

HEINZ  
ESTD 1869

# ポ

## ポピュラーな食材

北イタリアでは16世紀に  
アメリカ大陸からトウモロコシが  
伝わり、安価で栄養価の高い  
主食として急速に普及しました。  
ポレンタはアルプス地方の  
寒冷な気候にも適していたことから、  
**ポピュラー**な食材となりました。



## What's Polenta?

# ポ

## ポップな形状

ハインツのポレンタは  
1個約20gのリーフ型。  
見た目も**ポップ**な形状で、  
テーブルを華やかに演出します。  
また、バラ凍結なので、  
調理の現場では必要な分だけ  
ロスなく使うことができます。



# ポ

## 無限のポテンシャル

冷凍状態で、そのまま揚げたり  
焼いて調理することが可能です。  
また、フライパンに水を加え混ぜれば、  
本場イタリアで食されているような、  
ポレンタ(練り)を作ることができます。  
ハインツのポレンタは、お料理の可能性を広げる  
無限の**ポテンシャル**を秘めています。



## 時短調理

本来じっくり時間をかけて煮込む  
イタリアの伝統料理ポレンタも、  
ハインツのポレンタなら  
手間をかけずに、本場の味と  
やさしい食感を気軽に  
楽しめます。

## ポレンタ Polenta

- 商品名：ポレンタ
- 商品コード：28034
- 形態/内容量：冷凍/1kg(50個入)×10
- 賞味期間：12ヶ月
- JANコード：4902521 601321



とうもろこしから生まれた  
北イタリアの郷土料理

## ポレンタ Polenta

焼き、揚げ、練り  
さまざまな調理に  
対応!

必要な数だけ  
すぐ使える!

メインにも前菜にも  
幅広いメニューに  
展開!

Let's Try!  
Polenta Menu

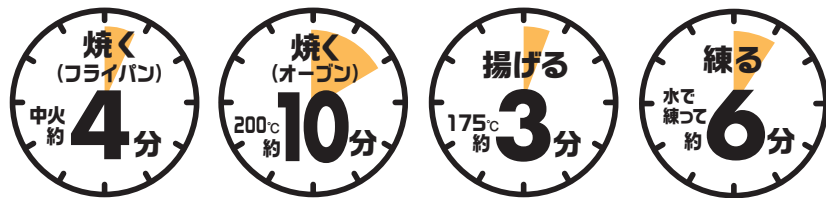


焼く、揚げる、練る。

あらゆる調理で

メニュー変幻自在。

本場のイタリア料理を手間なく時短調理  
[手作りの場合  
40分~60分]



焼く

ポレンタ コン カポナータ

焼いたポレンタの上に、シチリア地方の郷土料理カポナータを合わせた一皿です。

材料 (3-4人分)

- パプリカ(赤).....1個
- パプリカ(黄).....1個
- ナス.....2本
- ハイツサルサポモドーロ.....60g
- 松の実.....15g
- 塩.....適量
- \*ハイツポレンタ.....適量

作り方

- ①パプリカ、ナスは1cm角にカットし、素揚げしておく。
  - ②ハイツサルサポモドーロ、ローストした松の実を加え軽く和え、塩で味を調える。
  - ③ハイツポレンタと共に皿に盛り付ける。
- \*ハイツポレンタは、あらかじめグリルパンでグリルする。

オーブンで焼いて  
ポレンタグラタンに!



モスカルディーニ インウミド

イダコを白ワインとトマトソースでじっくり煮込んだ南イタリアの郷土料理です。

材料 (5-6人分)

- イダコ.....1,000g
- オリーブオイル.....30g
- ハイツサルサポモドーロ.....500g
- 水.....300ml
- 白ワイン.....50ml
- バジル.....1/2パック
- んにく.....1かけ
- オリーブ.....30粒
- \*ハイツポレンタ.....適量

作り方

- ①鍋にんにく、オリーブオイルを入れ軽くソテーして香りを出す。
- ②イダコを加え軽く炒めたら白ワインを加え煮詰める。
- ③水、ハイツサルサポモドーロ、バジルを加え30分ほど煮込む。
- ④オリーブを加え軽く煮込んだら練ったハイツポレンタと共に盛り付ける。

\*ハイツポレンタ(15個/約300g)に水600mlを加え中火にかけて、お好みの硬さになるまで練りあげ用意しておきます。



練る

ポレンタ・フリッタ

カリッと揚げたポレンタに、色々なソースがマッチします。

ストラチャテッラ

- ストラチャテッラ.....50g
- ブラックペッパー.....適量

スパイシーサルサポモドーロ

- ハイツサルサポモドーロ.....30g
- ハイツシラチャーソース.....5g

アンチョビマヨ

- アンチョビペースト.....20g
- レモン汁.....20ml
- マヨネーズ.....130g
- ケッパー.....15g

ハイツお勧め  
ソースパリエーション



ストラチャテッラ

スパイシー  
サルサポモドーロ



アンチョビマヨ

ポレンタとの  
相性抜群のソースで  
アレンジ自由自在



ハイツ  
サルサポモドーロ



ハイツ  
シラチャー  
ソース



揚げる