

東京スカイツリーのオープンを前に、塔をイメージ おなじみのオニオンリングをタワーにして提供

味の秘密は6種類のディップ 業務用のザ・グローバル・ディッシュから新発売

デミグラスソース・ホワイトソース等、洋風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:ポール モリ)は、業務用の「ザ・グローバル・ディッシュ」シリーズから、『ピアバター オニオンリング 3/8インチ』を10月3日(月)に新発売します。

■ビール風味の衣をつけたオニオンリング

『ピアバター オニオンリング 3/8』は、アメリカ産の良質なたまねぎを輪切りにし、ビール風味の衣をつけた冷凍調理品です。凍ったままフライヤーやオーブンで調理すれば、熱々でサクツとした食感のオニオンリングが出来上がります。ビールのおつまみや、軽食スナック、ハンバーグの付け合せなどにもお勧めです。

アメリカで定番のオニオンリングは、日本でも最近ファストフード店やカジュアルレストランなどでも人気のメニューとなっています。当商品は、揚げるだけで簡単においしいオニオンリングが出来上がるため、従来のアメリカンダイニングやハンバーガーレストランはもちろん、ビアレストランや居酒屋など幅広い業態での採用が見込まれます。

■話題性のある、インパクトのある盛り付けを提案

ハインツ日本では今回の新商品発売をきっかけに、オニオンリングをタワーにして提供することを提案いたします。東京スカイツリーが2012年5月にオープンすることから、今後タワーや塔がますます話題となることが予想されるため、オニオンリングをタワー状に盛りつけられる専用のキットを当商品導入店へご提供しています。タワーはオニオンリングが12個まで盛りつけられる高さ19cmのものと、25個まで盛りつけられる高さ30cmの2種類があります。これからの宴会・パーティーシーズンに向けて、そのボリューム感や話題性でテーブルの話題を盛り上げます。

さらに定番のケチャップやマスタードだけでなく、チーズソースやバーベキューソースなど6種類のディップソースと専用のディッピングポットもご用意しています。

■世界のカジュアルグルメを簡単に

「ザ・グローバル・ディッシュ」シリーズは、世界で愛されるカジュアルグルメを提案するハインツ日本独自の業務用ブランドです。おつまみから主菜まで、お酒によく合う定番メニューをシリーズ化し、本格的な味わいと店舗での取り扱いやすさを両立する革新的な商品を次々に投入しています。

最近では、和・洋問わずに簡単なアレンジでメニューバリエーションが広がるため、様々な業態の外食産業の厨房でご好評を頂いております。

ハインツ日本では、今後も業務用の領域においてもハインツならではの世界観を伝える商品を提供してまいります。



専用キットのオニオンリングタワーとディッピングポット

<商品概要>

商品名: ビアバター オニオンリング 3/8インチ
 形態: 冷凍
 内容量: 500g × 12
 商品サイズ: 340 × 230mm (511g)
 ケースサイズ: 289 × 489 × 235mm (6.6kg)
 賞味期限: 18ヶ月
 発売日: 2011年10月3日
 作り方: 230°Cのコンベクションオーブンで10分～12分加熱、
 または、180°Cの油で2分～2分30秒揚げる。



<オニオンリングの専用キット>



通常のオニオンリングの提供イメージ

オニオンリングタワーは台座の部分は共通で、高さの違う2種類のタワーがセットになっています(左) ディッピングポットはオニオンリングがディップしやすい浅皿です(右)

<提案する6種類のディップソース>

イージースクイーズ トマトケチャップ	イージースクイーズ イエローマスタード	パーベキューソース	クラシコ 4チーズ アルフレッド	チーズソース レッドチェダー	チリコンカン
本場アメリカで最も親しまれているディップ	辛味をおさえた爽やかな風味。さっぱりと食べたい時に。	フルーティーな酸味とスモークの香り	4種類のチーズが贅沢な味わい。女性に人気。	濃厚なチーズの味わいと彩り	肉類ボリューム感が程良く、スパイシーなテイスト

<参考資料>

[INTER-FOOD JAPAN 2011] オニオンリングタワー - ハインツ日本株式会社
interfoodjapan | 116 件の動画 | チャンネル登録



オニオンリングタワーについて、8月に開催された「INTER-FOOD JAPAN 2011 第4回 居酒屋産業展」にて説明した様子を、動画共有サービスYouTubeで公開中です。

YouTube 「オニオンリングタワー」動画アドレス
http://www.youtube.com/watch?v=8e_xKGv6rhQ



『ザ・グローバル・デリッシュ』シリーズは、下記の5品を発売中です。
詳しくは業務用ホームページをご参照下さい。

◆フィッシュフリッター

白身魚のうまみを逃さず麦芽パウダーの入った衣でクリスピーなフリッターにしました。イギリスを代表するメニュー「フィッシュ&チップス」にぴったりです。

◆ チーズソース レッドチェダー

これまでなかった搾り袋タイプのチーズソース。濃厚な味わいと鮮やかな色、常温保存の使い勝手が評価され、発売以来大好評を頂いている商品です。

◆ チーズソース ホワイトチェダー ゴルゴンゾーラ入り

チーズソースの第2弾。鮮やかな白が料理を引き立て、力強い味わいが洋食はもちろん焼き鳥や寿司などの和食にもマッチします。

◆ チリコンカン ビーフ ウイズ ビーンズ

通常のペースト状とは異なり、豆の量を控え肉類の具材感とボリューム感を出しました。

◆ ホームメイドスタイルチップス ポテト

凍ったままフライヤーで調理すれば、揚げたてアツアツ、パリパリのポテトチップスが出来上がります。

ハインツ日本 業務用ホームページ <http://www.heinz.co.jp>

→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