

SCENE | 1 洋食

形状/荷姿 パウチ/3,000g×4	形状/荷姿 パウチ/1,000g×6×2	形状/荷姿 パウチ/3,000g×4	形状/荷姿 パウチ/3,000g×4	形状/荷姿 パウチ/3,000g×4
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 23127	商品コード 23024	商品コード 23025	商品コード 25878	商品コード 23135
JANコード 4902521 601109	JANコード 4902521 600171	JANコード 4902521 365568	JANコード 4902521 365094	JANコード 4902521 365155

SCENE | 1 洋食

形状/荷姿 パウチ/300g×24	形状/荷姿 パウチ/1,000g×6×2	形状/荷姿 パウチ/3,000g×4	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 15ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 23124	商品コード 23088	商品コード 23077	商品コード 28656	商品コード 28618
JANコード 4902521 601017	JANコード 4902521 600577	JANコード 4902521 600492	JANコード 4902521 395008	JANコード 4902521 395916

SCENE | 1 洋食 SCENE | 2 ハンバーガー&サンドイッチ

形状/荷姿 パウチ/1,000g×10	形状/荷姿 ボトル/230g×12	形状/荷姿 ボトル/413g×10	形状/荷姿 ボトル/1,070g×12	形状/荷姿 パウチ/3,232g×6
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 15ヶ月	賞味期間 15ヶ月	賞味期間 15ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 23111	商品コード 25068	商品コード 25084	商品コード 25077	商品コード 25078
JANコード 4902521 600478	JANコード 4902521 270886	JANコード 4902521 601048	JANコード 4902521 600942	JANコード 4902521 600959

SCENE | 2 ハンバーガー&サンドイッチ

形状/荷姿 個袋パウチ/(9g×50個)×20	形状/荷姿 ボトル/400g×12	形状/荷姿 ボトル/396g×12	形状/荷姿 個袋パウチ/(5g×20個)×20×2	形状/荷姿 パウチ/300g×24
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 25085	商品コード 25073	商品コード 25670	商品コード 25069	商品コード 23133
JANコード 4902521 601116(個袋) 4902521 510548(中袋)	JANコード 4902521 350571	JANコード 4902521 350540	JANコード 4902521 600812(個袋) 4902521 600836(中袋)	JANコード 4902521 365575

SCENE | 2 ハンバーガー&サンドイッチ SCENE | 3 スープ

形状/荷姿 パウチ/300g×24	形状/荷姿 冷凍/500g×12	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8	形状/荷姿 冷凍/1,000g×8
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 23018	商品コード 28005	商品コード 29221	商品コード 29240	商品コード 29215
JANコード 4902521 365636	JANコード 4902521 600744	JANコード 4902521 395091	JANコード 4902521 396128	JANコード 4902521 396609

SCENE | 3 スープ SCENE | 4 グローバルディッシュ

形状/荷姿 冷凍/1,000g×8	形状/荷姿 パウチ/1,000g×10	形状/荷姿 冷凍/500g×16	形状/荷姿 冷凍/500g×20	形状/荷姿 冷凍/500g×20
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 29216	商品コード 23102	商品コード 29991	商品コード 29878	商品コード 29873
JANコード 4902521 396616	JANコード 4902521 600461	JANコード 4902521 600706	JANコード 4902521 600195	JANコード 4902521 600003

SCENE | 4 グローバルディッシュ

形状/荷姿 冷凍/1,500g×6	形状/荷姿 冷凍/1,500g×6	形状/荷姿 冷凍/1,000g×4×2	形状/荷姿 冷凍/2,260g×6	形状/荷姿 ボトル/1,984g×6
賞味期間 20ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 24ヶ月	賞味期間 18ヶ月
商品コード 28025	商品コード 29614	商品コード 29700	商品コード 28016	商品コード 25710
JANコード 4902521 396647	JANコード 4902521 396654	JANコード 4902521 396357	JANコード 4902521 600898	JANコード 4902521 510487

SCENE | 4 グローバルディッシュ SCENE | 5 プラントベース

形状/荷姿 瓶/450g×12	形状/荷姿 パウチ/1,000g×6×2	形状/荷姿 パウチ/1,000g×6×2	形状/荷姿 ボトル/1,165g×12	形状/荷姿 ボトル/1,210g×12
賞味期間 18ヶ月	賞味期間 18ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 25708	商品コード 23046	商品コード 23047	商品コード 21018	商品コード 21036
JANコード 4902521 510432	JANコード 4902521 600317	JANコード 4902521 600324	JANコード 4902521 600645	JANコード 4902521 600652

