て



もつと牛スジの赤ワイン煮 バル仕立て

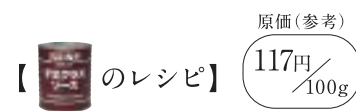
デミグラスペースの味わい深いソースに絡む
牛スジの旨みとモツの触感が絶妙です



材料 (仕上がり約2.8kg)
牛スジ……1.5kg
豚もつ(下処理済み)……1kg
赤ワイン……720ml

④ トマトペースト……50g
ベイリーフ……2枚
ハイツ あら仕込デミ……1.5kg

★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)
……300g
ワインビネガー……50ml
砂糖……30g
塩、こしょう……各適宜
サラダ油



材料 (仕上がり約2.8kg)
牛スジ……1.5kg
豚もつ(下処理済み)……1kg
赤ワイン……720ml

④ トマトペースト……50g
水……1ℓ
ベイリーフ……2枚
顆粒コンソメ……30g
ハイツ デミグラスソース……840g

砂糖……30g
★香味野菜(1cm角に切った玉ねぎ、にんじん、セロリ)
……200g
ワインビネガー……50ml 塩、こしょう……各適宜
サラダ油

作り方(共通)

1. 牛スジはお好みの大きさに切って鍋に入れて水から茹で、流水で洗って水気を切る。豚もつは水から茹でて水気をきっておく。
2. 牛スジと豚もつ、ワインを鍋に入れて加熱し、アルコール分を飛ばす。
3. ④を加え、浮き脂を取りながら牛スジが柔らかくなるまで煮る。肉とソースをわけける。
4. 別鍋に香味野菜を入れてしんなりするまで炒め、砂糖を加えてカラメル状にし、ワインビネガーを入れて旨みをこそげとる。
5. ③のソースを入れて濃度が出るまで煮詰め、塩、こしょうで味を調える。
6. 具材を戻して加熱し、冷蔵庫で一晩味をなじませる。

★ハイツ ソテードベジタブルを使えば、炒めずに煮込むだけでOKです。

“煮込み”でパワーアップ ＜“ツカミ”は煮込みのお通しで＞

関東では「お通し」、関西では「突き出し」「先付け」と呼ばれる、居酒屋などで初めて出てくる酒の肴。300円代の価格設定で小鉢や小皿が一品という店が多いようですが、いずれにせよ、最初に出てくるお通しは店の第一印象を決める重要な存在。内容まで「とりあえず」ではテンションも急降下ですが、逆にインパクトさえ与えられればポイント急上昇なのは間違いなしです。

そこでおすすめるのが煮込みです。店のこだわりをアピールできる煮込みは、「ツカミ」には最適。あらかじめ仕込んでおけるので、現場のオペレーションは「盛るだけ」です。肉や具材の端材を活用でき、トッピングで変化をつけて「チョイスできるお通し」へのアレンジも簡単です。煮込みを上手に活用して、店の好感度アップを狙ってみてはいかがでしょうか。

ひと手間で実現できるアレンジ例
(左からマッシュポテト添え、チーズ焼き、温玉のせ)

