



ハインツ50余年の最高傑作

デミ
プロ

Demi-Glace Sauce

デミグラスソース

プロフェッショナルのための

プロフェッショナルの理想を支える デミグラスソースの集大成

50余年のデミグラスソース開発で培った味づくりのこだわりと情熱の結晶。
深い味わいの中にも軽さがあり、料理人の手直しの余地を残した
プロのためのデミグラスソースです。

素材と製法へのこだわりが生む、 味の深みと軽さ

牛筋に、丁寧に炒めた香味野菜と赤ワインを加え、コクのあるフォン・ド・ヴォーで仕上げました。あえてルウを使わない事で、深い味わいの中にも軽さを生み、マッシュルームや黒糖がほんのりとした苦みを残す絶妙なバランスのデミグラスソースです。素材の風味を引き出す最適な加熱時間を何度も検証し、作り上げた至極の一品です。



料理人の手直しの余地を残した ベースソース

85%~90%の仕上がりに調整したベースのデミグラスソースは、プロの料理人がラストタッチを加えることでレストラン・ビュッフェ・宴会等のそれぞれのシーンに合うアレンジをつけやすく、仕上がりの時間短縮や歩留まりの改善にもつながります。



必要最小限の食品だけを使用 (レトルト加工品)

野菜をじっくり炒めた際にできるやさしいトロみや、素材から生まれる色、温度管理で引き出した旨みなど、食品本来の特性を活かした配合と製造工程を採用し、料理人のイメージを邪魔する事なく味に反映できるよう、必要最小限の食品だけを使用し仕立てました。あえて冷凍ではなく、レトルト加工品とする事で在庫スペースを軽減し、取り扱いやすく、賞味期限切れによる食品ロスの削減に役立ちます。

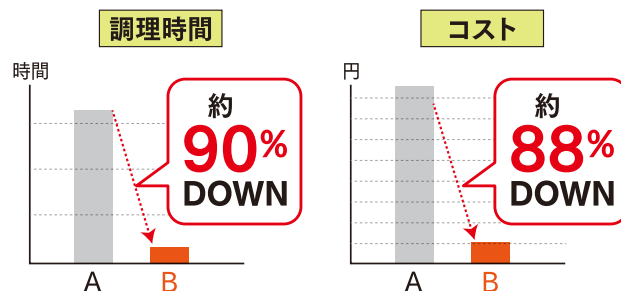


ハインツ
ザ・プロフェッショナル
デミグラスソース(3kg)

形状/容量荷姿	レトルトパウチ/3kg×4
賞味期間	常温 18ヶ月
商品コード	23131
JANコード	4902521601130

時短による人手不足対策・ コスト削減にも

飲食業界では「人手不足」が長らく続いています。近年の最低賃金の引上げや人材確保の為の時給アップはさらに人手不足に拍車をかける要因となっています。ベースソースの使用は、味づくりだけでなく、時短・コスト削減を手助けします。



A: 一般的な調理方法でビーフシチューを仕込んだ場合
B: ハインツザ・プロフェッショナルデミグラスソースを使用した場合
※調理時間・コストは当社調べ