SCENE | 5 プラントベース

形状/荷姿 冷凍/380g(20個)×8×2	形状/荷姿 個袋パウチ/(9g×50個)×20	形状/荷姿 個袋パウチ/(5g×20個)×20×2	形状/荷姿 個袋パウチ/(7g×20個)×20	形状/荷姿 ボトル/220g×12
賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 12ヶ月	賞味期間 15ヶ月	賞味期間 12ヶ月
商品コード 29885	商品コード 25085	商品コード 25069	商品コード 25062	商品コード 21740
JANコード 4902521 600331	JANコード 4902521 601116(個袋) 4902521 510548(中袋)	JANコード 4902521 600812(個袋) 4902521 600836(中袋)	JANコード 4902521 600232(個袋) 4902521 600249(中袋)	JANコード 4902521 390362

HEINZ

ESTD 1869

for Hotels

プロフェッショナル向けホテルシーン別ガイドブック



CONTENTS

ホテルやレストランのビュッフェ、ダイニングサービスをより魅力的にするために、さまざまなシーンで活用できる、品質と使いやすさを追求した商品をご紹介します。

SCENE | 1
P3



洋食 - 伝統的な味を手軽に再現 -

ビュッフェの主役である洋食。ハインツの多彩なソースで彩りと効率をプラスし、シェフの創造性を引き出します。

SCENE | 2
P4



バーガー&サンドイッチ - 多彩なソースで魅カアップ -

カスタマイズの楽しさを提供するバーガーは、ホテルの新たな魅力。多様なソースでお客様の期待を超える体験を演出し、満足度を高めます。

SCENE | 3
P5



スープ - 手間なく、多彩なスープを提供 -

食欲をそそるスターターとなるスープ。手間をかけずに素材を活かした味わいと付加価値を提供でき、温かみと多様な選択肢でゲストの満足度を向上させます。

SCENE | 4
P6



グローバルディッシュ - 世界の定番メニューを時短提供 -

グローバルディッシュは、多様なニーズに応える理想的な選択。世界中で愛される定番の味で、ビュッフェに国際的な魅力を添えます。

SCENE | 5
P7



プラントベース - 食の多様性を手間なく実現 -

食の多様性で注目されるプラントベース。お客様の多様なニーズに応え、満足と持続可能な選択肢を提供し、ホテルの対応力を強化します。

プロの厨房を支えるハインツの使命

ハインツは、1961年の日本上陸以来、シェフの皆様と共に歩んできました。私たちの使命は、プロの厨房を支える製品を提供し続けることです。特に、1970年に世界初のデミグラスソース製品を開発したことは、シェフの負担を軽減し、創造性を引き出すための大きな一歩でした。

現在、私たちは多様化するホテル業界のニーズに応えるため、使いやすさと品質を兼ね備えた商品を提供しています。

私たちは、これからもシェフの声に耳を傾け、革新を続けることで、シェフの皆様が最高の食体験を提供できるよう、ホテルの厨房を支え続けます。



SCENE | 1

洋食 - 伝統的な味を手軽に再現 -

本格的な洋食メニューを手間なく、変わらない美味しさで提供。ハインツのソースで、伝統的な味わいと新しいアレンジを両立し、顧客の期待を超える一皿を実現します。

メインディッシュ

3kg デミグラスソース レギュラー

肉料理全般にご使用いただける、ハインツ基本のデミグラスソースです。

ベースタイプ | レトルトパウチ

ア 小麦/牛肉/大豆/豚肉
商品コード：23127

1kg / 3kg 熟成仕込 デミグラスソース ストレート

野菜と牛肉のフォンに果汁とバターを加え、赤ワインの香りが引き立つ熟成したコクと旨みを楽しめます。

ストレートタイプ | レトルトパウチ

ア 小麦/乳成分/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉/りんご
商品コード：23024(1kg) 23025(3kg)

