



HEINZ
ESTD 1869
THE PROFESSIONAL
ザ・プロフェッショナル
コンソメ・ド・ヴォライユ
Consommé de Volaille



味づくりの知見と情熱の集大成

Consommé de Volaille

ザ・プロフェッショナル、誕生。



味づくりの知見と情熱を集結 黄金色輝くコンソメ・ド・ヴォライユ

鶏の肉とガラを柔らかく炊きだしたブイヨンに
野菜の旨みを加えて仕上げたクリアなコンソメ・ド・ヴォライユ。
最小限の手間でスープにソースベースに、雑味のない美味しい味わいで、アレンジも自由自在。

POINT 1

4つの素材と こだわりの製法 (レトルト加工品)

必要最小限の素材のみを使用し仕立てたコンソメ・ド・ヴォライユは、鶏本来の旨みを低温・低加圧で炊きだすことで抽出したブイヨンに、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。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。

POINT 2

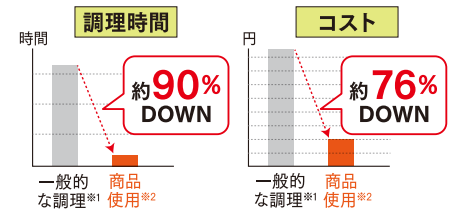
スープにも ソースベースにも アレンジ多彩

料理人の手直しの余地を残し、85%～90%の仕上がりに調整した濃縮スープベース。プロの料理人のラストタッチでお好みの濃度・食味に調整すれば、スープにもソースベースにもアレンジが可能です。じわじわと押し寄せる旨みをお楽しみください。ゼロからの調理に比べ、仕上げ時間の短縮や歩留まりの改善にもつながります。

POINT 3

時短による 人手不足対策・ コスト削減にも

飲食業界で長らく続く「人手不足」。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。



Arrangement Variation



パエリア

新鮮な魚介類と米をパプリカを効かせたコンソメ・ド・ヴォライユで炊き上げる



ラビオリ

マッシュルーム、コンソメ・ド・ヴォライユ、生クリームで作ったソースの上にラビオリとチーズを盛り付ける



野菜のテリーヌ

溶かしたゼラチンとコンソメ・ド・ヴォライユを混ぜ合わせ、型で少しづつ固めながら具材をバランスよくレイアウト



天津飯

片栗粉でとろみをつけたコンソメ・ド・ヴォライユを、焼いた玉子をのせたライスにかける



おでん

コンソメ・ド・ヴォライユとその他の出汁を合わせ、お好みの具材を入れて洋風アレンジ



ハイツ
ザ・プロフェッショナル
コンソメ・ド・ヴォライユ (2kg)

形状/容量荷姿	レトルトパウチ/2kg×6
賞味期間	常温 18ヶ月
商品コード	23132
JANコード	4902521601147

※1 一般的な調理方法でコンソメスープを自調した場合
※2 ハイツ ザ・プロフェッショナル コンソメ・ド・ヴォライユを使用した場合
*調理時間・コストは当社調べ