

HEINZ

ESTD 1869

フォン・ド・ヴォーの 豊かなコクと風味。

半日以上かけて仕込んだ
フォン・ド・ヴォーがベースの
美しく澄んだスープです。

ハインツ ビーフコンソメ

Beef Consommé



コンデンススープ
2倍濃縮

フォン・ド・ヴォー
焼いて煮出した
牛骨のコクと旨み

濃縮液状タイプ
溶かす手間なし
お好みの濃度で

レトルトパウチ
常温保存で廃棄しやすい

Vegetable

beef



ビーフコンソメの
詳しい情報はこちら



澄んだ美しい琥珀色は こだわりの素材から。

濃縮液状ならではの深いコクと
香りが際立つスープです。



「店はコンソメで見極める」という方がいるほど、
作り手の腕が試されるコンソメスープ。
仕込みには最低2日、人手も火口も占有するため厨房の大きな負担です。
ハインツはシェフにとって使いやすい商品を独自のブレンドで実現しました。

ハインツの素材

フォン・ド・ヴォー (仔牛骨・トマト・たまねぎ・
仔牛肉・にんじん・セロリ)

じっくり焼いた牛骨を12時間以上かけて
炊き上げました。

ビーフエキス **セロリ ブイヨン**

ハインツの製法

不純物や雑味を取り除いたフォン・ド・ヴォーを
ベースに、ビーフエキスとセロリブイオンを
ハインツ独自の配合でブレンド。
クリアな味わいの澄んだスープに仕上げます。

商品名	1kgビーフコンソメ
商品コード	23102
形態/内容量	常温/1,000g x 10
賞味期間	18ヶ月
JANコード	4902521 600461

ハインツ ビーフコンソメ

ハインツの包材

常温保存のパウチ仕様

- ・保存場所を選ばず、コンパクトに
保存ができます。
- ・使用後に廃棄しやすい包材です。



手仕込みのコンソメスープは半日かけて煮出して濾してベースの
ブイオンをつくります。翌日、卵白と挽き肉を加えてじっくりと
煮出しながらアクや浮脂を取り除き、ていねいに濾して仕上げます。
2日間超の工程が必要です。

使いやすい2倍濃縮。冷・温スープのほか、濃度を生かした応用も自在

アペタイザーに

冷菜ではソースやジュレ
温菜ではツナギや旨みに



焼ナスのテリーヌ

スープに

多彩な具材と相性の良い
バランスの良い味わい



コンソメスープ

メインに

煮込み料理のベースとして
味わいにより一層の深みを



オツブーコ(牛すね肉の煮込み)



牛肉のカルパッチョ



オニオングラタンスープ



ポリートミスト(イタリアのおでん)

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/>



2023.01