グラタン/ドリア

3kg ホワイトソース

洋食料理に欠かせない基本のソース。味の伸びの良い濃度、調味でベースとして最適です。

ベースタイプ | レトルトパウチ

ア 小麦/乳成分/大豆
商品コード：25878



その他の洋食メニューに

3kg ホワイトソース スタンダード

より滑らかでクリーミーに仕上げました。塩味が付いているので、そのままストレートでも使用できます。

ベースタイプ | レトルトパウチ

ア 小麦/乳成分/大豆
商品コード：23135

1kg / 3kg アメリカンソース

40年間変わらぬ、こだわりの味。イセエビピオンを贅沢に使用し、香りよく豊かな旨みを追加できます。

ベースタイプ | レトルトパウチ

ア えび/小麦/乳成分
商品コード：23088(1kg) 23077(3kg)
※商品全体の配合割合に対して、イセエビピオンを45%以上配合。

1kg ブロード・ディ・ペッシェ

魚のダシ汁に、トマトとニンニク、サフランを加えた魚介ストック。

ベースタイプ | 冷凍パック

ア 小麦/牛肉/大豆/鶏肉/豚肉
商品コード：28618

300g かけて焼くだけホワイトソース

かけて焼くだけ、使いきりサイズのストレートタイプ。ほたてとチキンの旨みが食材の味を引き立てます。

ストレートタイプ | レトルトパウチ

ア 小麦/乳成分/大豆/鶏肉
商品コード：23124

1kg ブロード・ディ・ボンゴレ

あさりとなまねぎを丁寧に煮出し、調味料をバランスよく配合したあさりのピオンです。

ベースタイプ | 冷凍パック

ア 〈あさり/かに〉
商品コード：28656

1kg コンセントレーテッド ピオン

旨みを凝縮したチキンピオンに、ボーク・ビーフ、野菜ピオンを配合。高濃度・高濃縮で使いやすさを追求。

高濃縮(10~15倍) | レトルトパウチ

ア 牛肉/大豆/鶏肉/豚肉/ゼラチン
商品コード：23111

バーガー&サンドイッチ - 多彩なソースで魅力アップ -

多彩なソースで、バーガーやサンドイッチ、ホットドッグをさらに魅力的に。
 ハイנツの味が、手軽に特別な一品を演出し、カスタマイズの楽しさを提供します。

230g / 413g バーガーソース



アメリカンスタイルのバーガーソース
 トマトピューレーとウスターソースの甘くまろやかでコクのある深い味わい。酢の酸味とマスタードが味を引き締め、デルルの爽やかな香りが効いたソースです。

逆さボトル
 なし
 商品コード：25068(230g) 25084(413g)

1,070g トマトケチャップ



中身の見えるクリアボトル
 ロスの出にくい1,070gです。大量にご使用になるお客様にもおすすめしたい3,232gのパウチパックなど用途に合わせてお選びいただけます。

ボトル
 なし
 商品コード：25077

9g トマトケチャップ 個袋



アラカルトやピュッフェでも活躍
 付け合わせやピュッフェにも便利な、本場アメリカでも親しまれている9gの個袋タイプです。

個包装
 なし
 商品コード：25085

400g ホットドッグ レリッシュ



ありそうでなかった、アメリカンな一品
 イエローマスタードとザクザク食感のレリッシュが一体となった商品。ホットドッグ・バーガーはもちろん、様々な料理の隠し味としてもお使いいただけます。

逆さボトル
 なし
 商品コード：25073

396g イエローマスタード



辛さがなく、さわやかな酸味のマスタード
 辛みを抑えたさわやかな酸味のマスタードです。大量使用におすすめの5,980gのフィルムパックも取り揃えております。

逆さボトル
 なし
 商品コード：25670

5g イエローマスタード 個袋



アラカルトやピュッフェでも活躍
 付け合わせやピュッフェにも便利な、使い切りの5gの個袋タイプです。

個包装
 なし
 商品コード：25069

300g チーズソース レッドチェダー



濃厚なチーズの味わいと鮮やかな色
 具材の旨みに負けない濃厚なチーズの旨みとレッドチェダーの鮮やかな色が楽しめるチーズソースです。ハンバーグやナチョス、ポテトに最適です。

しぼり袋タイプ レトルトパウチ
 なし
 商品コード：23133

300g チリコンカン ビーフ ウィズ ビーンズ



肉類の具材感とボリューム感のあるソース
 豆の量を控え、肉の具材感とボリューム感を重視したチリコンカンソースです。タコスやタコライス、ピザ、ナチョス、チリドッグなどと相性抜群です。

しぼり袋タイプ レトルトパウチ
 なし
 商品コード：23018

500g ピアバター オニオンリング EU



ピアバターでサクサクの食感
 たまねぎにビール風味の衣をつけ、サクッと仕上げました。ハンバーガーの付け合わせや軽食、スナック、おつまみにも最適です。

油調：180℃/約2分～2分30秒 冷凍パック
 なし
 商品コード：28005

※2025年1月時点の商品情報を記載しています。

プラントベース商品 / なし 製品に含まれているアレルゲン(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。



スープ - 手間なく、多彩なスープを提供 -

ハイנツのスープベースで、簡単に深い味わいを実現。
 季節を問わず、心温まる一杯をお客様に提供し、満足度を高めます。



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用しました。コーンが持つ豊かな味わいを備えています。

2倍濃縮液状タイプ 冷凍パック
 なし
 商品コード：29221

1kg スープベース じゃがいも



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、軽く調味した濃縮スープベースです。スープ以外のメニューにもお使いいただけます。

