

お湯でひと煮立ち

デミグラスソースの素



調理例

お好みの
量で作れる
フレック
タイプ



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



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



1kg



お湯でひと煮立ち

デミグラスソースの素

- コクがあってまろやかな口当たりのデミグラスソース
- 手軽に必要な量だけ作れて、リーズナブル

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 優れたフレックタイプ

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)



デミグラスソースの利用シーンをお店で手軽に増やせます

ちょっとした
ご使用にも!!



クリスピーチキンバーガー



ハムカツ



洋風幕の内弁当

調理例

品名	1kg お湯でひと煮立ちデミグラスソースの素
容量/入数	1kg/10
賞味期間	1年6ヵ月
原材料名	豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、トマトパウダー、ビーフエキス、オニオンペースト、香辛料、ブラウンルー、脱脂粉乳、オニオンパウダー、トマトペースト、でんぷん、チキンエキス、バターミルクパウダー、ぶどう糖、調味油、バルサミコソース、ガーリックパウダー、ポークエキス、小麦発酵調味料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
JANコード	4971985919990



お湯でひと煮立ちシリーズ カレーソースの素



1kg

餡色玉ねぎと
牛肉の旨みが
溶け込んだ
カレーソースの
素です



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



お湯でひと煮立ちシリーズの
詳細はこちら(9月2日オープン)
[https://www.housegaban.com/
products/oyu-curry/](https://www.housegaban.com/products/oyu-curry/)