

■ 冷製スープ

形状/荷姿 冷凍/1,000g×8 賞味期間 18ヶ月 商品コード 29221 JANコード 4902521 395091 アレルギー 大豆	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29240 JANコード 4902521 396128 アレルギー 小麦/卵/乳・乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉	形状/荷姿 パウチ/1,000g×10 賞味期間 18ヶ月 商品コード 23102 JANコード 4902521 600461 アレルギー 牛肉/大豆/豚肉/ゼラチン	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8 賞味期間 12ヶ月 商品コード 28656 JANコード 4902521 395008 アレルギー <かに>	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29216 JANコード 4902521 396616 アレルギー 小麦/牛肉/大豆/豚肉/ゼラチン/<かに>

本商品で使用しているあさりには、かにが共生しています。 本商品で使用しているあさりには、かにが共生しています。

■ オムレツソース

形状/荷姿 パウチ/300g×24 賞味期間 18ヶ月 商品コード 23125 JANコード 4902521 601222 アレルギー 小麦/乳・乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉	形状/荷姿 パウチ/810g×8×2 賞味期間 18ヶ月 商品コード 23121 JANコード 4902521 600980 アレルギー 小麦/卵/乳・乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉	形状/荷姿 パウチ/3,000g×4 賞味期間 18ヶ月 商品コード 23485 JANコード 4902521 375055 アレルギー 小麦/牛肉/大豆/豚肉/ゼラチン	形状/荷姿 冷凍/500g×16 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29991 JANコード 4902521 600706 アレルギー 小麦/乳・乳成分/大豆	形状/荷姿 ボトル/1,984g×6 賞味期間 18ヶ月 商品コード 25710 JANコード 4902521 510487 アレルギー -

■ ポレンタ

形状/荷姿 冷凍/1,000g×10 賞味期間 12ヶ月 商品コード 28034 JANコード 4902521 601321 アレルギー 卵・乳・乳成分	形状/荷姿 冷凍/600g(20個)×8×2 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29660 JANコード 4902521 397156 アレルギー 乳・乳成分/小麦/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン	形状/荷姿 冷凍/560g(20個)×8×2 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29662 JANコード 4902521 397231 アレルギー 乳・乳成分/小麦/大豆/豚肉/ゼラチン	形状/荷姿 冷凍/600g(20個)×8×2 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29663 JANコード 4902521 397248 アレルギー 乳・乳成分/小麦/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン	形状/荷姿 冷凍/560g(20個)×8×2 賞味期間 12ヶ月 商品コード 29664 JANコード 4902521 397439 アレルギー かに/小麦/乳・乳成分/いか/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン

■ ビュッフェ向きポテトメニュー

形状/荷姿 冷凍/2,260g×6 賞味期間 24ヶ月 商品コード 28016 JANコード 4902521 600898 アレルギー 大豆	形状/荷姿 パウチ/300g×24 賞味期間 18ヶ月 商品コード 23018 JANコード 4902521 365636 アレルギー 小麦/牛肉/大豆/ゼラチン	形状/荷姿 パウチ/300g×24 賞味期間 12ヶ月 商品コード 23133 JANコード 4902521 365575 アレルギー 小麦/卵/乳・乳成分/大豆/豚肉	形状/荷姿 ボトル/1,984g×6 賞味期間 18ヶ月 商品コード 25710 JANコード 4902521 510487 アレルギー -	形状/荷姿 冷凍/2,260g×6 賞味期間 24ヶ月 商品コード 28015 JANコード 4902521 600881 アレルギー 小麦/大豆

