

HEINZ  
ESTD 1869

# 肉と野菜の 旨みを凝縮。

料理の礎(ブイヨン)が  
高濃縮のレトルト仕様に。

高濃縮

好みの濃度に  
調整自在

国産鶏  
使用

素材にこだわった  
チキンブイヨン

パウチ  
包材

保存や廃棄に  
便利

- 国産鶏から旨みを
- 抽出したチキンブイヨンに、
- ポークブイヨンと
- ビーフエキスを独自の
- バランスで配合。
- 香り高く仕上げました。

## ハインツ コンセントレーテッド ブイヨン

コンセントレーテッドブイヨンの  
詳しい情報はこちらからアクセス



# すべてはプロの厨房のために

厨房の限られた人材とスペースを最大限に生かせるよう、  
時間も手間もかかるブイオンを製品化しました。  
素材と工程の細部にまでこだわり、独自のブレンドでシェフの使いやすさを追求。  
扱いやすさも応用力も抜群の濃縮レトルトでお届けします。

## ハインツの素材

- 味の骨格をつくる **チキンブイオン**
- 旨みに奥行きを与える **ポークブイオン**・**ビーフエキス**
- 香りを引き立てる **野菜ブイオン**

## ハインツの製法

国産鶏をじっくり煮込んで旨みを抽出したチキンブイオンに、ポークブイオン・ビーフエキスと野菜ブイオンを配合。ハインツオリジナルのブレンドです。



ハインツ コンセントレーテッドブイオン

### 高濃度濃縮

お好みの濃度に調整して料理の旨みやコク出しにご利用いただけます。

### レトルト加工

つくりたての味わいのままお届けできます。顆粒・固形のように粉気が残ることもなく、水分を加えるだけでなめらかに伸ばせます。湿気で凝固する心配がなく、最後までしっかりと使いきれます。

### パウチタイプ

常温保存なので保存場所を選びません。濃縮されている分コンパクトに収納でき、使用後の廃棄もしやすい包材です。



ブイオンとはフランス料理のベースとなる「出汁(だし)」のこと(イタリア語ではブロード)。肉や野菜などの材料をアクや浮脂を取り除きながら4~6時間じっくり弱火で煮込み、ていねいに濾して仕上げます。

商品名	1kg コンセントレーテッドブイオン	商品コード	23111	形態/内容量	常温/1,000g x 10	賞味期間	18ヶ月	JANコード	4902521 600478
-----	--------------------	-------	-------	--------	----------------	------	------	--------	----------------

スープや煮込み料理のベースはもちろん、濃度を生かしてさまざまな料理にご利用いただけます。

数値は目安です。お好みの希釈でお試ください。

#### そのまま

とろりとした濃度を活用  
温菜にも 冷菜にも



サルティンボッカ

#### 2~8倍に薄めて

旨みの強さを生かし  
多様な料理のベースに



ポトフ

#### 8~15倍に薄めて

スタンダードな  
ブイオン使いに



トルテリーニ



サラダ  
ヴィネグレットソース



パエリア



ソパデアホ  
(にんにくのスープ)