2倍濃縮液状タイプ 冷凍パック
 なし
 商品コード：29240

1kg クラムチャウダー



クリーミーなチャウダー
 あさりと、たまねぎ、じゃがいも、セロリなど入った濃縮チャウダーベースです。旨みがしっかりしているので、具材を追加してアレンジもできます。

2倍濃縮液状タイプ 具材入り 冷凍パック
 なし
 商品コード：29215

1kg トマト&クラム



あさりの旨みと爽やかなトマトの風味がベストマッチ
 あさり、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。あさりの旨みとトマト風味で、あっさりしつつ深いコクがあります。

2倍濃縮液状タイプ 具材入り 冷凍パック
 なし
 商品コード：29216

1kg ビーフコンソメ



フォン・ド・ヴォーの豊かなコクと風味
 半日以上かけて仕込んだフォン・ド・ヴォーをベースにビーフエキスとセロリブイオンをブレンドした、クリアな味わいの澄んだスープです。

2倍濃縮液状タイプ 冷凍パック
 なし
 商品コード：23102

※2025年1月時点の商品情報を記載しています。

プラントベース商品 / なし 製品に含まれているアレルゲン(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。

グローバルディッシュ - 世界の定番メニューを時短提供 -

世界で愛される定番メニューをハインツが厳選。
個性がひかる世界のダイニングメニューの味をそのままに、国際色豊かな食体験を提供します。

500g マカロニ&チーズ



年齢問わず広く愛される、アメリカのソウルフード袋ごと湯せんするだけの手間いらず。ほどよい酸味にコク深い風味のチーズソースがしっかりと絡み、ピュッフェはもちろん付け合わせやプレートにもおすすめです。

湯せん調理 冷凍パック

小麦/乳成分/大豆
商品コード：29991

1,500g グルメマッシュポテト



加水して加熱するだけ、マッシュポテトベース使いやすいバラ凍結で、調理は水や牛乳を加えて加熱するだけ。パイオンや生クリーム、野菜を加えて、サラダ・グラタン・スープなど幅広く展開いただけます。

バラ凍結 冷凍パック

乳成分/小麦
商品コード：28025

グルメマッシュポテトの調理方法

- 1 鍋に100gグルメマッシュポテトを入れる。
- 2 50ccの牛乳を加えてよく混ぜながら加熱する。
- 3 生クリームやパイオンを加えてアレンジもできます。



500g BBQプルドポーククラシック



アメリカで絶大な人気の豚肉メニューをそのまま冷凍にじっくり火を通しやわらかくほぐした豚肉に、王道のクラシックタイプのBBQソースとケイジャン風味のスパイスをブレンドし絡めました。解凍のみで提供可能。

湯せん調理 冷凍パック

小麦/卵/乳成分/バナナ/豚肉/くえび/かに
商品コード：29878

1,500g グラタンフィノア



並べて焼くだけ、クリーミーポテトグラタンフランス・ドフィエ地方の「ドフィノア」。スライスポテトをエメンタルチーズ入りベシャメルソースでコーティング。オーブンでグラタン、鍋でクリーム煮に。

バラ凍結 冷凍パック

乳成分
商品コード：29614

グラタンフィノアの調理方法

- 1 冷凍のままご使用ください。
- 2 必要な分だけ耐熱皿に並べます。
- 3 200°Cのオーブンで約15分。
※200°C/100gの場合約15分、200°C/750gの場合約20分



500g BBQプルドポーク



バーボン風味のアメリカンタイプ

バーベキューの本場アメリカで親しまれる、バーボンの香り高いスパイシーでスモークなハインツ特製BBQソースを絡めました。

湯せん調理 冷凍パック

小麦/卵/乳成分/大豆/バナナ/豚肉/くえび/かに
商品コード：29873



1kg フィッシュフリッター



フィッシュ&チップスに最適

白身魚の旨みを逃がさず小麦芽エキスパウダーの入った衣でクリスピーな一口サイズのフリッターです。モルトビネガーをかけてお召し上がりください。

油調：180°C/約2分30秒～3分 冷凍パック

小麦/鶏肉
商品コード：29700

2,260g アメリカンチップス



通常のポテトフライの約1.5倍のボリューム感凍ったままお手持ちのフライヤーで調理していただければ揚げたて、パリパリのポテトチップスのできあがり。バーガーやサンドの付け合わせにもピッタリです。

