

## トマトソースパウチシリーズの5つの利点

手間を削減

仕込みの手間を削減し  
**人手不足**の  
解決策に

時短

調味されたソースで  
調理の  
**時間短縮**が可能

味の安定化

調味度が選べて  
味の**安定化**を  
図れる

おいしさ  
長持ち

作りたてを  
レトルト加工しているので  
**おいしさ長持ち**

管理が  
簡単

レトルトパウチなので  
**常温保存可能**、  
**廃棄に便利**

### ハインツのトマトソース パウチシリーズ

## トマトソース、 フレンチとイタリアンの特徴の最大の違いは「つなぎ」

素材本来の味を引き立てる調理法が中心のイタリアンに対し、  
ソースを重視するフレンチでは小麦粉とバターをつなぎに使用してリッチに仕上げます。

日本の洋食はフレンチをベースに独自に発達した食文化で、  
洋食定番メニューに使用されるフレンチタイプのトマトソースは  
どこか懐かしい優しい味わいです。



#### ■トマトソース フレンチタイプ

形状/容量荷姿	パウチ/810g×8×2
賞味期間	常温 18ヶ月
商品コード	23120
JANコード	4902521 600874



#### ■フォンデュ・ド・トマト

形状/容量荷姿	パウチ/2900g×4
賞味期間	常温 18ヶ月
商品コード	23086
JANコード	4902521 600553



#### ■3kg サルサポモドーロ

形状/容量荷姿	パウチ/3000g×4
賞味期間	常温 18ヶ月
商品コード	23079
JANコード	4902521 600515



#### ■820g サルサポモドーロ

形状/容量荷姿	パウチ/820g×8×2
賞味期間	常温 18ヶ月
商品コード	23095
JANコード	4902521 600591

**KraftHeinz** ハインツ日本株式会社 〒111-8505 東京都台東区浅草橋 5-20-8  
本社03(5687)7530・中部オフィス052(533)9700・関西オフィス06(6531)8481 <https://heinz.co.jp/>



2024.1



ハインツ トマトソース パウチシリーズ

**TOMATO  
SAUCE**  
POUCH SERIES

for professional use  
**業務用**

**かけソースとして使える  
完成度の高い味**

小麦粉とバターをつなぎに使用し、バター  
の風味となめらかなとろみが特徴の旨み豊  
かなフレンチタイプのソース。

**丁寧に濾したソース**

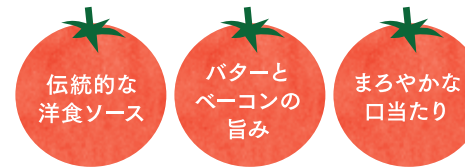
素材、調味料の一体感があり、なめら  
かな口当たりがメニューの味をワンランク  
アップ。

[調味度\*]

98%



**ハインツ  
トマトソース フレンチタイプ**



**口当たりのよい、フレンチタイプの  
トマトソース**

小麦粉とバターをつなぎに使用し調味度も高い  
ので、そのまま温めて料理のかけソースに、また調  
理ベースとしても使用できる口当たりのよいトマト  
ソース。イタリア風トマトソースとひと味違う、バ  
ターの香りやベーコンの旨み豊かな味が特徴。

ハインツ トマトソース フレンチタイプを使った詳しいレシピはこちら→



**クリームコロッケ**

洋食屋さんの定番メニュー。トマトのさわや  
かな酸味が味を引き立て、見た目も華やか  
に仕上がります。



**ピカタ**

豚フィレを使うことで、しっとり柔らかな  
仕上げになります。ふわふわの衣と旨味  
深いトマトソースが食欲をそそります。

手間要らずで洋食の味に!



メインにも引き立て役にも!

**そのまま使いも  
アレンジしてもOK**

完熟トマトをベースに香味野菜や香辛料  
を加えて仕上げたソースはそのままでも、  
アレンジメニューでも使える万能選手です。

**爽やかな酸味**

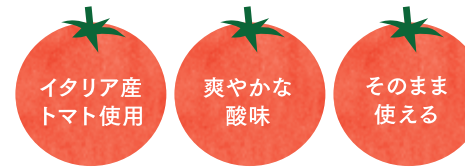
トマトの爽やかな酸味と果実感があり、  
煮込み料理にも活躍します。

[調味度\*]

85%



**ハインツ  
サルサポモドーロ**



**イタリア産完熟トマト使用。  
酸味が爽やかなトマトソース。**

イタリア産の完熟トマトに、炒めたたまねぎ、に  
んにくやオレガノなどの香味野菜や香辛料をプラス。  
爽やかな酸味の果実感を残して仕上げたトマト  
ベースのソースは、パスタはもちろん蒸し料理や  
揚げものにも活躍します。

ハインツ サルサポモドーロを使った詳しいレシピはこちら→



**パッケリ**

オイルが入っているのでパスタの乳化も簡  
単。チューブ状のパスタのパッケリを使えば  
ソースがよく絡み味違ったパスタ料理に。



**揚げピッツア**

満足感たっぷり、半熟卵の揚げカルツォー  
ネ。ピザのベースソースとしても使えるの  
でメニューの幅が広がります。

調理の土台作りはおまかせ!

**粗く刻んだ  
トマトがアクセント**

果実感が高く、ほどよい食感と風味が  
特徴。冷菜にもそのままお使い頂けます。

**ソースベースに活躍**

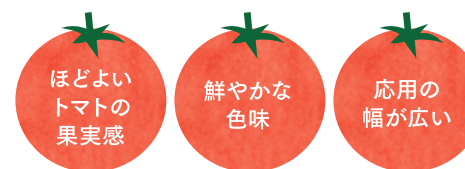
炒めた玉ねぎとにんにくを加えたシンプ  
ルなソースで、幅広い料理のベースとして  
使えます。

[調味度\*]

60%



**ハインツ  
フォンデュ・ド・トマト**



**粗く刻んだ完熟トマトの  
果実感を残したベースソース**

粗く刻んだトマトに、オリーブオイルで炒めたに  
んにくを加え果実感を残したソースに仕上げました。  
たまねぎやハーブも入っているので手軽に使いや  
すく、肉、魚などのメインディッシュや 前菜など  
あらゆる料理に応用しやすいソースです。

ハインツ フォンデュ・ド・トマトを使った詳しいレシピはこちら→



**ラタトゥイユ**

野菜を炒めて煮込む時間のかかるラタトゥ  
イユのアレンジメニュー。揚げ野菜とサッ  
と合わせるだけで出来上がり。



**鱈と焼きナスのタルタル**

お魚との相性も抜群のソースなので、その  
まま添えるだけでトマトのさわやかな風味  
をプラスできます。

\*社内シェフの官能評価によるイメージ数値です。