■ ビュッフェ向きポテトメニュー

形状/荷姿 パウチ/300g×24 賞味期間 12ヶ月 商品コード 23255 JANコード 4902521 365704 アレルギー 小麦/卵/乳・乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン	形状/荷姿 ボトル/590g×15 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21714 JANコード 4902521 390003 アレルギー 小麦/大豆/バナナ	形状/荷姿 冷凍/1,500g×6 賞味期間 18ヶ月 商品コード 28026 JANコード 4902521 601154 アレルギー 乳・乳成分/小麦	形状/荷姿 冷凍/1,500g×6 賞味期間 20ヶ月 商品コード 28032 JANコード 4902521 601246 アレルギー 乳・乳成分/<小麦>

本商品は小麦を含む原材料を使用した設備で生産しています。

■ ソースバー

形状/荷姿 ボトル/1,165g×12 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21018 JANコード 4902521 600645 アレルギー 小麦/大豆/バナナ/りんご	形状/荷姿 ボトル/220g×12×2 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21740 JANコード 4902521 390362 アレルギー -	形状/荷姿 ボトル/396g×12 賞味期間 18ヶ月 商品コード 25670 JANコード 4902521 350540 アレルギー -	形状/荷姿 ボトル/413g×10 賞味期間 15ヶ月 商品コード 25089 JANコード 4902521 601048 アレルギー 卵	形状/荷姿 ボトル/1,984g×6 賞味期間 18ヶ月 商品コード 25710 JANコード 4902521 510487 アレルギー -

■ ソースバー

形状/荷姿 ボトル/590g×15 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21006 JANコード 4902521 600102 アレルギー 小麦/バナナ	形状/荷姿 ボトル/1,150g×12 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21007 JANコード 4902521 600188 アレルギー 小麦/大豆/豚肉/りんご	形状/荷姿 ボトル/1,060g×12 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21038 JANコード 4902521 600218 アレルギー 小麦/牛肉/大豆/りんご	形状/荷姿 ボトル/1,165g×12 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21018 JANコード 4902521 600645 アレルギー 小麦/大豆/バナナ/りんご	形状/荷姿 ボトル/1,200g×12 賞味期間 12ヶ月 商品コード 21720 JANコード 4902521 390607 アレルギー 小麦/牛肉/大豆/りんご

アレルギー:製品に含まれているアレルギー(特定原材料及びそれに準ずるもの)。< >内の品目は、特定原材料等が意図せず混入する可能性のあるもの(コンタミネーション)を示しています。



# HEINZ

ESTD 1869

---

## HOTEL BUFFET

*Menu Book*

---

### 朝食ビュッフェ

### 商品ご案内

## その朝が、記憶に残るとき

ホテルで迎える朝食は、旅立ちの前に体験する「最後のひととき」。その味わいが、心に残るワンシーンとして記憶に残ることも。

食の多様化や健康志向が進む中、食事にはより柔軟な対応が求められています。ゲストの期待が広がる一方で、現場では限られた人員での工夫が欠かせません。

ハインツは、世界の朝に寄り添ってきたブランドとして、“手軽さ”と“上質感”を両立する、“選ばれる”ためのご提案をお届けします。

## 涼しさとやさしさで迎える朝の一杯



### ハインツにできること — Solutions for Hotel Breakfasts —

#### Point 1



#### 多様な食ニーズに 応える

世界中で親しまれてきたハインツのラインアップから、多様な食文化や嗜好に寄り添う一皿をご提案いたします。

#### Point 2



#### 時短・簡便

工程や用途に応じて選べる加工度。いつも安定した仕上がりで厨房をサポート。

#### Point 3



#### 本格志向

いつものメニューに少しの工夫で印象も変わります。本格的な味わいを、手間をかけずにアレンジできる商品をご紹介します。

1961年の日本上陸以来、私たちはシェフの創造性と現場の声に寄り添い、歩みを続けてきました。デミグラスソース製品開発を他に先駆けて行い、負担を軽減し、発想を広げる提案を重ねてきました。そして今、ホテルでのひとときを、もっと自由に、もっと印象深く“手軽さ”と“上質感”を兼ね備えたラインアップで、新しいビュッフェのスタンダードをとともに築いていきます。

