

HEINZ
ハインツ

Original
POTATO

EASY ARRANGE

&

AUTHENTIC RECIPE

SAUCE

MENU BOOK

ハインツ ポテト&ソース メニューブック



原価 と 手間 をショートカット。ハインツのポテト&ソースでつくる

／ お店も ／ お客も ／

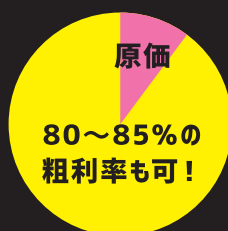
おいしいメニュー



① 低原価メニューを強化しよう！

原価率 15~20% をマークできる高利益商品のポテトメニュー。

30% を超える肉・魚料理とバランスよく織り交ぜれば、全体の利益率も UP できます。



ポテトメニューの バリエーションを増やす



注文数が増える

全体の利益率がアップする

② ポテト人気を活用しよう！

ポテトサラダにフライドポテト。ポテト料理は居酒屋からファミレスまで、

どこでも人気の鉄板メニュー。定番メニューにテコ入れて売上 UP に繋げましょう。

定番メニューを アレンジでプレミアムメニューに



高売値に
できる

売り上げが
アップする

定番以外の 新ポテトメニューを開発



注文数が増える

売り上げが
アップする

③ 手間なしメニューを開発しよう！

効率よく利益アップを図るなら、新メニューは簡単なほうがいい。ハインツのソースを使えば、手間もコストもかけずにインスタ映えするメニューが開発できます。

和えるだけ・かけるだけで 新メニューに



手間なし！

同じ材料から ソースアレンジで新メニュー



無駄なし！



マッシュポテト + ソースで簡単アレンジメニュー！



① コショウたっぷり ポテトサラダ

スパイシーでスモーキー。大人の味です

材料(1皿分) 〈原価137円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…100g
- ・牛乳…50ml
- ・黒挽きこしょう…1g
- ・燻製卵…1個

作り方

- ① グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- ② ①と黒挽きこしょうを合わせ、ザク切りにした燻製卵をさっくりと混ぜ、器に盛り、黒挽きこしょう(分量外)をふる。

② コンビーフのポテサラ

個性派の具材が新鮮です

材料(1皿分) 〈原価184円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…100g
- ・ハインツ グラタンドフィノア…50g
- ・牛乳…50ml
- ・コンビーフ(ほぐす)…50g

作り方

- ① グラタンドフィノア、牛乳、グルメマッシュポテトを合わせて火にかけ、木べらで軽く崩しながら加熱する。
- ② ①とコンビーフを合わせ、器に盛る。

③ ザク切りキャベツの ポテトサラダ

グレービーソースでコク旨コルキャノン

材料(1皿分) 〈原価83円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…100g
- ・牛乳…50ml
- ・ハインツ グレービーソース…10g
- ・キャベツ…25g

作り方

- ① キャベツはザク切りにして茹でておく。
- ② グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- ③ ①、②を合わせて器に盛り、グレービーソースをかける。



④ エビとマッシュポテトの クリーミーサラダ

風味にも舌触りにもこだわったリッチな一品

材料(1皿分) 〈原価181円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…100g
- ・牛乳…50ml
- ・ハインツ キューブソース オマールビスク…1/2個
- ・ボイルエビ(小角切り)…25g
- ・アボカド(小角切り)…25g

作り方

- ① グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- ② キューブソース オマールビスクを電子レンジで加熱して溶かしておく。
- ③ ①にボイルエビ、アボカドを合わせ、②をさっくりと混ぜ、器に盛る。

⑤ 簡単レリッシュの ポテトサラダ

酸味を効かせたスタイリッシュなフレンチ仕立て

材料(1皿分) 〈原価102円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…50g
- ・ハインツ グラタンドフィノア…50g
- ・ハインツ ホットドッグレリッシュ…15g
- ・牛乳…25ml
- ・紫玉ねぎ…10g

