

ワイン香るデミグラスソースが好評

洋食倶楽部シリーズから

フォン仕立て 濃厚デミグラスソース

デミ新時代

「ストレートタイプの本格風味」
おいしさと**簡便化**の両立へ

洋食倶楽部 デミグラスソースの ご紹介

ストレート
タイプ

洋食屋さんの味わいに仕上げた
味覚パフォーマンスの高いデミグラスソースです

〈洋食倶楽部シリーズのポイント〉

省人化・オペレーション簡略化

ストレート仕様で手間いらず
温めるだけですぐ使える

味の完成度・安定

味を調整しなくても味が決まる
味がブレない

いつでも誰でも安定したプロの味に

「ストレートタイプの本格風味」で
おいしさと**簡便化**の両立へ

肉の旨みや赤ワイン、
香味野菜をきかせて
こだわりの味わいに
仕上げました!



簡便
ポイント!

ストレートタイプは、ハウス洋食倶楽部シリーズ

デミグラス
ソースベース

+

肉
野菜の
旨み

+

調味料



洋食倶楽部シリーズはこれらの要素が入ったストレートタイプです。

おすすめ商品!

とろみが強い「濃厚タイプ」

フォン仕立て 濃厚デミグラスソース

2種のフォン（フォン・ド・ボー、フォンブルン）に、ブラウンルウのkokと野菜の旨みを加えた味わい深く濃厚なおいしさ

こだわりました!

「濃厚」×「とろみ」 口の中に広がる余韻のある満足感

Point

1

濃厚

フォンによる重厚なkok+独自の焙煎小麦粉ルウ

Point

2

とろみ

小麦粉と加工でんぷんの併用により、従来品よりも高い粘性を実現



味覚

強いとろみを感じるしっかりした味覚

調理

かける・のせる
ブイヨンや調味料などを加えてアレンジしやすい
テイクアウトにもおすすめ

物性

素材とからむ・のる
しっかりとしたとろみ

色

深みのある茶色

※テイクアウトを始められる際には、現在お持ちの営業許可の範囲にご注意ください。

ヒット商品!

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kokがきいた本格的なおいしさ



味覚

赤ワインの適度な酸味
ブラウンルウの香ばしい焙煎感のある苦味

調理

かける・煮込む・風味づけに混ぜる

物性

素材にかけると皿に広がり見栄えが良い
膜が張りにくく、なめらかな照り

色

高級感のある濃い茶褐色

ロングセラー商品!

ハーブ香るデミグラスソース

チキンと玉ねぎの旨みをベースに、
トマトと香味野菜でコクをつけ、
ハーブの風味がきいたマイルドなおいしさ



味覚

トマトペースト、タイム、タラゴン、
ローリエの華やかな風味

調理

かける・煮込む・風味づけに混ぜる

物性

素材にかけると皿に広がり見栄えが良い
膜が張りにくく、なめらかな照り

色

赤みのある明るい茶色

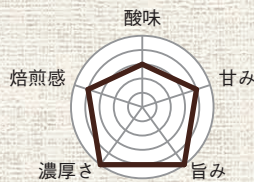
写真はすべて調理例

洋食倶楽部シリーズ 3品比較

味覚チャート図

フォン仕立て濃厚デミグラスソース

濃厚なフォンの旨みが
万人受けする王道の風味



ワイン香るデミグラスソース

ワインを感じる大人好みの
すっきりとした風味



ハーブ香るデミグラスソース

トマトの酸味とハーブを感じる
すっきりとした風味



ハウス食品(株)調べ

品名	200g 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚 デミグラスソース	1kg 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚 デミグラスソース	3kg 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚 デミグラスソース	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	1kg 洋食倶楽部 ハーブ香る デミグラスソース	
	容量/入数	200g/10×3	1kg/6	3kg/4	200g/10×3	1kg/6	3kg/4	1kg/6
賞味期間	1年6ヵ月			1年6ヵ月			1年6ヵ月	
原材料名	砂糖(国内製造)、牛脂豚脂混合油、小麦粉、トマトペースト、デミグラス風ソース、にんじん、食塩、ソテーオニオン、フォン・ド・ボー調味料、赤ワイン、ホワイトルウ、オニオンパウダー、ビーフエキス、酵母エキス、フォンブレン、野菜エキス、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)			トマトペースト(中国製造)、なたね油、砂糖、牛脂豚脂混合油、デキストリン、赤ワイン、食塩、みそ、ぶどう糖、全粉乳、果糖、ブラウンルウ、ビーフエキス、ビーフ調味料、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキス加工品、香辛料、野菜エキス、玉ねぎエキス、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)			トマトペースト(チリ製造)、なたね油、砂糖、チキンエキス、デキストリン、食塩、ソテー香味野菜ペースト、オニオンパウダー、ぶどう糖、赤ワイン、果糖、野菜エキス、みそ、ソテーキャロットペースト、香味油、ガーリックペースト、酵母エキス、香辛料、フォン・ド・ボー、ブラウンルウ/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	

GABAN®
Solution for Professional



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀ト一セイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>