

業務用

チャンネル限定

有名店監修ソースシリーズ



レストラン香味屋監修 デミグラスソース

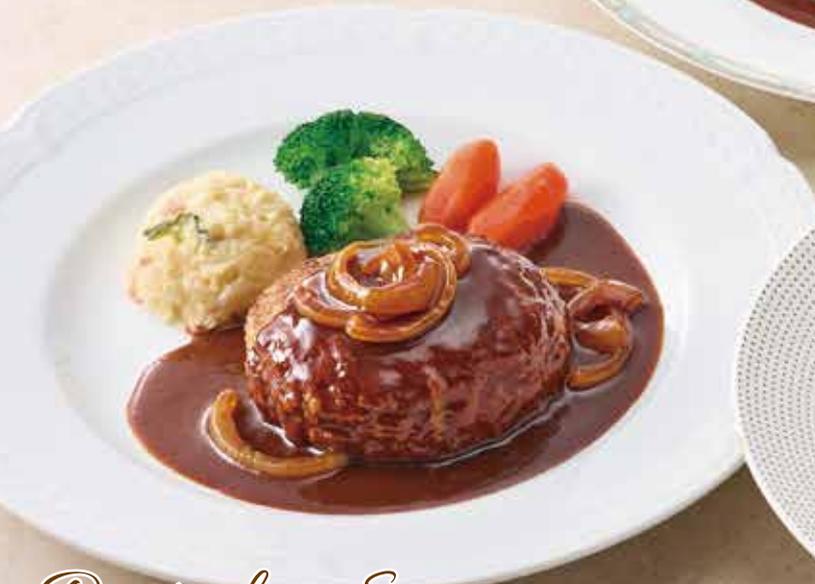


創業100年の老舗洋食店が風味監修

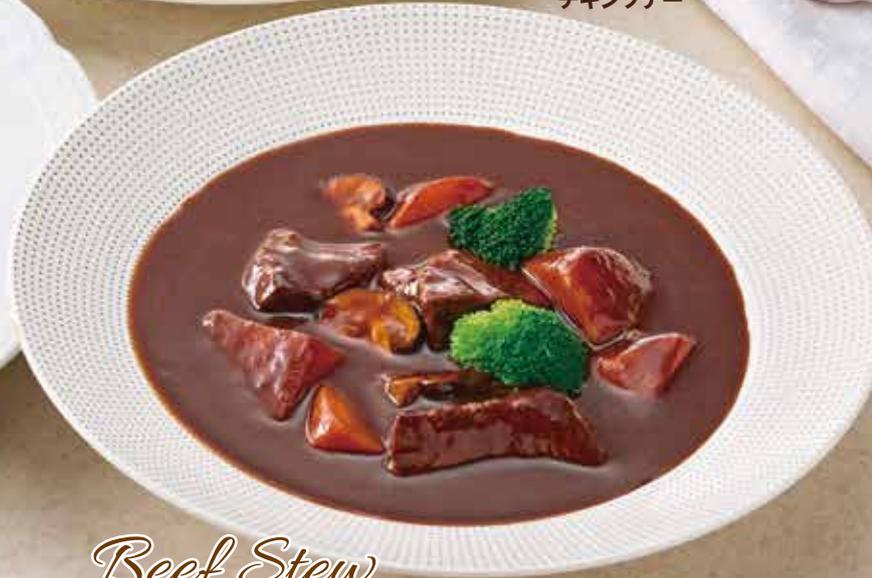
名店の
味わい



Chicken Saute
チキンソテー



*Demi-glance Sauce
Hamburg Steak*
デミグラスハンバーグ



Beef Stew
ビーフシチュー

写真は全て調理例



レストラン 香味屋

1925年に創業した東京 根岸の老舗洋食店。
代表メニューはビーフシチュー。大きく柔らかな牛肉を自慢のデミグラスソースで食べる
こだわりの人気メニュー。

料理長 小田倉 光夫

奥深いコクと軽やかな口当たり、
上品な味わいのデミグラスソース

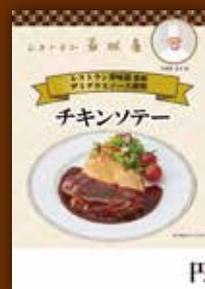
- ビーフとチキンのブイヨンに香味野菜の旨味
- 赤ワインのコクとトマト、りんごなどのフルーティーで華やかな風味と酸味



