

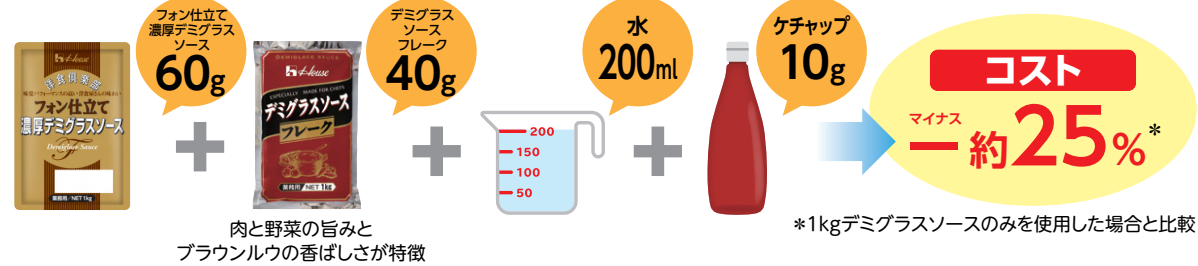
デミグラス商品活用 お役立ち提案

コストダウン提案

お悩み デミグラスソースを手作りするのは大変だけど、レトルト商品をそのまま使うとコストが上がってしまう…

解決提案!

「洋食倶楽部フォン仕立て濃厚デミグラスソース」と「デミグラスソースフレーク」のブレンド提案



濃厚なフォンの旨みの「フォン仕立て濃厚デミグラスソース」なら、デミグラスソースフレークと組み合わせることでコストを抑えたコクのあるデミグラスソースが手軽に作れます!

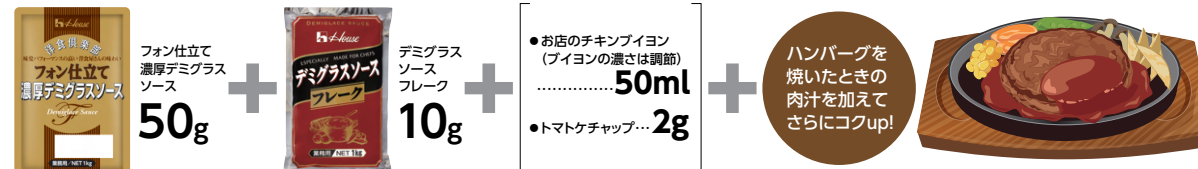
メニュー価値up提案

お悩み レトルトのデミグラスソースを使用しているが、メニュー単価を上げられないか…

解決提案!

洋食倶楽部シリーズにお店のブイオンやデミグラスソースフレークを加えてソースの価値up提案!

例：ハンバーグソース(2皿分の場合)



味覚パフォーマンスの高い洋食倶楽部シリーズなら、ひと工夫でより素材を引き立たせるソースへアレンジできます!ご要望に合わせてご提案しますのでお問い合わせください!

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、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整してください。

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® クローブパウダー
+ 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
メニュー写真は調理例

番外編 ハウスギャバンからのご提案



今だからこそおすすめ! デミグラスソースの世界



※写真は調理イメージ

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

- 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!

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

2018年度比
約**104%**
2022年度/2018年度
レトルトデミグラスソース販売実績比

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11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)	→ ワインやトマト・ハーブの風味づけ
 <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"> ①1kg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"> ③3kg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"> ①1kg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

ストレートタイプ		
粘性やや低め	粘性やや高め	ベースタイプ
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"> ①1kg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"> ●1kgデミグラスソース 	 <ul style="list-style-type: none"> ①1kg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ト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kok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kok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!

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kokをつけ、ハーブの風味がきいたマイルドなおいしさ



おすすめメニュー
「オムライス」「ロールキャベツ」
赤みのある明るい茶色で
メニューを華やかに演出!

●商品画像は1kgタイプ ●メニュー写真は調理例

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トでもご使用いただけます。

●商品画像は1kgタイプ