作り方

- ① グラタンドフィノア、牛乳、グルメマッシュポテトを合わせて火にかけ、木べらで軽く崩しながら加熱する。
- ② 紫玉ねぎは小角切りにし、水でさらして水気を切る。
- ③ ①、ホットドッグレリッシュ、②をあえる。

⑥ チーズの香りたっぷりの ポテトサラダ

酸味とチーズのコクが絶妙なバランスです

材料(1皿分) 〈原価147円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…100g
- ・ハインツ ビストロポテト カントリーカット…50g
- ・ハインツ ホットドッグレリッシュ…30g
- ・牛乳…100ml ・パルメザンチーズ…5g
- ・グリーンカール…適量 ・ディル…適量

作り方

- ① 牛乳とカントリーカットを加熱し、グルメマッシュポテトを加え、木べらで軽く崩しながら加熱する。
- ② ①、ホットドッグレリッシュをあえ、グリーンカールを敷いた器に盛り、パルメザンチーズをかけ、ディルを添える。



⑦ エッグスラット

インスタ映えする一品、食べごたえも満点

材料(1個分)〈原価115円/個〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…50g
- ・ハインツ グラタンドフィノア…50g
- ・ハインツ あらびきミートソース…20g
- ・牛乳…50ml ・卵…1個
- ・パセリ(みじん切り)…適量

作り方

※オーブンを180℃に温めておく。

- ① グラタンドフィノア、牛乳、グルメマッシュポテトを合わせて火にかけ、木べらで軽く崩しながら加熱する。
- ② 耐熱皿に①、あらびきミートソースを入れ、卵を落とし、オーブンで5~10分かけて焼く。仕上げにパセリを散らす。

⑧ シーフード入りポテサラ

海鮮サラダがなめらかポテトで大変身

材料(1皿分)〈原価172円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…100g
- ・ハインツ ビストロポテト カントリーカット…50g
- ・ハインツ ホットドッグレリッシュ…30g
- ・牛乳…100ml ・ボイルエビ(ザク切り)…50g
- ・タコ(ザク切り)…50g
- ・イタリアンパセリ(粗みじん切り)…適量

作り方

- ① 牛乳とカントリーカットを加熱し、グルメマッシュポテトを加え、木べらで軽く崩しながら加熱する。
- ② ①、ホットドッグレリッシュ、ボイルエビ、タコをあえ、器に盛り、イタリアンパセリを散らす。

⑨ ブルー系チーズのポテトサラダ

パンチある濃厚風味でディップ風に

材料(1皿分)〈原価157円/皿〉

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…50g
- ・ハインツ グラタンドフィノア…50g
- ・牛乳…25ml
- ・ブルーチーズ…25g
- ・クラッカー…適量

作り方

- ① グラタンドフィノア、牛乳、グルメマッシュポテトを合わせて火にかけ、木べらで軽く崩しながら加熱する。
- ② ①と崩したブルーチーズをあえる。
- ③ 器に盛り、クラッカーを添える。

和えるだけ&オーブン焼くだけ簡単メニュー！



① French Fries with Gravy



③ Chicken Sauté on Potatoes



② Potatoes with Honey Mustard

① フレンチフライポテトのグレービーソース

肉の旨みが心に沁みる大人のポテト

材料(1皿分)〈原価150円/皿〉

- ・ハインツ フレンチフライポテト シューestring 1/4インチ…300g
- ・ハインツ グレービーソース…20〜30g
- ・黒挽きこしょう…適量 ・タイム…適量
- ・揚げ油

作り方

- ① シューestringを色よく揚げる。
- ② ①とグレービーソースをあえ、器に盛り、お好みでグレービーソースをかけ、黒挽きこしょうをふり、タイムを添える。

