

まるやかで豊かなコクがある
基本のソース



常温

ホワイトソース

そのままでもお好みの濃度にのばしてもお使いいただける汎用性の高いソースです。

- クリーム煮、グラタンやドリアなどホワイトソースの定番メニューに。
- クリーミーな味わいを増したいときに。
- なめらかな口あたりを実現する適度なとろみをプラスしたいときに。

	1号缶	2号缶
缶	2,900g×6	830g×12×2
賞味期間	常温 24ヶ月	常温 24ヶ月
商品コード	25831	25830

栄養成分	エネルギー値101kcal/たんぱく質1.99g 脂質6.69g/炭水化物8.49g 食塩相当量0.99g/亜鉛0.2mg
アレルギー	小麦、乳成分、大豆

キャップ付きの
ストレートタイプ



冷凍

必要分だけ使えるグラタンソース

素材の北海道産牛乳が生きたクリーミーでコクのある味わいです。

- 解凍開始日より3日間冷蔵庫で保管できます。
- ※ 開封後は冷蔵庫に保存し、速やかに使いきってください。
- ※ 冷蔵解凍し衛生的に保管した場合に限ります。

冷凍	500g×12×2
賞味期間	冷凍 12ヶ月
商品コード	28323

栄養成分	エネルギー値110kcal/たんぱく質1.79g 脂質8.3g/炭水化物7.0g 食塩相当量1.0g/亜鉛0.1mg
アレルギー	小麦、乳成分、大豆、鶏肉、ゼラチン

使いやすい
バラ凍結



冷凍

グルメマッシュポテト

水か牛乳を加えて加熱するだけで風味豊かなマッシュポテトが完成します。

- 水分量の調節だけで濃度を自由に決められます。
- 冷凍なので粉気でむせる心配がありません。
- 生クリームやパイロン、野菜などで自在にアレンジできます。

冷凍	1,500g×6
賞味期間	冷凍 20ヶ月
商品コード	29613

栄養成分	エネルギー値117kcal/たんぱく質1.79g 脂質3.7g/炭水化物19.3g 食塩相当量0.7g/亜鉛0.2mg
アレルギー	乳成分

そのほか使用製品



トマトケチャップ
世界中で愛される豊かな
風味とコクのケチャップです。

	イージースクイズ	クリアボトル
ペットボトル	567g×12	1,070g×12
賞味期間	常温 15ヶ月	常温 15ヶ月
商品コード	25053	25054

栄養成分	エネルギー値122kcal/たんぱく質1.29g 脂質0.19g/炭水化物29.09g 食塩相当量2.39g/亜鉛0.1mg
アレルギー	なし



ベルオルト マリナラソース
完熟トマトを軽く調味した
トマトベースソースです。

缶	2,950g×6
賞味期間	常温 36ヶ月
商品コード	25887

栄養成分	エネルギー値39kcal/たんぱく質1.39g 脂質0.99g/炭水化物6.59g 食塩相当量0.59g/亜鉛0.08mg
アレルギー	なし



あらびきミートソース
肉は牛肉のみ。野菜と煮込んだ
ジューシーなソースです。

	1号缶	2号缶
缶	3,000g×6	820g×12×2
賞味期間	常温 24ヶ月	常温 24ヶ月
商品コード	25816	25888

栄養成分	エネルギー値126kcal/たんぱく質4.49g 脂質7.69g/炭水化物9.99g 食塩相当量1.49g/亜鉛0.8mg
アレルギー	小麦、乳成分、牛肉、大豆



キューブソース オマールビスク
【冷凍】
甲殻類の濃厚な風味と野菜の
旨みが凝縮されたルウタイプです。

冷凍	360g(180g×2トレイ)×12
賞味期間	冷凍 12ヶ月
商品コード	28210

栄養成分	エネルギー値106kcal/たんぱく質3.39g 脂質6.39g/炭水化物8.99g 食塩相当量1.69g/亜鉛0.2mg
アレルギー	えび、小麦、乳成分、ゼラチン