油調：180°C/約3～4分 冷凍パック

大豆
商品コード：28016

1,984g / 450g チャンキーサルサ



テックメックス系に万能なソース

フレッシュなハラペーニョなどで辛みを付けた、ざく切りトマトのチャンキーサルサです。テックメックス系のメニューに欠かせない万能ソースです。

トマトの素材感あり

なし
商品コード：25710(1,984g) 25708(450g)

プラントベース - 食の多様性を手間なく実現 -

ひとつのソースで、プラントベースメニューも通常メニューも美味しく対応。
食の多様性も手間なく幅広く実現できます。ハインツは長年のソース作りのノウハウを礎にプラントベースを応援します。



ペジプロジェクトジャパン認証

この商品は、国内で最も活用されているNPO法人ペジプロジェクトジャパンによるヴィーガン認証を取得しています。製品や飲食店、大学や役所の食堂のメニューなどにおいて、第二次原料以下も含め、原材料として肉類、魚介類、卵、乳製品、はちみつ等、動物由来する物を含まない等、当組織が定める基準を満たす商品のみが取得できる認証です。

1,165g B・B・Q



一本でおいしく対応、スモーク香るバーベキューソース

トマトペーストに果実酢やピュレ、スモークの香りを効かせ、オリジナル配合のスパイスで仕上げました。素材をグリルするだけで、おいしく食べられます。

グリル・漬け込み用ソース ペットボトル

原材料
糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、トマトペースト、果実酢、りんごバルブ、デーツピュレ、食塩、フルーツチャツネ、香辛料、しょうゆ、酵母エキス調製品、酵母エキス、昆布エキス、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工デンプン)、くん液、酸味料、(一部に小麦・大豆・バナナ/りんごを含む)

小麦/大豆/バナナ/りんご
商品コード：21018

1kg プラントベース デミグラスソース



赤ワインとフォンが旨みのもと

動物性原料不使用のソースです。野菜の旨みのフォンと、ベジタブルオイルと小麦粉を丁寧に炒めたルウを使用。赤ワインを効かせ深いコクを実現しました。

ストレートタイプ レトルパウチ

原材料
野菜(たまねぎ(日本)、マッシュルーム、にんじん、セロリ)、とうもろこし油、トマトペースト、小麦粉、ブルーピュレ、砂糖、食塩、炒めたまねぎ、アーモンドペースト、酵母エキス、酵母エキス調製品、赤ワイン、おろしにんにく、おろししょうが、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル)、香料、(一部に小麦・アーモンド・大豆を含む)

小麦/アーモンド/大豆
商品コード：23046

1,210g てりやき



一本でおいしく対応、照りと香ばしい醤油の香り

本醸造醤油と再仕込醤油をベースに、昆布の旨みを効かせました。艶やかな照りと醤油の香りが特徴です。絡める、漬け焼きなど多彩なメニューを楽しめます。

グリル・漬け込み用ソース ペットボトル

原材料
糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、しょうゆ(国内製造)、還元水あめ、おろししょうが、昆布エキス、みそ、食塩、たまねぎ、おろしにんにく、酵母エキスパウダー、酵母エキス、酵母エキス調製品、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類、着色料(カラメル、紅麹)、(一部に小麦・大豆を含む)

小麦/大豆
商品コード：21036

1kg プラントベース ホワイトソース



やさしく素材の味をひきたてる

動物性原料不使用のソースです。まろやかな豆乳のコクを生かした優しい味わいが、素材を引き立てます。そのままグラタンや、アレンジメニューにも。

ストレートタイプ レトルパウチ

原材料
調製豆乳(国内製造)、小麦粉、ショートニング、還元水あめ、食塩、砂糖、昆布エキス、酵母エキスパウダー、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む)

小麦/大豆
商品コード：23047

380g ファラフェル



中東発祥のひよこ豆のフライ

ひよこ豆をベースにマッシュポテトを加えて程よくしっとり仕上げました。コリアンダーやクミンが効いたスパイシーでオリエンタルな味付けです。

油調：175°C/約3分30秒 冷凍パック

原材料
ひよこ豆水煮(国内製造)、乾燥マッシュポテト、なたね油、粉末状植物性たん白、にんにく、たん白加水分解物、香辛料、砂糖、食塩/増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆を含む)

大豆
商品コード：29885



製造工場であるタイ ウィンチャンス社の製造・包装エリアにおいてタイのハラール認証団体であるTHE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILANDのハラール(HALAL)認証を受けた商品です。

9g トマトケチャップ 個袋



個包装
 なし | 商品コード：25085

5g イエローマスタード 個袋



個包装
 なし | 商品コード：25069

7g シラチャーソース 個袋



個包装
 なし | 商品コード：25062

220g シラチャーソース



個包装
 なし | 商品コード：21740