② カリカリポテトのハニーマスタード

スパイシーな酸味と甘みの絶妙ハーモニー

材料(1皿分)〈原価75円/皿〉

- ・ハインツ ビストロポテト カントリーカット…120g
- ・ハインツ ホットドッグレリッシュ…15g
- ・はちみつ…少々
- ・揚げ油

作り方

- ① カントリーカットを色よく揚げる。
- ② ホットドッグレリッシュとはちみつを合わせる。
- ③ ①、②をあえ、器に盛る。

③ クリンクルポテトとチキンソテー

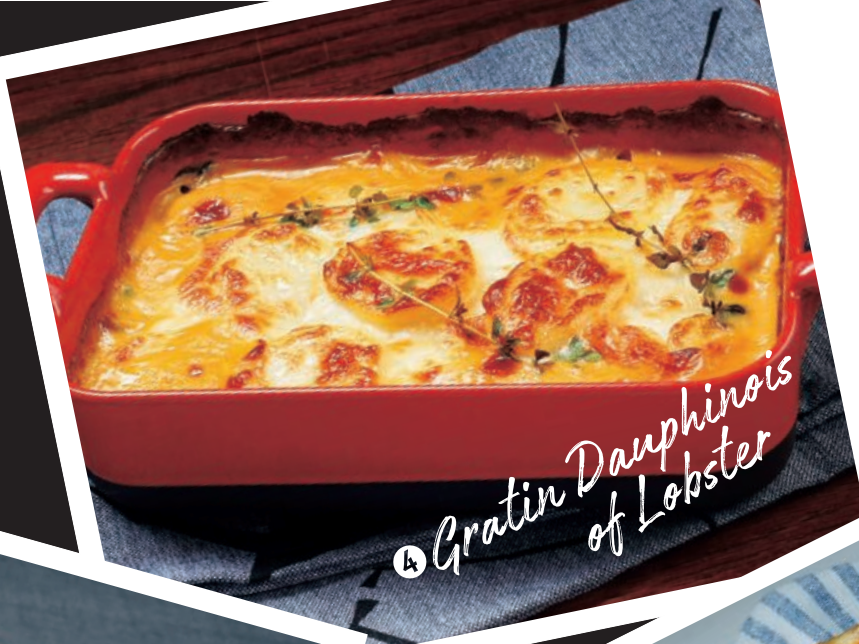
決め手は濃厚マッシュルームソース

材料(1皿分)〈原価289円/皿〉

- ・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…300g ・ハインツ キューブソース マッシュルーム…1個 ・牛乳…20ml
- ・鶏もも肉…1枚(約300g) ・塩、こしょう…各少々
- ・ミニトマト、ローズマリー…各適量 ・サラダ油…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 キューブソース マッシュルームと牛乳は電子レンジで加熱して溶かしておく。
- ③ 鶏もも肉は塩、こしょうで下味をつけ、フライパンでカリッと焼いておく。
- ④ 温めたスキレットに①、③を盛り合わせ、②をかけ、ローズマリーとミニトマトを添える。



④ Gratin Dauphinois of Lobster



⑤ Hashed Beef



⑥ Anglesey Eggs

④ オマールビスクのドフィノア

エビとポテトのクリームグラタン

材料(1皿分)〈原価568円/皿〉※大皿料理

- ・ハインツ グラタンドフィノア…200g
- ・ハインツ キュブソース オマールビスク…2個
- ・ハインツ ホワイトソース…100g ・エビ…100g
- ・玉ねぎ…50g ・ほうれん草…60g
- ・バター…5g ・タイム…適量

作り方

※オーブンは180℃に温めておく。

- ① 加熱したキュブソース オマールビスクとホワイトソースを混ぜておく。
- ② エビは下処理をし、玉ねぎは薄切り、ほうれん草は2〜3cm長さに切っておく。
- ③ バターを溶かし、玉ねぎを炒めしんなりしてきたら、ほうれん草、エビを順に加えて炒める。エビの色が変わったら①を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④ 耐熱皿に③を入れ、グラタンドフィノアをのせ、タイムを散らし、オーブンで焼き色がつくまで10〜15分かけて焼く。

⑤ ハッシュドビーフのポテト焼き

本格ビーフシチューのポテト焼き

材料(1皿分)〈原価333円/皿〉※大皿料理

- ・ハインツ グルメマッシュポテト…150g
- ・牛乳…50ml
- ・ハインツ 具だくさん デミグラスソース…1パック(180g)
- ・ピザ用チーズ…30g ・パン粉…3g
- ・溶かしバター…5g
- ・パセリ(みじん切り)…適量

