

# HEINZ

ESTD 1869

野菜とフォンのバランスを追求  
赤/白のワインで風味と酸味をプラス

## デミグラスソース シェフグランデ

*DemiGlaceSauce ChefGrande*



ハインツ デミグラスソース  
シェフグランデの詳細情報はこちら

# HEINZ

ESTD 1869

牛筋から抽出した濃厚ストック  
高級感あふれる強い旨み

## デミグラスソース シェフソシエ

*DemiGlaceSauce Chefsaucier*



ハインツ デミグラスソース  
シェフソシエの詳細情報はこちら

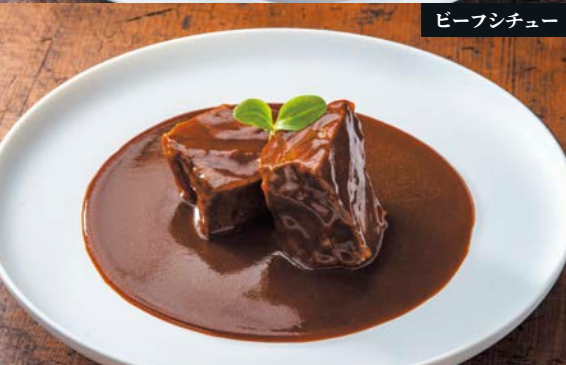
厨房で仕込んだ味わいを追求する  
 ハイritzのデミグラスソース。  
 質と個性を求めるシェフの皆さまへ  
 【シェフシリーズ】をお届けします。



3kg  
パウチ



カモのもも肉のコンフィ



ビーフシチュー



ラムロースのインヴォルティエ

牛筋ならではの奥深い旨みを凝縮  
 ストックには牛筋を配合、濃厚な味わいを引き出しました。  
 肉の旨みに特にこだわったデミグラスソースです。

## デミグラスソース シェフソシエ

*Demi Glace Sauce Chefsaucier*

- ★牛の強い旨みが際立つようにストックをブレンドしました。
- ★ごく少量のタイムとローリエで味をさりげなく引き締めました。
- ★伸びの良さはオリジナルソースのベースにもおすすめです。
- ★深みを出したい時に隠し味としてもお使いいただけます。
- ★保管・廃棄がしやすいレトルトパウチです。

※シェフソシエとは：ソース作りを専門とするシェフのこと

製品  
情報

- ・商品名：デミグラスソースシェフソシエ
- ・商品コード：23084 ・形態/内容量：常温/3,000g x 4
- ・賞味期間：18 ヶ月 ・JAN コード：4902521 600539

「肉の旨み」のソシエか。

「バランス」のグランデか、

ワインが引き出す野菜とフォンの旨み

野菜の旨みを存分に味わえるように、フォンを配合。  
 赤と白のワインで風味と酸味をバランスよく仕上げました。

## デミグラスソース シェフグランデ

*Demi Glace Sauce Chef Grande*

- ★野菜の旨みを主役にしたバランスの良い味わい。
- ★軽く煮詰めるだけで本格的なデミグラスソースに。
- ★応用ソースにも使いやすい安定感のある仕立て。
- ★煮込み料理のベースとしてもおすすめです。
- ★保管・廃棄がしやすいレトルトパウチです。

製品  
情報

- ・商品名：デミグラスソースシェフグランデ
- ・商品コード：23083 ・形態/内容量：常温/3,000g x 4
- ・賞味期間：18 ヶ月 ・JAN コード：4902521 600522



3kg  
パウチ



野菜のグリル ミルフィーユ仕立て



手羽元とフレッシュマトの煮込み



鶏モモ肉とレバーのガランティース



**Kraft Heinz** ハイritz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