ブロッコリーM
【冷凍】
ほどよくカットした新鮮な
ブロッコリーを急速冷凍しました。

冷凍	500g×20
賞味期間	冷凍 24ヶ月
商品コード	29853

栄養成分	エネルギー値37kcal/たんぱく質3.09g 脂質0.59g/炭水化物5.29g 食塩相当量0.059g/亜鉛0.3mg
アレルギー	なし

そのほかおすすめのハインツ製品

< デミグラスソース >



デミグラスソース



熟成仕込デミグラスソース
ストレート

< 冷凍ポテト >



フレンチフライポテト
シューストリング1/4インチ



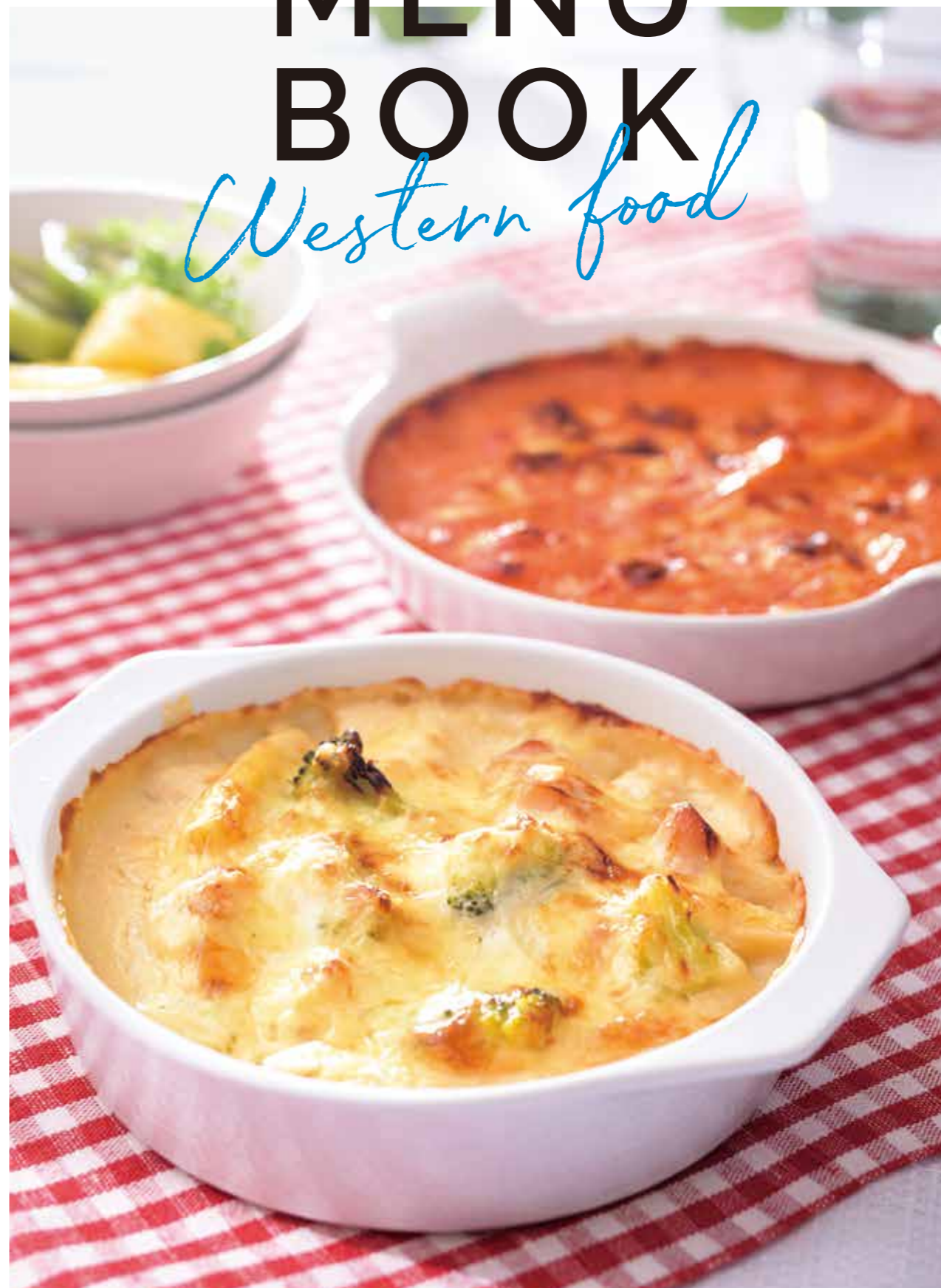
グラタンフィンノア

HEINZ
ESTD 1869

高齢者施設向け

MENU
BOOK

Western food



洋食メニューブック

for professional use

業務用

Kraft Heinz

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/



2022.08



ISO 21702

抗ウイルス加工

製品上の特定ウイルスの数を減少させます

無糖・糖込
表面層
JPG128380001K

※ SIAAマークは国際 ISO 21702 法により評価された結果に
基づき、抗ウイルス加工済食品のアイコンで品質管理・
情報公開された製品に表示されています。