作り方

※オーブンは180℃に温めておく。

- ① グルメマッシュポテトと牛乳を合わせて火にかけ、木べらで混ぜながら、なめらかになるまで加熱する。
- ② 具だくさんデミグラスソースは温めておく。
- ③ 耐熱皿に②を入れ、①をのせ、ピザ用チーズ、パン粉をふり、溶かしバターをかけてオーブンで焼き色がつくまで5〜10分かけて焼き、仕上げにパセリを散らす。

⑥ アングレシーエッグ

卵とポテトとチーズのやさしいハーモニー

材料(1皿分)〈原価498円/皿〉※大皿料理

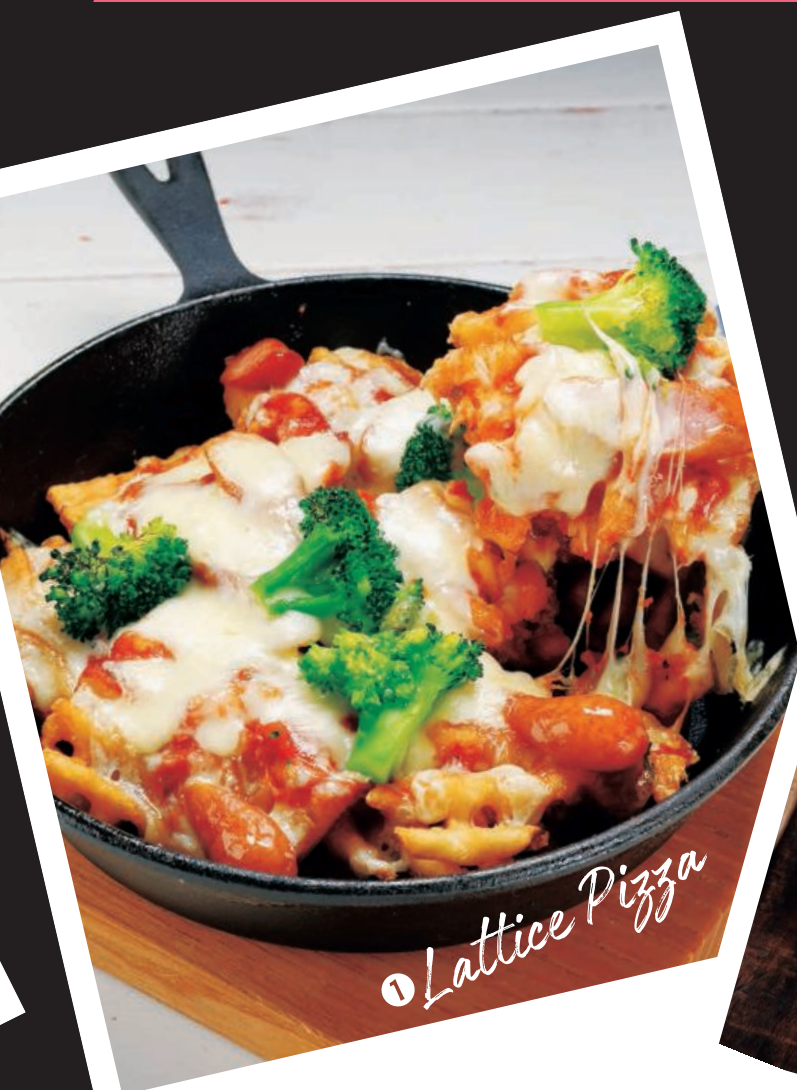
- ・ハインツ グルメマッシュポテト…200g
- ・ハインツ クラフトチーズソース レッドチェダー…50g
- ・ハインツ ホワイトソース…200g
- ・長ねぎ(小口切り)…60g ・バター…5g
- ・ピザ用チーズ…30g ・ゆで卵(タテ半割り)…5個
- ・タイム…適量

