

フォンデュセットやフォンデュ鍋の売上好調でブームの兆し 通年楽しめるチーズフォンデュレシピを提案 ワインの代わりにホワイトソース使用で子どもも安心

デミグラスソース・ホワイトソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、秋冬だけでなくこれからの季節も楽しめる新しいタイプのチーズフォンデュとして『ホワイトフォンデュ』を提案します。

肉食化でブームとなった鍋料理の影響を受けて、この冬はフォンデュ関連商品にも注目が集まりました。食品メーカーだけでなくベーカリーもフォンデュセットを発売。またホーロー製の鍋で知られるル・クルーゼ社でも、昨秋に一人用のフォンデュ鍋を発売したところ好調に推移しており、既存品を含めて売上が例年より伸びています。さらにスーパーの食品売り場でも新たにフォンデュコーナーが設けられています。

このようにチーズフォンデュはもともと家族団らん向きのメニューなのですが、日本ではまだまだ一般的に浸透しているとは言えません。理由として、ワインを使うので子供と一緒に食べにくいことや、加熱しながら食べるので寒い季節向きであることが挙げられます。

そこでハインツでは、このチーズフォンデュをオールシーズン向けの家族団らんメニューとして提案します。子どもも参加するホームパーティーだけでなく、カレーやシチューのように普通の日も食べられる付加価値を伝えるため、まずはホームページや店頭でレシピ提案活動を開始します。3年後に40周年を迎えるロングセラー商品のハインツホワイトソースの新たな価値提案として、長期的なプロモーションを展開していきます。

■ チーズフォンデュとは？

チーズフォンデュはスイスを中心とするアルプス山岳地帯の家庭料理で、Fondueはフランス語で“溶かす”を意味します。鍋に白ワインとチーズを入れて溶かし、フォークに刺したパンや温野菜をつけて食べます。大勢で鍋を囲み、具材を落としたり罰ゲームをするなど、本来は日本の鍋料理と同様に一家団らんやホームパーティーにぴったりのメニューです。



写真) ホワイトフォンデュとメ(シメ)のリゾット。これだけで“一食完結”する主婦のお助けメニュー

■ チーズフォンデュがこれまであまり普及しなかった理由

ところが日本では、チーズフォンデュを作ったことがない、あるいは一度だけ試して作らなくなったという家庭がほとんどです。普及しない理由としては、まずメインの料理にならないことが挙げられます。パーティーでお酒を飲みながら食べるのには合いますが、家庭では他にも主菜やおかずを作らないと食事として完結しません。またワインを使うので子供やお年寄りが食べにくいこと、また固まりのチーズやワインで食材費がかさむことも挙げられます。さらに食べている間も固まらないよう加熱が必要なので季節的にも“冬のメニュー”と思われており、12月をピークに10月～2月以外はほとんど食卓に登場しませんでした。

↓ 次頁に続く

■ 『ホワイトフォンデュ』は子供がいる主婦のお助けメニュー / 1人の夜食にも

これに対して、当社が提案する『ホワイト・フォンデュ』は、ワインの代わりにホワイトソースを使うので子供も安心して食べることができ、また冷めても固まらないのでキッチンで調理が完了します。具材を揃える時間を別にすれば、調理時間はわずか3分の手軽さ。またピザ用チーズを使うので食材費も安く済み、さらに卓上で火を使わないので、これからの季節にぴったりです。

子供は自分で具にソースをつけて食べるといった演出が大好きなので、苦手な野菜も具材にすれば食べやすくなります。残ったソースにご飯やうどんを加えたメ(シメ)も加え、主婦が助かる“これだけで完結メニュー”として提案していきます。さらに、小分けタイプの商品「ちょっとだけホワイトソース」を使い、お酒を飲みながら簡単に栄養バランスの良い食事ができる一人用のレシピも用意しました。

具体的なレシピを下記のとおりで、ホームページにも公開しています。

☆ ホワイト・フォンデュ(洋風)のレシピ

材料:

【ソース】 ハインツ ホワイトソース 1缶

A) 牛乳 1カップ(200ml) ピザ用チーズ 200g オリーブ油 大さじ2 (粗挽きブラックペッパー 適量)