### 冷製スープ

素材の持ち味をいかした、彩り豊かな冷製スープ。食卓に映える華やかな一杯に。

01 <i>Yellow</i> 黄色のスープ	29221	1kg カントリーコーンスープ 豊かなコーンの味わい ニュージーランドのコーンを贅沢に使いました。コーンがもつ豊かな味わいをそなえています。	+	牛乳 黒トリュフ 生クリーム	ニュージーランド産コーンの甘みと、黒トリュフの香りが重なるリッチな冷製スープ。
02 <i>White</i> 白色のスープ	29240	1kg スープベース ジャガイモ 冷製に、温製にアレンジできる 生のじゃがいもの素材感を活かし、軽く調味したスープベース。スープ以外のメニューにもお使いいただけます。	+	牛乳 うに オリーブオイル セルフィーユ	素材感のあるじゃがいもベースに、うにと生クリームを重ねた冷たい贅沢スープ。
03 <i>Brown</i> 茶色のスープ	23102	1kg ビーフコンソメ 肉と野菜の旨みを凝縮 シェフ用に開発した、コンソメベースです。適度な塩加減であっさりとしよく仕上げられています。	+	水 湯むきミニトマト スイートバジル	ビーフの旨みに、湯むきミニトマトの酸味と甘みが映える、やさしい朝の一杯。
04 <i>Green</i> 緑色のスープ	28656	1kg ブロード・ディ・ボンゴレ あさを丁寧に煮出したブイヨン むきあさり、たまねぎを煮出したダシ汁を調味料とバランスよく配合したあさりのブイヨン。	+	グリーンピース ミント 生ハム	グリーンピースのやさしい甘みに、あさりだしのコクとミントの爽やかさを添えました。
05 <i>Red</i> 赤色のスープ	29216	1kg トマト&クラム あさりのうまみとさっぱりとしたトマトの風味 あっさりしているのに深いコクがあり、あさりの他、たまねぎ、じゃがいも、セロリが入った濃縮チャウダーベースです。	+	水	トマトのさっぱり感とあさりのコクが調和した、冷たいニューヨークスタイルアレンジ。

アレルギー：製品に含まれているアレルギー(特定原材料及びそれに準ずるもの)。< >内の品目は、特定原材料等が意図せず混入する可能性のあるもの(コタミネーション)を示しています。

## オムレツソース

シンプルなオムレツも、ソース一つで表情が変わる。多彩なソースバリエーションで、一皿ごとに違う表情に。



<p>小容量ストレートタイプの黒いデミグラスソース</p> <p><b>23125</b></p> <p><b>300g デミグラスソース ブラック ストレート</b></p> <p>タイプ/形状 ストレートタイプ レトルトパウチ</p> <p>温度帯/容器等</p> <p>アレルギー 小麦/乳・乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉</p> <p>牛筋の旨みと玉ねぎの甘みがあらゆる食材を引き立てます。調理時間を短縮し、ロス無く使用いただけます。</p>	<p>小麦粉とバターをつなぎに使用</p> <p><b>23121</b></p> <p><b>810g トマトソース フレンチタイプ</b></p> <p>タイプ/形状 ストレートタイプ レトルトパウチ</p> <p>温度帯/容器等</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>小麦/卵/乳・乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉</p> <p>トマトの酸味とベーコンのうまみが調和し、小麦粉とバターをつなぎに使用したほったしたフレンチタイプのトマトソースです。</p>	<p>スパイシーな挽き肉カレー</p> <p><b>23485</b></p> <p><b>3kg キーマカレー</b></p> <p>タイプ/形状 ストレートタイプ レトルトパウチ</p> <p>温度帯/容器等</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>小麦/牛肉/大豆/豚肉/ゼラチン</p> <p>牛・豚の粗挽き肉に、たまねぎ、グリーンピース、唐辛子を加え、スパイシーな北インド地方のカレーに仕上げました。</p>	<p>Mac&amp;Cheeseの愛称で人気のマカロニ入り</p> <p><b>29991</b></p> <p><b>500g マカロニ&amp;チーズ</b></p> <p>タイプ/形状 マカロニ入り 冷凍パック</p> <p>温度帯/容器等</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>小麦/乳・乳成分/大豆</p> <p>鮮やかな色味のレッドチェダーを混ぜ合わせたなめらかなチーズソースが、ほどよい食感のマカロニに絡み食欲をそそります。</p>	<p>テックスメックス系に万能ソース</p> <p><b>25710</b></p> <p><b>1,984g チャンキーサルサ</b></p> <p>タイプ/形状 トマトの素材感あり ボトル</p> <p>温度帯/容器等</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>フレッシュなハラペーニョなどで辛味をつけた、ざく切りトマトのチャンキーサルサです。</p>
---	--	---	---	---