作り方

※オーブンは180℃に温めておく。

- ① グルメマッシュポテトは電子レンジで温め、木べらで混ぜてなめらかしておく。
- ② ホワイトソースとレッドチェダーを混ぜておく。
- ③ 鍋にバターを溶かし、長ねぎをしんなりするまで炒めて甘みを出す。
- ④ 器に①を広げて置き、③を散らし、ゆで卵の断面を下にして並べる。
- ⑤ ②を全体にかけてピザ用チーズをふり、タイムを添え、オーブンで10〜15分かけて焼く。

簡単アレンジ、おしゃれプレート



① スキレットでラティスピザ

チーズと具材をポテトごとパクリ

材料(1皿分)〈原価338円/皿〉※2~3人分

- ・ハインツ クリスピーラティスカットポテト…300g
- ・ハインツ クラシコ カベルネ マリナラ…80g
- ・ソーセージ…40g ・ブロッコリー…30g
- ・ピザ用チーズ…80g
- ・揚げ油

作り方

※オーブンは180℃に温めておく。

- ① ラティスカットポテトを色よく揚げる。
- ② ソーセージは斜めに切る。ブロッコリーは小房に分けて茹でておく。
- ③ スキレットに①を敷き詰め、半量のピザ用チーズ、カベルネ マリナラをかけ、②を彩りよく散らし、残りのピザ用チーズをかけ、オーブンで10~15分かけて焼く。



② ボリュームソースで野菜プレート

絶品ディップでライトなランチ

材料(1皿分)〈原価301円/皿〉

- ・ハインツ クリスピーラティスカットポテト…80g
- ・ハインツ ビストロポテト カントリーカット…120g
- ・ハインツ チーズソース クアトロフォルマッジョ…30g
- ・ハインツ キューブソース マッシュルーム…1個
- ・牛乳…15ml・グリーンカール、トレヴィス、ミニトマト(黄、赤)、ラディッシュ、きゅうり、パプリカ(黄、赤)…各適量 ・ガーリックトースト…適量 ・揚げ油

作り方

- ① ラティスカットポテトとカントリーカットを色よく揚げる。
- ② キューブソース マッシュルームと牛乳を加熱して溶かし、クアトロフォルマッジョを加えて混ぜる。
- ③ グリーンカールとトレヴィスはちぎり、その他の野菜は食べやすく切る。
- ④ 器に①、③、ガーリックトーストを盛り、②を添える。

オン・ザ・ポテトでテイクアウト

④ Loaded Fries Nachos

⑤ Loaded Fries Cheese Salami

③ Poutine

③ プーティン

サクサクポテトにソースが程よく絡みます

材料(1皿分)〈原価154円/皿〉

- ・ハインツ クリスピーラティスカットポテト…180g
- ・カッテージチーズ…20g
- ・ハインツ グレービーソース…15g
- ・揚げ油

作り方

- ① ラティスカットポテトを色よく揚げる。
- ② 器に①を盛り、カッテージチーズを散らし、カップに入れたグレービーソースを添える。

④ ローディッドフライ ナチョス風

おなじみ、アメリカの鉄板メニュー

材料(1箱分/写真右)〈原価174円/箱〉

- ・ハインツ クリスピーラティスカットポテト…150g
- ・ハインツ クラフトチリコンカン ビーフ ウィズ
ビーンズ…40g
- ・ハインツ クラフトチーズソース レッドチェダー…10g
- ・アボカド…30g ・揚げ油

