

お好みの量で作れるフレークタイプ

イチオシ!

お湯に溶いてひと煮立ちさせるだけでまろやかな口当たりのデミグラスソースの出来上がり!

お湯でひと煮立ちデミグラスソースの素

ブラウンルウの香ばしさと鮭色玉ねぎ、牛肉、トマトの旨みが溶け込んだ
コクがあってまろやかな口当たりのデミグラスソース



容量/入数 1kg/10
賞味期間 1年6か月

【必要なお湯の量】 ●商品100g当たり350ml ~ 400mlのお湯 ●商品1kgの場合は約3.5L

おすすめポイント!

お湯でひと煮立ちの簡単調理

煮込まずにお店でそのまま使える味わいと程よいとろみのデミグラスソースが出来上がります

お肉をはじめ色々な素材に合うコクとまろやかな風味

香ばしさ、甘さ、旨みのバランスが整った味わいのソースなので様々なメニューに合わせられます



コストパフォーマンスに優れたフレークタイプ

レトルトソースより安価(当社比)で、しかも必要な量だけ手軽に準備できます(食品ロスも低減)

お湯でひと煮立ちシリーズの詳細はこちら



デミグラスソースのベース作りにおすすめ

デミグラスソースフレーク

肉と野菜の旨みとブラウンルウの香ばしさが特徴のフレーク状のデミグラスソースベース
お湯に溶いて煮込み、調味料や赤ワイン、生クリーム、ケチャップなどを加えて、オリジナルのソースを作ることができます。

■デミグラスソースベースの作り方

- ①厚手の鍋にフレークの4~6倍量の水を入れ、60~70℃に加熱。
- ②いったん火を止めて、デミグラスソースフレークを加え、よくかき混ぜて溶かす。
- ③再び火にかけ、しっかり沸騰させ、とろみがつくまで煮込む。



容量/入数 1kg/20
賞味期間 1年

番外編 ハウスギャバンからのご提案



メイン食材を引き立たせる “○○風” デミグラスソース

お得な「セレクトバリューデミグラスソース」をお店のブイオンでのばしたソースにスパイスを組み合わせて、メイン食材に合う「○○風」デミグラスソースのご提案

【ソースの配合比率】セレクトバリューデミグラスソース 6：お店のブイオン 4
※ブイオンの濃さは料理によって調節してください。

ご提案① メイン食材：鶏もも肉

- GABAN® 馬告(マーガオ)ホール
- + GABAN® ブラックペッパーグラウンド
- ほのかな苦みの台湾風デミグラスソースに!

ご提案② メイン食材：牛肉

- GABAN® クロースパウダー
- + GABAN® シナモンパウダー
- + GABAN® ピンクペッパーホール
- 高級感漂う欧風デミグラスソースに!



提案① 鶏もも肉×台湾風デミグラスソース

※写真は調理例

今だからこそおすすめ! デミグラスソースの世界



※写真は調理例

デミグラスソースとは、ブラウンソースに肉と野菜の旨みを加えて煮つめ、
ワイン等で風味づけされたものです。
日本の洋食メニューに幅広く用いられ定着しています。

ハウスギャバンのデミグラスソースの特徴

ラインナップ豊富なレトルト商品は
多くのお客様に支持されています

- 扱いやすいレトルトのラインナップ
 - 「そのままストレート使い」できる
 - 容量、価格、用途、風味 選べるタイプいろいろ!
- オペレーション削減にも!

手軽に
本格感を出したい

いまの味は
変えたくないけど、
手間削減を考えたい

色の濃さに
こだわりたい

テイクアウトの
メニューを
充実させたい

コスト
最優先

デミグラスソースはハウスギャバンにお任せ! 外食店様のご要望にあわせてご提案いたします!



レトルトタイプのデミグラスソース10品 特徴別ラインナップ

風味別ポジショニング

| 味の方向性 | | |
|---|--|--|
| ブラウンルウやビーフの重厚感 | ブラウンソースに肉・野菜の旨み (基本の味わい) | ワインの風味づけ |
|  <ul style="list-style-type: none"> ●200g洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース | |  <ul style="list-style-type: none"> ●200g洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース |
|  <ul style="list-style-type: none"> ③3kg洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース  <ul style="list-style-type: none"> ①1kg洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース | |  <ul style="list-style-type: none"> ●1kg洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース |
| |  <ul style="list-style-type: none"> ●1kgデミグラスソース |  <ul style="list-style-type: none"> ●3kg洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース |
| |  <ul style="list-style-type: none"> ⑤3kgデミグラスソース  <ul style="list-style-type: none"> ④3kgセレクトバリューデミグラスソース  <ul style="list-style-type: none"> ⑥1kgセレクトバリューデミグラスソース | |

粘性別ポジショニング

| ストレータイプ | | | ベースタイプ | |
|--|---|---|--------|--|
| 粘性やや低め | 粘性やや高め | 粘性高め | | |
|  <ul style="list-style-type: none"> ●200g洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース |  <ul style="list-style-type: none"> ●200g洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース | | | |
|  <ul style="list-style-type: none"> ●1kg洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース |  <ul style="list-style-type: none"> ③3kg洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース  <ul style="list-style-type: none"> ①1kg洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース | | | |
|  <ul style="list-style-type: none"> ●3kg洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース |  <ul style="list-style-type: none"> ●1kgデミグラスソース | | | |
| |  <ul style="list-style-type: none"> ●3kgデミグラスソース |  <ul style="list-style-type: none"> ③3kgセレクトバリューデミグラスソース  <ul style="list-style-type: none"> ⑥1kgセレクトバリューデミグラスソース | | |

コスト*

*商品1kg当たりの価格をもとに算出

そのまま使えるストレータイプ洋食倶楽部シリーズ おすすめメニュー

フォン仕立て濃厚デミグラスソース

2種類のフォンにブラウンルウのコクと野菜の旨みを加えた味わい深く濃厚なおいしさ



おすすめメニュー
「ハンバーグ」「カツ」
しっかりとしたとろみ
でテイクアウトメニューにも!

ワイン香るデミグラスソース

牛肉と玉ねぎの旨みをベースに、赤ワインとブラウンルウ、乳製品のコクがきいた本格的なおいしさ



おすすめメニュー
「ローストビーフ」
「ステーキ」
高級感のある濃い茶褐色
でメニューをグレードアップ!

●商品画像は1kgタイプ ●写真は調理例

のばして使える基本の味わい 調理例

お得 セレクトバリューデミグラスソース

◆ハッシュドビーフ(8人前)

牛薄切り肉と玉ねぎ、マッシュルームをよく炒め、セレクトバリューデミグラスソース1kgとブイヨン400ml、赤ワイン80ml、トマトケチャップを加えて、中火で煮込む。



◆ハンバーグソース(10人前)

セレクトバリューデミグラスソース300gとブイヨン50ml、トマトピューレ10g、赤ワイン10ml、ウスターソース20gを合わせて温める。

デミグラスソース

◆ハッシュドビーフ(8人前)

牛薄切り肉と玉ねぎ、マッシュルームをよく炒め、赤ワイン80mlを加え煮詰まってきたらトマトケチャップとデミグラスソース1kg、水400mlを加えて、中火で煮込む。



*デミグラスソースはストレーでもご使用いただけます。 ●商品画像は1kgタイプ