## ライスコロケ

外はサクサク、中はクリーミー。ひと口サイズで食べやすく、彩りと楽しさを添える一品です。



<p>牛乳とチキンブイヨンでクリーミーな味わい</p> <p><b>29660</b></p> <p><b>600g ライスコロケ チーズリゾット</b></p> <p>タイプ/形状 油調: 170°C~180°C/約5分</p> <p>温度帯/容器等 冷凍: 20個入り</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>乳・乳成分/小麦/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン</p> <p>口当たりの良いサクリした衣の中に、ほどよい米の食感とココの香るソースが楽しめるスナックです。</p>	<p>前菜として欠かせないイタリアンフード</p> <p><b>29662</b></p> <p><b>560g ライスコロケ マッシュルームリゾット トリュフ風味</b></p> <p>タイプ/形状 油調: 170°C~180°C/約5分</p> <p>温度帯/容器等 冷凍: 20個入り</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>乳・乳成分/小麦/大豆/豚肉/ゼラチン</p> <p>香りのあるマッシュルームとトリュフを細かく刻み、乳製品でクリーミーに仕上げました。</p>	<p>トマトの酸味とバジルの香り</p> <p><b>29663</b></p> <p><b>600g ライスコロケ トマトバジルリゾット</b></p> <p>タイプ/形状 油調: 170°C~180°C/約5分</p> <p>温度帯/容器等 冷凍: 20個入り</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>乳・乳成分/小麦/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン</p> <p>バジルの葉とバジルビュレで香り良く仕立て、ほどよい酸味のトマト味にチーズを加えたリゾット仕立てです。</p>	<p>イカスミと魚介のうまみにチーズのコク</p> <p><b>29664</b></p> <p><b>560g ライスコロケ イカスミリゾット</b></p> <p>タイプ/形状 油調: 170°C~180°C/約5分</p> <p>温度帯/容器等 冷凍: 20個入り</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>かご/小麦/乳・乳成分/いか/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン</p> <p>ほどよい米の食感とイカスミならではのうまみとコクが楽しめます。</p>
---	--	---	---

## ポレンタ

北イタリアの伝統料理を、手軽に取り入れる。焼く、練る、揚げるだけで本格的な一品が完成し、メニューの幅を広げます。

**NEW** 新発売

とうもろこし粉を使った北イタリアの伝統食材「ポレンタ」を、使いやすく。

<p><b>28034</b> <b>1kg ポレンタ</b></p> <p>とうもろこし粉で作った北イタリアの郷土料理</p> <p>とうもろこし粉にチーズを加え練りあげりフ型に成型しバラ凍結いたしました。焼く、練る、揚げるの3つの調理法が可能で、単品料理からホテルのビュッフェまで幅広くご利用いただけます。</p> <p>タイプ/形状 バラ凍結 温度帯/容器等 冷凍パック</p> <p>アレルギー 卵/乳・乳成分</p>	<p><i>Polenta!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>見た目よく使いやすいバラ凍結!</li> <li>素材の味を活かし、何にでも合う万能さ!</li> <li>多彩な調理法で広がるバリエーション!</li> </ul> <p>※サイズ目安: 長辺 約75mm / 短辺 約35mm / 厚さ 約10mm</p>
---	---

