

HEINZ
ESTD 1869



ステーキソースの **超** 定番
さわやかでコクのある王道ソース

【肉料理・ステーキ用ソース】

シャリアピン

Point

赤ワインのコクと
だいたい果汁の
さわやかな風味

Point

玉ねぎ入り、
醤油ベースの
万能ソース

Point

肉料理全般の
味付け・漬け込み
ダレ、仕上げに

洋食にかかせない さわやかでコクのある定番ソース

本醸造醤油をベースに。みじん切りの玉ねぎを入れたステーキの定番ソース。
だいたい果汁の酸味がさっぱりと調和し、コクと香りで料理の味を引き立てます。



ステーキ

材料

牛リブアイ … 200g ロマネスコ … 50g
マッシュルーム … 3個 トレヴィス … 1枚
ラディッシュ … 1個
ハイツ 肉料理・ステーキ用ソース
シャリアピン … 40g
塩、こしょう … 各適量
オリーブオイル … 15g

作り方

- ① 牛リブアイに塩、こしょうで下味をつけ、表面に薄くオリーブオイルを塗り、フライパンで両面2分ずつ焼く。
- ② ロマネスコ、マッシュルーム、ラディッシュは適当な大きさにカットし、フライパンにオリーブオイルをひき、炒める。
- ③ 鉄鍋にカットした①と②、トレヴィスを彩りよく盛り付け、仕上げにシャリアピンをかける。



ラムチョップ

材料

ラムチョップ … 2本
オリーブオイル … 15g バター … 30g
塩、こしょう … 各適量
A ハイツ グルメマッシュポテト … 50g
生クリーム … 10ml
牛乳 … 15ml バター … 10g
ハイツ 肉料理・ステーキ用ソース
シャリアピン … 50g(漬け込み用30g、
仕上げ用20g)

作り方

- ① 鍋にAを入れ、温めて滑らかになるまで火を入れる。
- ② フライパンにオリーブオイルをひきバターを溶かし、シャリアピンソースで下味をつけたラムを焼いていく。(骨側は温まった油をかけながら丁寧に焼く)
- ③ 器にマッシュポテトをひき、カットしたラムチョップを盛り付け、仕上げにシャリアピンをかける。



カツオの厚切りカルパッチョ

材料

カツオたたき … 120g ルッコラ … 15g
ハイツ 肉料理・ステーキ用ソース
シャリアピン … 40g
パルミジャーノ・レッジャーノ … 15g
ピンクペッパー … 1g オリーブオイル … 15g
レッドキャベツプラウト … 5g 塩、こしょう … 各適量

作り方

- ① 厚切りにしたカツオを器に盛る。
- ② 塩、こしょうで下味をつけ、ルッコラ、スプラウトを盛り付ける。
- ③ シャリアピン、削ったパルメザンチーズ、オリーブオイルをかける。



ミルフィーユ・カツ

材料

豚バラ肉(スライス) … 3枚 しその葉 … 3枚
ピザ用チーズ … 20g 塩、こしょう … 各適量
薄力粉・溶き卵・パン粉 … 各適量
ハイツ 肉料理・ステーキ用ソース
シャリアピン … 30g ルッコラ … 適量
レモン … 1/6個 揚げ油

作り方

- ① 豚バラ肉は塩、こしょうで下味をつけ、しその葉、ピザ用チーズをのせて巻く。
- ② ①に薄力粉、卵、パン粉の順で衣をつけて、180度の油で揚げる。
- ③ ②を半分にカットし、ルッコラ、レモンと共に器に盛り、シャリアピンをかける。

シャリアピン

形状/容量荷姿	ボトル/1,060g×12
賞味期間	常温 12ヶ月
商品コード	21038
JANコード	4902521 600218

「シャリアピン」誕生の秘密

シャリアピン・ステーキとは、牛肉を使ったマリネステーキの一種。1936年(昭和11年)に日本に訪れたオペラ歌手、フョードル・シャリアピンの求めに応じて作られた。日本以外の地域ではほとんど知られていない、日本特有のステーキ料理である。出典: フリー百科事典『ウィキペディア(Wikipedia)』
洋食に欠かせないステーキソースとなったシャリアピンをハイツではだいたいの酸味とワインのコクをプラスしてアレンジ。肉料理全般に使える万能ソースに仕上げました。

Kraft Heinz

ハイツ日本株式会社 〒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