有名店監修デミグラスソース プロモーションのご提案

販促にご利用いただけるポスターデータをご用意しています。詳細につきましては、弊社担当にお問い合わせください。

※掲載のポスターデータはイメージです。



ビーフシチュー

材料【1皿分】

1kg レストラン香味屋監修デミグラスソース …… 100g
 牛肉(角切り) …… 100g
 マッシュルーム(スライス) …… 15g
 ジャがいも(一口大・ゆで) …… 70g
 にんじん(一口大・ゆで) …… 30g
 ブロッコリー(ゆで) …… 20g
 サラダ油 …… 適量

作り方

- 牛肉は軽く塩(分量外)を振る。
鍋にサラダ油を熱し、牛肉の表面を焼きつけ、ブイオン(分量外)を加えて柔らかくなるまで煮込む。
- 別の鍋にマッシュルームをソテーし、「レストラン香味屋監修デミグラスソース」をあけ、1の牛肉、ジャがいも、にんじんを加えて味がなじむまで軽く煮込む。
- 皿に2のビーフシチューを盛り、ブロッコリーをのせる。

POINT

- マッシュルームなどの具材はお好みでアレンジしてください。



デミグラスハンバーグ

材料【1皿分】

1kg レストラン香味屋監修デミグラスソース …… 40g
 ハンバーグ …… 1枚
 玉ねぎ(スライス) …… 10g
 ……
 ポテトサラダ …… 適量
 にんじん(グラッセ) …… 適量
 ブロッコリー(ゆで) …… 適量

作り方

- 「レストラン香味屋監修デミグラスソース」を鍋にあけ、ゆでた(またはソテーした)玉ねぎを加えて温めておく。
- ハンバーグはフライパンやオーブン等で加熱する。
- 皿に2のハンバーグを盛り、1のデミグラスソースをかける。
- ポテトサラダ、にんじん、ブロッコリーを添える。

POINT

- つけ合わせはお好みでアレンジしてください。



チキンソテー

材料【1皿分】

1kg レストラン香味屋監修デミグラスソース …… 40g
 鶏肉(もも) …… 1枚
 サラダ油 …… 適量
 ……
 ミックスサラダ …… 適量
 ミントマト …… 適量

作り方

- 「レストラン香味屋監修デミグラスソース」を鍋にあけて温めておく。
- 鶏肉は軽く塩(分量外)を振る。フライパンにサラダ油を熱し、ソテーする。
- 皿に2のチキンソテーを盛り、1のデミグラスソースをかける。
- ミックスサラダ、ミントマトを添える。

POINT

- つけ合わせはお好みでアレンジしてください。
- 鶏肉を豚肉に変えて、ポークソテーもおおすすめです。



レストラン香味屋監修 デミグラスソース



品名	1kg レストラン香味屋監修デミグラスソース
容量/入数	1kg / 6
賞味期間	1年
原材料名	ブイオン(国内製造)、食用油脂(牛脂豚脂混合油、牛脂)、小麦粉、トマトペースト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、赤ワイン、砂糖、みそ、ホワイトルウ、ソテー香味野菜ペースト、りんごペースト、チキンブイオン、食塩、ぶどう果汁加工品、ウスターソース、豚ゼラチン、ガーリックペースト、オニオンペースト、香辛料、酵母エキス加工品/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む)
JANコード	4971985928640



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



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>