

洋食倶楽部

ワイン香るデミグラスソース

～濃厚な味わいのワイン香るデミグラスソースを手軽に提供できます～

Enjoy Demiglace Sauce

これひとつで
味が決まる!

かけるだけからアレンジメニューまで使い方は自由自在!
濃厚な旨みとコクのあるデミグラスソース

- 風味**
 - 赤ワインを使用した、コクと香り、適度な酸味
 - ブラウンルウの、香ばしい焙煎感のある苦み
 - 乳製品の、厚みのあるコク

- 外観**
 - 見た目にも本格的で高級感のある濃い茶褐色のソース

- 物性**
 - 膜がはりにくい、なめらかな照り

- 価格**
 - 手頃な価格



※写真は調理例

品名			
	200g 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース	1kg 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース	3kg 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース
容量/入数	200g / 10 × 3	1kg / 6	3kg / 4
賞味期間	1年6ヵ月		
アレルギー(28品目中)	乳成分、小麦、牛肉、大豆、豚肉		

※開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保存し、早めにお使いください。





「洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソースで広がるバルメニュー」

1 おつまみに

デミグラスソースと山椒の絶妙なバランス

ポークラゲのデミグラス麻婆豆腐

材料【1皿分】※3~4名でのシェアを想定

- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース 100g
- A** 甜面醬 5g
- オイスターソース 5g
- 豚肉(ばらブロック)(粗みじん切り) 80g
- マッシュルーム(粗みじん切り) 20g
- 木綿豆腐(さいの目) 200g
- オリーブ油 5g
- 合わせ山椒ペースト100g 3g
- イタリアンパセリ(粗みじん切り) 少々
- ギャバン ピンクペパー<ホール> 少々

作り方

- フライパンにオリーブ油を熱し、豚肉、マッシュルームを炒める。
- A**を加えて煮立て、味をなじませる。
- 豆腐を加えてひと煮立ちさせ、仕上げに合わせ山椒ペーストを加えて全体になじませる。
- 器に**3**を盛り、イタリアンパセリ、ピンクペパーをふる。

2 おつまみに

デミグラスソースと赤みその濃厚な味わい

デミグラスもつ煮

材料【1皿分】※4~5名でのシェアを想定

- 豚肉(白モツ・下ゆで済みのもの) 150g
- こんにゃく(短冊切り) 80g
- 玉ねぎ(くし形) 40g
- しょうが(みじん切り) 5g
- にんにく(みじん切り) 3g
- オリーブ油 10g
- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース 200g
- 水 50g
- A** 赤みそ 20g
- しょうゆ 4g

作り方

- 鍋にオリーブ油、にんにく、しょうがを入れて火にかけ、香りを出す。
- 玉ねぎ、こんにゃくを加えてさらに炒める。
- 白モツを加えて炒め、**A**を加えて弱火でしばらく煮込む(約1時間)。※仕上げ目安：約350g
- 熱したスキレットなどに盛り、バケット、サワークリームを添えて提供。お好みでハーブ(ローズマリー)を飾る。サワークリームをからめると酸味とコクが加わり味の変化が楽しめる。

3 シメの一品

冷メニューにも

牛しゃぶとデミグラスのぶっかけ冷やしうどん

材料【1皿分】

- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース 65g
- めんつゆ(2倍濃縮) 15g
- A** 水 25g
- ギャバン 仁淀川山椒 少々
- ゆでうどん 1玉(200g)
- 玉ねぎ(極薄切り) 20g
- 牛肉(ばら・しゃぶしゃぶ用) 50g
- ポーチドエッグ 1個
- ルッコラ 適量

作り方

- ボウルなどに**A**を入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。
- 牛肉はさっと湯通しする。
- うどんはゆでて冷水にとり、水気を切る。
- 器に**1**のスープを注ぎ入れ、**3**のうどんを盛る。
- 玉ねぎ、牛肉、ポーチドエッグ、ルッコラの順に盛りつける。

4 メインに

素材の旨みがまるごと濃縮された

ワイン香るデミグラスソース鍋

材料【1皿分】※4~5名でのシェアを想定

- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース 400g
- トマト(湯むきする) 1個
- ブロッコリー(小房) 60g
- ぶなしめじ(小房) 50g
- エリンギ(大きめに割く) 30g
- A** 有頭海老 2尾
- フランクフルト 2本
- ブロックベーコン(厚切りスライス) 2枚
- カマンベールチーズ 40g

作り方

- 有頭海老、フランクフルト、ベーコンは、それぞれ焼きつけておく。
- 鍋に洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソースを注ぎ入れ、すべての具材を盛りつける。
- 火にかけて、味がなじむまで煮込む。
- シメは、ごはんやミックスチーズで作るリゾットがおすすめ。イタリアンパセリやサワークリームなどを加えるとおいしい。
- ※写真は火にかける前

5 シメの一品

ハーブのおにぎりに、たっぷり塗ったデミみそが香ばしい

デミみそとチーズの焼きおにぎり

材料【2個分】

- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース 15g
- A** こしょう 5g
- ライス 200g
- B** イタリアンパセリ(粗みじん切り) 適量
- 塩 少々
- GABAN® ブラックペッパーグラウンド 少々
- カマンベールチーズ 2個(15g)

作り方

- 1** **A**を混ぜ合わせておく。
- 熱々のライスに**B**を加えて混ぜ合わせる。
- 2**にカマンベールチーズを挟んで、おにぎりを2個作る。
- フライパンでおにぎりを両面しっかりと焼きつける(中火~強火)。
- 5**1を片面5gずつ塗り、両面に焼き色がつくまで焼く(弱火)。
- お好みでハーブ(イタリアンパセリ)を飾る。

6 ホリウームが欲しい時の一品

じゃがいも、ひき肉、チーズのおいしさを濃厚なデミグラスソースが引ききたる

アッシュェ・パルマンティエ

材料【1皿分】※4~5名でのシェアを想定

- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース 120g
- 合いびき肉 200g
- 玉ねぎ(みじん切り) 100g
- にんにく(みじん切り) 8g
- マッシュルーム(粗みじん切り) 40g
- オリーブ油 4g
- 塩 適量
- GABAN® ブラックペッパーグラウンド 適量
- マッシュポテト 200g
- ミックスチーズ 20g

作り方

- フライパンにオリーブ油を熱し、合いびき肉を焼きつけるように炒める。
- 玉ねぎ、にんにく、マッシュルームを加え、ほぐしながら炒める。
- 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソースを加え、軽く煮つめるように煮込む。
- 仕上げに塩・GABAN® ブラックペッパーグラウンドで味を調える。
- 耐熱皿に**4**を敷き、その上にマッシュポテトを敷きつめ、ミックスチーズを全体にちらし、オープンで焼き色がつくまで焼成する。(目安:220℃/15分)
- お好みでハーブ(パセリ)をふる。