<p><b>焼く</b></p> <p>作り方</p> <p>■フライパン(焼く) グリルパンを中火で加熱し凍ったままの本商品を並べ、片面約2分ずつお好みの色に焼いてください。(※フライパンの場合は油を適量入れてください。)</p>	<p><b>練る</b></p> <p>作り方</p> <p>■鍋(練る) ※1人前 鍋に凍ったままの本商品4枚(約80g)に対し160mlの水を加え、混ぜながら中火で5~6分加熱し、お好みの硬さに調整してください。</p>	<p><b>揚げる</b></p> <p>作り方</p> <p>■フライヤー(揚げる) 175°C 2分30秒~3分30秒 油で揚げる際に一度に大量投入すると揚げムラなど調理不良の原因になります。凍ったまま、商品どうしが重ならない、くっつかないようたっぷりの油で揚げてください。</p>
--	--	---

<p>イタリア・ベネチアの郷土料理/ポレンタメニューの <b>バッカラマンテカート</b></p> <p>グリルしたポレンタに、ニンニクで香りをつけたタラ、グルメマッシュポテトを練り上げてペースト状にし、仕上げに刻んだイタリアンパセリとケーパーをのせる。</p>	<p>練ってカロニとしても使えて汎用性抜群 <b>イダゴのトマト煮</b></p> <p>ニンニク、唐辛子、バジルで香りをつけたトマトソースで柔らかくなるまでイダゴを煮込み、仕上げにオリーブと松の実を加え、練り上げたポレンタの上に盛り付ける。</p>	<p>揚げたポレンタをソースでアレンジ <b>ポレンタフリット with ディップソース</b></p> <p>凍ったままのポレンタを油でこんがり揚げて、お好みのディップソースを添えれば完成。</p>
---	---	--

## ビュッフェ向きポテトメニュー

大皿でも単品でも、主役級の存在感。多彩なアレンジで幅広いシーンに対応できます。

ビュッフェに欠かせない、ポテトメニュー。ハインツだからできるラインアップとアレンジ。

<p>通常のポテトフライの約1.5倍のボリューム感</p> <p><b>28016</b></p> <p><b>2,260g アメリカンチップス</b></p> <p>タイプ/形状 油調: 約180°C/約3~4分</p> <p>温度帯/容器等 冷凍</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>大豆</p> <p>凍ったままフライヤーで調理していただければ揚げたてアツアツ、パリパリのポテトチップスのできあがりです。</p>	<p>Great match! 相性の良いソース</p> <p>チリコンカン ビーフライスソース</p> <p>チーズソース レッドチェダー</p> <p>チャンキーサルサ</p>	<p>ガーリック味の衣付きウェッジカット</p> <p><b>28015</b></p> <p><b>2,260g フレンチフライポテト クリスピーガーリック味(ウェッジカット)</b></p> <p>タイプ/形状 衣付きタイプ 油調: 約180°C/約3~5分</p> <p>温度帯/容器等 冷凍</p> <p>アレルギー アレルゲン</p> <p>小麦/大豆</p> <p>にんにくの風味が食欲をそそる衣付きで、付け合わせやスナックに最適なフライドポテトです。</p>	<p>Great match! 相性の良いソース</p> <p>グレービーソース</p> <p>バーベキューソース</p>
---	--	--	---