郷土料理のブランボラーキは
ジャガイモで作るお好み焼き

ランチ | イベント

チェコの ポテトパンケーキ

材料：10人前（10枚分）

・ハインツ グルメマッシュポテト…1000g
④ ・卵…6個 ・にんにく(すりおろし)…20g
・マシヨラム…15g ・塩…2g ・こしょう…適量
・小麦粉…45g ・サラダ油…適量 ・ソーセージ…10本
・ハインツ トマトケチャップ…適量
・イタリアンパセリ…適量

作り方

- ① ホテルパンにグルメマッシュポテトを入れ、スチコン
スチーム100℃で5～10分加熱し、小麦粉をふり入
れて切るように混ぜ、④を混ぜ合わせる。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を流し入れ、色よく
焼きあげる。
- ③ ②とボイルしたソーセージを器に盛り、ケチャップ、
パセリを添える。



ミートソース&マッシュポテト
食べごたえも満点です

ポルトガルのポテトシチュー

材料：10人前（出来上がり約1500g）

・ハインツ グルメマッシュポテト…500g ・玉ねぎ(薄切り)…100g
・にんにく(みじん切り)…10g ・オリーブオイル…適量
④ ・ほうれん草(冷凍)…100g ・ポローニャソーセージ(輪切り)…150g
・水…800ml ・コンソメ…5g
・塩…3g ・こしょう…適量

作り方

- ① ホテルパンにグルメマッシュポテトを入れ、スチコンスチ
ーム100℃で5～10分加熱する。
- ② 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、香りが立ったら玉ねぎを加え
てしんなりするまで炒める。
- ③ ②に④を加え混ぜて火を止め、粗熱を取る。ミキサーでなめらかなビュレ状にする。
- ④ ③を鍋に戻し、④を加えて煮立たせ、塩、こしょうで味を調える。

イギリスのシェパーズパイ

材料：10人前（出来上がり約1000g）

・豚挽き肉…200g ・サラダ油…適量
・ハインツ あらびきミートソース…240g
・ハインツ グルメマッシュポテト…400g
④ ・ハインツ ホワイトソース…200g
・牛乳…100ml
・塩…2g ・こしょう、ナツメグ…各適宜 ・パルメザンチーズ…30g

作り方

- ① フライパンにサラダ油を熱して豚挽き肉を炒め、塩、こしょうをし、あらびき
ミートソースと合わせておく。
- ② 鍋でグルメマッシュポテトを加熱し、④を加え混ぜ、ナツメグを加える。
- ③ 耐熱皿に①を入れて②で覆い、パルメザンチーズをふり、スチコンコンピ
スチーム180℃で10～20分加熱する。

おなじみポテサラもグルメマッシュポテトならこんなにお手軽。
具材との合わせ技を効かせたアレンジ3種をご紹介します。

和風アレンジ

和風ポテトサラダ

材料：10人前（出来上がり約800g）

④ ・ハインツ グルメマッシュポテト…500g
・玉ねぎ(薄切り)…100g
・枝豆(冷凍/サヤなし)…120g
・マヨネーズ…60g ・塩…2g ・煮卵(ザク切り)…3個
・かつお節…適量

作り方

- ① ホテルパンに④を入れ、スチコンスチーム100℃で5～8分加熱する。
- ② ボウルに①と塩、マヨネーズを入れて混ぜる。
- ③ 器に盛り、煮卵とかつお節を添える。



01

02

イベントスタイル

クリスマスポテト

材料：10人前（出来上がり約800g）

④ ・ハインツ グルメマッシュポテト…500g
・プロッコリー(冷凍)…200g ・にんじん(星形に抜く)…10枚
・クリーム系ドレッシング…60g ・塩…2g ・クラッカー…10枚

作り方

- ① ホテルパンに④を入れ、スチコンスチーム100℃で5～8分加熱する。
- ② ①のプロッコリーの水気を絞って刻み、①のポテトと塩を混ぜ合わせる。
- ③ ②を10等分にしてクラッカー上にツリー状に盛りつけてドレッシングを
かけ、①のにんじんを添える。

満足感UP

マッシュポテトとおからのサラダ

材料：10人前（出来上がり約880g）

④ ・ハインツ グルメマッシュポテト…360g ・おからパウダー…30g
・玉ねぎ(薄切り)…80g ・にんじん(薄切り)…80g
・きゅうり(薄切り)…100g ・ツナフレーク…80g
・マヨネーズ…140g ・塩…1g ・こしょう…適量

作り方

- ① ホテルパンに④を入れ、スチコンスチーム100℃で3～5分加熱し、よく混
ぜてなめらかにする。
- ② 別のホテルパンに玉ねぎ、にんじんを入れ、スチコンスチーム100℃で3～
4分加熱し、きゅうりと水気を切ったツナフレークを加え、1分加熱する。
- ③ ボウルに①と②、マヨネーズを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。



03