



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
- 1 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。
 - 2 Aを加えて煮立て、味をなじませる。
 - 3 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。
 - 4 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
 - A 水 50g
 - 赤みそ 20g
 - しょうゆ 4g

- 作り方
- 1 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。
 - 2 玉ねぎ、こんにゃくを加えてさらに炒める。
 - 3 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
 - A めんつゆ(2倍濃縮) 15g
 - 水 25g
 - ギャバン 二淀川山椒 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
- 1 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。
 - 2 牛肉はさっと湯通しする。
 - 3 うどんはゆでて冷水にとり、水気を切る。
 - 4 器に1のスープを注ぎ入れ、3のうどんを盛る。
 - 5 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
 - A 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
 - 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
- 1 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。
 - 2 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。
 - 3 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。
 - 2 熱々のライスにBを加えて混ぜ合わせる。
 - 3 2にカマンベールチーズを挟んで、おにぎりを2個作る。
 - 4 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

ボリュ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
- 1 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。
 - 2 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。
 - 3 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。
 - 4 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。
 - 5 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。