**シーフードグラタン**

Seafood Gratin

むきエビ・イカ・ホタテをのせ、粉チーズを振ってオープンでこんがり焼き上げます。

**オーブンで焼くだけ! 手間いらずの簡単調理 /**

調理方法

- 1 冷凍のまま使用可能。
- 2 必要なだけ耐熱皿に並べる。
- 3 200°Cのオーブンで約15分焼成。

**28026**

**1,500g グラタンドフィノア**

並べて焼くだけ、クリーミーポテトグラタン

フランスのドフィエ地方の代表的な郷土料理です。スライスしたポテトに、エメンタルチーズ入りのベジメルトソースをコーティングしました。

タイプ/形状 バラ凍結 温度帯/容器等 冷凍パック

アレルギー 乳・乳成分/小麦

**28032**

**1,500g グルメマッシュポテト**

マッシュポテトをお手軽に

使いやすいバラ凍結で、水、又は牛乳を加えて加熱するだけの調理です。お好みに応じて生クリームやブイヨン、野菜などを加えてアレンジいただけます。

タイプ/形状 バラ凍結 温度帯/容器等 冷凍パック

アレルギー アレルゲン

乳・乳成分 / <小麦>

本商品は小麦を含む原材料を使用した設備で生産しています。

**牛乳と混ぜて溶かすだけ! バター香るマッシュポテト /**

調理方法

- 1 鍋に250gのマッシュポテトを入れる。
- 2 100mlの水または牛乳を加える。
- 3 混ぜながら中火で約6分ほど加熱したら完成。

**ポテトサラダ**

Potato Salad

グルメマッシュポテトを牛乳、クリームチーズでのばして、マスタードで和えた野菜をのせて定番ポテトサラダ。

アレルギー: 製品に含まれているアレルギー(特定原材料及びそれに準ずるもの)。< >内の品目は、特定原材料等が意図せず混入する可能性があるもの(コンタミネーション)を示しています。

# ソースとの組み合わせで、最高のひとくちを、自分でつくる



What is a Sauce Bar?

多彩なソースを揃えた「ソースバー」は、お客様の創造性を刺激する新たな舞台です。一口サイズのスライダーやサンドイッチは、ソースを組み合わせることで、まさに唯一無二の味わいへと進化します。



## ソースバー

多国籍ソースを並べることで、ピュッフェに“選択の愉しさ”と“味の多様性”を演出します。

ハインツだからご提案できる、組み合わせ豊富なソースの数々。メニューに新鮮なアイデアをプラスします。

**21018 1,165g B・B・Q**

**スモーク香るバーベキューソース**  
トマトペーストにフルーティーな果実酢や果実のピューレ、スモークの香りをバランスよく合わせました。

タイプ/形状 ストレート 温度帯/容器等 ボトル  
アレルギー 小麦/大豆/バナナ/りんご

<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>
フライドオニオン フライドガーリック カレー粉	<b>21740</b> <b>220g シラチャーソース</b>	オレンジマーマレード
<b>BBQ カレーソース</b> ＜分量目安＞ ★B・B・Qソース ……適量 ★フライドオニオン ……適量 ★フライドガーリック ……適量 ★カレー粉 ……適量	<b>シラチャー BBQ</b> ＜分量目安＞ ★B・B・Qソース ……50g ★シラチャーソース ……20g	<b>BBQ マーマレード</b> ＜分量目安＞ ★B・B・Qソース ……60g ★オレンジマーマレード ……20g
フライドオニオンとガーリックのうまみを重ね、カレー粉でスパイスさをプラス。肉料理を一層引き立てるリッチなソース。	シラチャーの刺激的な辛さとBBQソースのコク深さを合わせた万能ソース。肉料理や揚げ物によく合うソース。	BBQソースのスモーキーなコクに爽やかな甘酸っぱさがプラス。肉料理やグリル野菜にぴったりの、フルーティーで奥行きのある味わい。