【具材】 パプリカ 1個 プチトマト 8個

B イングリッシュマフィン 2個 フランスパン 10cm

Cソーセージ 6本 ジャがいも 2個 ブロccoli 8房 グリーンアスパラガス 2本

作り方: 鍋にハインツ ホワイトソースとAを入れて火にかけ、よく混ぜ合わせて滑らかになるまで加熱し、オリーブ油(お好みで粗挽きブラックペッパー)を加える。具材は食べやすい大きさにカットし、Bはトースターで軽く焼き、Cは下茹でしておく。全部の具材を器に盛り付け、フォンデュソースをたっぷり付けていただきます。

【ソースアレンジ】

ケチャップ(大さじ3)を加えれば、子供の大好きなトマト風味、カレー粉(小さじ2)を加えれば、大人も満足のスパイシー味、ツナ(1缶)とみじん切り玉ねぎ(1/2個)を加えれば、旨みの効いたディップ風ソースに。

最初は基本のソースで食べ、途中からアレンジソースで食べる方法もオススメです。

【ワンポイントアドバイス】

残ったソースに牛乳を加えてのばし、ご飯を加えればメ(シメ)のクリーミーリゾットになります。

※HPにもレシピ公開中 <http://www.heinz.jp/recipes/recipe/id/r00431>

(参考) 伝統的なチーズフォンデュの作り方
～ソース1.5カップ分

材料 : チーズ200g (エメンタルチーズとグリュイエールチーズを各100g) 白ワイン 100ml 片栗粉 少々 にんにく ひとかけ

作り方: 鍋ににんにくをこすりつけて風味をつけておく。チーズをおろし金ですりおろすか細かく切り、水溶性片栗粉と熱した白ワインとともに鍋に入れて煮溶かす。フランスパンや温野菜を串に刺してソースをつけて食べる。チーズが固まらないよう、専用の卓上コンロで加熱しながら食べる。最初にワインを煮立てて完全にアルコールを飛ばすこと。



フランスパンは皮が固いので、子供やお年寄りにはイングリッシュマフィンがおすすめ!

別の料理に花の部分を使って残ったブロッコリーの茎やカリフラワーも美味しい。野菜がもりもりパクパク食べられます



ホワイトフォンデュ(和風)

牛乳の代わりに豆乳を使い、和風だしと白ゴマで味をつけました。ちくわや人参など冷蔵庫にある材料で充分美味しくできます。♫のカルボナーラ風うどんは絶品！
 ボイル海老や茹でうどんを使えば手間要らず、です。

レシピURL <http://www.heinz.jp/recipes/recipe/id/r00433>



‘ちょっとだけ’ ホワイトフォンデュ(洋風・和風)

炭水化物、たんぱく質、野菜の栄養バランスの良い一人用の食事が、残り物で簡単に作れます。ソースは電子レンジで1分でOK。好きなお酒と組み合わせて残り物も優雅な1人ご飯に。ソースを多めに作っておけば、パスタや残りご飯で♫も作れます。

レシピURL <http://www.heinz.jp/recipes/recipe/id/r00432>

<http://www.heinz.jp/recipes/recipe/id/r00434>



＜ハインツ日本のホワイトソース 商品概要＞

商品名	ホワイトソース	ちょっとだけホワイトソース
		
発売日	1972年 (2012年は発売40周年)	1999年
内容量	290g	70g×3袋
メーカー希望小売価格	263円(税込み) / 250円(税抜き)	252円(税込み) / 240円(税抜き)
商品特長	バターと小麦粉を丁寧に炒めたルウに、牛乳と生クリームを加え、なめらかに仕上げました。クリーミーでなめらかな食感とコクと旨みがぎいているホワイトソースです。	少量パックなので、ムニエルやオムレツなどにかけて使いたいときや、1人分だけ、あるいは少量作りたいた時に便利です。料理の味付けのバリエーションが広がります。



ホワイトソース 特選 生クリームや白ワインと使ったちょっと贅沢な特選タイプ
 内容量 290g 価格 399円(税込み) / 380円(税抜き) 発売 1992年

＜ル・クルーゼに関するお問合せ先＞

ル・クルーゼジャパン株式会社 広報ご担当 櫻井 真海 様 / 電話 03-3585-0549(直通)

→お客様からのお問い合わせ先

ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先

ハインツ日本株式会社 広報担当:池田
 TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail :mariko.ikeda@jp.hjheinz.com