作り方

- ① ラティスカットポテトを色よく揚げる。
- ② 器に①を盛り、チリコンカン、粗くつぶしたアボカドをのせ、レッドチェダーをかける。

⑤ ローディッドフライ チーズサلامي

シンプルに素材の味をポテトと共に

材料(1皿分)〈原価133円/皿〉

- ・ハインツ クリスピーラティスカットポテト…150g
- ・サラミ(薄切り)…10g
- ・ピザ用チーズ…20g

作り方

※オーブンは200℃に温めておく。

- ① ラティスカットポテトを色よく揚げる。
- ② ①を天板に広げ、ピザ用チーズをかけ、サラミを散らし、1~2分かけてオーブンで軽く焼き、器に盛る。

ポテト＆ソース 使用製品一覧

冷凍ポテト

■ハインツ グルメマッシュポテト

水か牛乳を加えて加熱するだけでマッシュポテトに。使いやすいバラ凍結。

冷凍	1,500g×6
賞味期限	冷温 20ヶ月
商品コード	29613
JANコード	4902521 396647



■ハインツ ビストロポテト カントリーカット

主にピンチェ種のポテトを、様々なサイズにカットして手作り感を演出。

冷凍	1,500g×6
賞味期限	冷温 24ヶ月
商品コード	29600
JANコード	4902521 396470



■ハインツ グラタンドフィノア

スライスしたポテトにエメンタル入りのベシメルソースをコーティング。

冷凍	1,500g×6
賞味期限	冷温 18ヶ月
商品コード	29614
JANコード	4902521 396654



■ハインツ フレンチフライポテト シュースtring 1/4 インチ

世界中で親しまれているフライドポテトの代名詞。手軽なスナックとして。

冷凍	1,000g×12
賞味期限	冷温 24ヶ月
商品コード	29525
JANコード	4902521 395732



■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

ポテトを波上にカットしたフライドポテト。カラッとクリスピーに揚がります。

冷凍	1,000g×12
賞味期限	冷温 24ヶ月
商品コード	29524
JANコード	4902521 395725



■ハインツ クリスピーラティスカットポテト

トッピングしやすくボリューム感も出るすいラティス(格子)カットです。

冷凍	1,500g×6
賞味期限	冷温 24ヶ月
商品コード	29568
JANコード	4902521 396876



ソース

■ハインツ 具だくさん デミグラスソース

濃厚なデミグラスソースに具材をたっぷり入れた、贅沢なストレートタイプ。

冷凍	180g×5×6
賞味期限	冷温 12ヶ月
商品コード	28671
JANコード	4902521 390973(内袋※市着) 4902521 390980(個包装)



■ハインツ ホワイトソース 2号缶

豊かなコクのホワイトソースです。そのまま、又はお好みの濃度に伸ばして。

缶	830g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25830
JANコード	4902521 310056



※1号缶もあります。

■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”の風味を生かしました。

瓶	680g×12
賞味期限	常温 15ヶ月
商品コード	25557
JANコード	4902521 380240



■ハインツ あらびきミートソース 2号缶

NZ産の牛肉を粗挽きにして野菜と煮込んだジューシーなミートソース。

缶	820g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25888
JANコード	4902521 320109



※1号缶もあります。

■ハインツ キューブソース オマールビスク

裏ごした香味野菜とトマト、オマールのブイヨン、乳製品で仕上げました。

冷凍	360g(180g×2トレイ)×12
賞味期限	冷温 12ヶ月
商品コード	28210
JANコード	4902521 397408



■ハインツ キューブソース マッシュルーム

香り豊かなマッシュルームと玉ねぎを丁寧に炒めてバター等で仕上げました。

冷凍	360g(180g×2トレイ)×12
賞味期限	冷温 12ヶ月
商品コード	28211
JANコード	4902521 397415



■ハインツ ホットドッグレリッシュ

イエローマスタードとレリッシュの、スパイシーな酸味と甘みが絶妙です。

ボトル	400g×12
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25073
JANコード	4902521 350571



■ハインツ グレービーソース

濃縮された肉汁の旨みを凝縮した、適度なとろみと味わいのストレートソース。

パウチ	300g×24
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	23255
JANコード	4902521 365704



■ハインツ クラフトチーズソース レッドチェダー

濃厚なチーズの味わいとレッドチェダーの鮮やかな色が楽しめます。

パウチ	300g×24
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	23251
JANコード	4902521 365575



■ハインツ クラフトチーズソース クアトロフォルマッジョ

チェダー、エメンタル、グリエール、マスカルポーネの4種のチーズを使用。

パウチ	300g×24
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	23252
JANコード	4902521 365698



■ハインツ クラフトチリコンカン 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たっぷり楽しめます。

パウチ	300g×24
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23253
JANコード	4902521 365636

