

イセエビバイヨンの旨みがつまった
仏料理の代表的なソースです。

HEINZ
ESTD 1869

ハインツが
解決!

素材の鮮度も、仕込みの手間も負担大。
鮮度が命だから作りおきも難しい。
そのお悩みにハインツがお応えします。



ハインツ アメリカン ソース

Sauce Américaine



7号缶 アメリカンソース



3kg アメリカンソース



1kg アメリカンソース

POINT

イセエビバイオンを贅沢に!*

ハインツ独自の製法。

使いやすいレトルトパウチ 新登場。



アメリカンソースの
詳しい情報はこちら



※商品全体の配合割合に対して、イセエビバイオンを45%以上配合

フレンチでは定番の海老のソースを ハインツ独自のレシピで再現しました

アメリカンソースとは、海老などの甲殻類でつくる色鮮やかな赤いソース。素材の確保や鮮度、細かな配慮が求められる工程、さらに日持ちしないなど、日々提供するにはハードルが高いソースとして知られています。ハインツでは開発当初から現場のシェフと積極的に交流し、40年間ほぼ変わらない味を守り続けています。



これがハインツのこだわりポイント！

素材 × 製法 × 仕様

ハインツの素材

イセエビビヨン

45%以上配合※ ※商品全体の原材料割合に対して

香味野菜※・バター・完熟トマト

※たまねぎ・にんじん・セロリで香り高く



ハインツの製法

ロブスターヘッドの出汁

手間暇かけて煮出した旨みをあます

ハインツ独自のルー使い

使いやすい濃度とコクのある味わいに



ハインツの仕様

レトルト加工

使いやすく、風味も長持ち※ ※厨房での手仕込みに比べて

パウチスタイルが新登場

省スペースで
保管・廃棄しやすい
パッケージ



Memo

アメリカンソース 事始め

諸説ありますが、1850～60年代にパリのレストランのオーナーシェフがアメリカの友人のために作った「オマール海老のアメリカ風」がルーツのようです。現在ではアメリカンソース（アメリカンソース）として定番、魚介料理のソースとして世界中で広く愛されています。



商品名	1kgアメリカンソース	3kgアメリカンソース	7号缶アメリカンソース
商品コード	23088	23077	21015
形態/内容量	常温/1,000g×6×2	常温/3,000g×4	常温/290g×12×2
賞味期間	15ヶ月	18ヶ月	24ヶ月
JANコード	4902521 600577	4902521 600492	4902521 350380

本格的な味わいを、より簡便に、自由自在に

そのままソースに

魚介料理にかけるだけで
彩りも味わいも本格派。



白身魚のポワレ

ひと手間加えて

和えたり、煮込んだり。
メニューの幅が広がります。



ワタリガニの Pasta

洋食以外にも

多様なジャンルのメニューで
海老の風味が活躍します。



エビとココナツのカレー



スキャンビのグリエ



フィヤベース



エビとナッツの辛そば

