

お好みの具材に、 そのままかけて焼くだけ。

グラタンやドリアの調理にかかる時間と手間を
軽減するストレートタイプのホワイトソース



えびとブロッコリーのグラタン



材料(1個分) 5個取り

**ハインツ
かけて焼くだけホワイトソース**
.....60g
えび.....40g
ハインツブロッコリー-M.....60g
ピザ用チーズ.....15g
イタリアンパセリ.....適量

作り方

※オーブンは200℃に温めておく。

- ①えびとブロッコリーは下茹でしておく。
- ②耐熱皿に①、かけて焼くだけホワイトソースを入れ、ピザ用チーズを散らし、オーブンに入れて色よく焼き、刻んだイタリアンパセリをかける。

アスパラガスのグラタン ミモザ風



材料(1個分) 10個取り

**ハインツ
かけて焼くだけホワイトソース**
.....30g
グリーンアスパラガス.....5本
ピザ用チーズ.....15g
茹で卵.....1/2個
黒挽こしょう.....適量

作り方

※オーブンは200℃に温めておく。

- ①グリーンアスパラガスは下茹でしておく。茹で卵は細かく刻んでおく。
- ②耐熱皿にグリーンアスパラガスを盛り、かけて焼くだけホワイトソースをかけ、ピザ用チーズを散らし、オーブンに入れて色よく焼く。
- ③潰した茹で卵を添え、黒挽こしょうを振る。

ほうれん草とベーコンのキッシュ



材料
タルト型(22cm)1台分 1個取り

ハインツかけて焼くだけホワイトソース
.....300g
ほうれん草(冷凍).....175g
ベーコン.....60g
卵.....1個
ピザ用チーズ.....35g
バター.....10g
塩、こしょう.....各適量
パイシート(冷凍).....1~2枚

作り方

※オーブンは200℃に温めておく。

- ①ほうれん草と刻んだベーコンをバターで炒め、塩、こしょうをし、冷ましておく。
- ②タルト型にパイシートを敷いておく。
- ③ボウルに①、卵、ピザ用チーズ、かけて焼くだけホワイトソースを入れて混ぜ合わせ、②に流し入れ、オーブンに入れ20~30分かけて焼く。

牡蠣グラタン



材料(1個分) 10個取り

**ハインツ
かけて焼くだけホワイトソース**
.....30g
牡蠣.....1個
白ワイン.....適量
香草パン粉.....5g
オリーブオイル.....適量

作り方

※オーブンは200℃に温めておく。

- ①牡蠣は殻から身ははずし、白ワインを加えて加熱する。
- ②殻に①を戻し入れ、かけて焼くだけホワイトソースをかけ、香草パン粉を散らし、オリーブオイルをかけて、オーブンに入れて色よく焼く。

かけるだけの
簡単調理
ステップ



具材にそのままかけて

オーブンで焼く

商品名	300g かけて焼くだけホワイトソース
商品コード	23124
形態/内容量	常温/300gx24
賞味期間	12ヶ月
JANコード	4902521 601017



HEINZ

ESTD 1869

グラタン・
ドリアに!

300g

HEINZ

ESTD 1869

かけて焼くだけ ホワイトソース

WHITE SAUCE

ほたてとチキンの旨みがあがる
食材を引き立てます。クリーミーで
なめらかな舌触りのホワイトソースです。

グラタン
ドリアに!

300g

かけて焼くだけ ホワイトソース

WHITE SAUCE

「人手不足で調理時間を短縮したい」

「小容量をロス無く使用したい」

飲食店の方々に向け開発しました。

簡単・時短
ストレートタイプ

食品ロス軽減
使い切りサイズ

廃棄しやすい
レトルトパウチ

ほたてとチキンの
コクと旨み