**25670 396g イエローマスタード**

**片手で持ちやすいキュートな逆立ちスタイル**  
辛みを抑えたさわやかな酸味のマスタードです。

タイプ/形状 ストレート 温度帯/容器等 逆さボトル  
アレルギー -

<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>
はちみつ マスタードシード	<b>25089 413g</b> <b>バーガーソース</b> マヨネーズ レモン汁	ピーツ (水煮) はちみつ マスタードシード
<b>ハニーマスタード</b> ＜分量目安＞ ★イエローマスタード ……30g ★はちみつ ……40g ★マスタードシード ……適量	<b>レムラードソース</b> ＜分量目安＞ ★イエローマスタード ……50g ★マヨネーズ ……30g ★バーガーソース ……20g ★レモン汁 ……10ml	<b>ピーツハニーマスタード</b> ＜分量目安＞ ★イエローマスタード ……30g ★ピーツ(水煮) ……30g ★はちみつ ……15g ★マスタードシード ……10g ※すべての材料をミキサーにかける
イエローマスタードのキレ、はちみつのまろやかさ、マスタードシードの食感が織りなす特製ソース。肉料理から温野菜まで幅広く使える上品な味わい。	まろやかでクリーミーな口当たり。ほどよい酸味がさわやかで、シーフードやフライにもよく合う万能ソース。	さわやかなイエローマスタードにはちみつとピーツの甘さがプラス。見た目にも華やかな赤色のソースで肉料理にもピッタリ。

**25710 1,984g チャンキーサルサ**

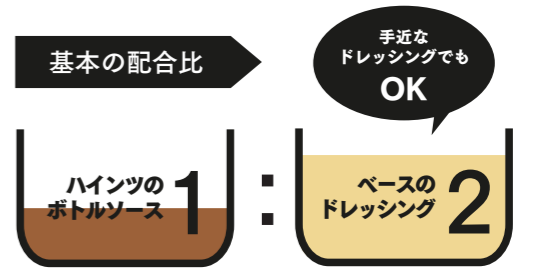
**テックスメックス系に万能ソース**  
フレッシュなハラペーニョなどで辛味をつけた、ざく切りトマトのチャンキーサルサです。

タイプ/形状 トマトの具材感あり 温度帯/容器等 ボトル  
アレルギー -

<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>
パクチー ライム ナンブラー	<b>21006 590g クラシック</b> <b>BBQソース</b> ライム	エシャロット マンゴー 香葉 (ローリエ)
<b>タイ風サルサソース</b> ＜分量目安＞ ★チャンキーサルサ ……100g ★パクチー ……20g ★ライム ……1/4個 ★ナンブラー ……5ml	<b>BBQ サルサ</b> ＜分量目安＞ ★チャンキーサルサ ……90g ★クラシックBBQソース ……30g ★ライム ……適量	<b>マンゴーサルサ</b> ＜分量目安＞ ★チャンキーサルサ ……50g ★エシャロット(みじん切り) ……20g ★マンゴー(粗みじん切り) ……20g ★香葉(みじん切り) ……適量
濃厚なトマトの味わいに、ハーブやスパイスを効かせたサルサソース。肉料理を引き立てるだけでなく、魚介や野菜料理にも相性抜群。	チャンキーサルサの具材感、BBQソースの濃厚なうまみ、ライムの爽やかな酸味が絶妙な味わい。グリルチキンやシーフードまで幅広くマッチするソース。	香り豊かなエシャロットとマンゴーの甘みをプラス。爽やかな酸味とフルーティーな甘さが調和した、華やかな味わいでチキンやサラダにも合うソース。

## ハインツのボトルソースで作る 旨みドレッシング

材料はベースのハインツのソースとフレンチドレッシングだけ。1:2で混ぜるだけの簡単レシピ。



- 【ベースのドレッシング】
- ・ホワイトビネガー…400ml
  - ・キャノーラ油…1000ml
  - ・玉ねぎ(すりおろす)…100g
  - ・にんにく(すりおろす)…12g

※ベースのドレッシングはお持ちのフレンチドレッシングでも構いません。その場合は、味を確かめながら配合比を調整してください。  
※肉や魚にかける場合は、ボトルソースの量を増やすとより美味しくいただけます。