

簡単なのに本格的な“缶短メニュー”を提案 こだわりのデミグラスとホワイトソースの缶詰が味の決め手に

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の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、定番のデミグラスソースやホワイトソースの缶詰を基本に常備野菜だけで簡単に作れるレシピ「缶短(かんたん)メニュー」を提案いたします。

■災害時の備えの缶詰を活用

東日本大震災以来、災害時に備えて缶詰やレトルト食品などを中心とした保存食の備蓄をおこなう家庭が増えています。

ハインツ日本ではこうしたニーズも踏まえて、生の肉や魚がなくても、缶詰や普段家庭で買い置きしている野菜等を使っておいしい食事ができるレシピを提案します。今回提案する「缶短メニュー」は、ハヤシライスやシチュー、パスタ、リゾットといった当社が得意とする洋食メニューに加え、和風にアレンジしたなど全8品です。



チリ・コン・やきとり 調理イメージ

■缶詰なのに本格的な味わい

いずれも、ハインツこだわりのデミグラスソースやホワイトソースを使用することで、缶詰だけではわびしくなりがちなレシピが本格的な美味しさとなり、満足感のあるメニューが完成します。

たとえばデミグラスソースとやきとりの缶詰を使ってつくる「チリ・コン・やきとり」(アメリカやメキシコで定番の豆を煮込んだ“チリコンカン”のアレンジ)は、材料すべてをさっと炒めて煮込むだけ。缶詰は既に加熱されているため、煮込み時間が短くて済みます。

8品ともフライパンか鍋で全ての材料と一緒に炒めたり、煮込むだけの手順なので、アウトドアなどの調理にも最適です。



「缶短メニュー」8品は11月7日にハインツ日本のホームページに公開します。さらに、スーパーなどの流通店頭においては、同様のレシピカードの配布もおこなっています。

ハインツ日本では今後も、作り方は簡単でも本格的な美味しさが楽しめるメニューを提案していきます。

ハインツ日本ホームページ <http://www.heinz.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

缶短メニュー レシピ <デミグラスソース使用の4品>



■ランチョンミートで簡単ハヤシ

<材料>

ランチョンミート 1缶(198g)
たまねぎ 1個
ハインツトマトケチャップ 50g
ハインツデミグラスソース 1缶
水 1缶分
サラダ油 少々
ブラックペッパー少々
塩 お好み

<作り方>

1. ランチョンミートを缶から取り出し、6~8mm厚の短冊切りにする。
2. たまねぎをスライスしておく。
3. フライパンにサラダ油を熱し、1、2の順に炒める。
4. 3に、トマトケチャップを加えて軽く炒めあわせ、酸味を飛ばしてデミグラスソースと水を加えて煮込む。
5. お好みで、ブラックペッパー、塩で味を調える。

※ランチョンミートに塩分があるので、塩の量は注意する。



■チリ・コン・やきとり

<材料>

やきとり 缶詰 1缶(120g)
豆水煮 缶詰 240g(固形分)
ハインツデミグラスソース 1缶
たまねぎ 1個
水 180ml
チリパウダー(お好みで調整) 大さじ1
塩 少々
サラダ油 大さじ2

<作り方>

1. たまねぎをみじん切りにする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1をよく炒める。
3. 2にチリパウダーを振り入れて更に炒め、残りの材料を加えて煮込む。
※豆水煮は水を切って使用してください。

※やきとりはタレでも塩味でもおいしく出来上がります。ツナ缶の代用も可能です。



■ランチョンミート・デミシチュー

<材料>

ランチョンミート 1缶(200g)
たまねぎ(くし切り) 1個
にんじん(乱切り) 1/2本
じゃがいも(乱切り) 1個
ハインツ デミグラスソース 1缶
水 1缶分
ハインツ トマトケチャップ 40g
ブラックペッパー 少々
塩 お好み

<作り方>

1. ランチョンミートを缶から取り出し、ひと口大にカットする。
2. たまねぎ、にんじん、ジャガイモをそれぞれカットしておく。
3. フライパンに2と水、塩少々を入れて火にかけ、にんじんに火が通るまで煮る。
4. 3に、1とデミグラスソース、トマトケチャップを加えて煮込み、ブラックペッパーで味を調える。
※ランチョンミートに塩分があるので、塩の量は加減してください。



■ショートパスタのポロネーゼ

<材料>

コンビーフ 1缶(100g)
マッシュルーム水煮 缶詰 1缶
(固形分110g)
ハインツ デミグラスソース 1缶
たまねぎ 2個
水(茹で時間12~15分の時) 1リットル
粉チーズ 大さじ5
塩 少々
サラダ油 大さじ2
ペンネ(マカロニなどのショートパスタ) 250g

<作り方>

1. たまねぎをスライスにする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1を色付くまでよく炒める。水切りしたマッシュルームを加える。
3. 2に、ほぐしたコンビーフと水を加え沸騰させて、デミグラスソースを入れて混ぜ込む。
4. 3が再沸騰したら、ショートパスタを入れて、混ぜながらパスタの指定時間煮込む。
5. 好みのトロミになるまで煮こみ、塩、粉チーズで味を調える。
※マッシュルーム水煮は水を切って使ってください。



缶短メニュー レシピ <ホワイトソース使用の4品>



■鮭缶 クリーム リゾット

<材料>

鮭 缶詰 1缶(90g)
 ハイイツ ホワイトソース 1缶
 しょうゆ(だしつゆ 可) 大さじ1
 水 1缶分
 パック 白飯 1パック(200g)
 こしょう 少々

<作り方>

1. フライパンに、ホワイトソースと水を入れて火にかける。
2. 1が温まったら、パックのご飯を冷たいまま加えてほぐしながら加熱する。
3. 鮭缶を加えて更に加熱し、醤油で味を調える。お好みでこしょうを振る。



■ツナ缶 青海苔のクリームスパゲティー

<材料>

ツナ 缶詰 1缶(80g)
 ハイイツホワイトソース 1缶
 しょうゆ(だしつゆ 可) 大さじ1
 水 700ml
 スパゲティー 200g
 青海苔 大さじ1

<作り方>

1. フライパンで水を沸騰させ、乾麺を半分に折って入れ、茹でる。(麺がくっつかないように時々混ぜながら茹でる。)
2. 1の茹で時間がきたら、ホワイトソース、ツナ缶を加えてなめらかになるまで加熱する。
3. しょうゆで味を調えて、青海苔を混ぜ込み仕上げる。

※水の量は麺の茹で時間に合わせて調整して下さい。



■コーン クラムチャウダー

<材料>

クリームスタイルコーン 缶詰 1缶(190g)
 アサリむき身 1缶(140g)
 ハイイツ ホワイトソース 1缶
 たまねぎ 1個
 牛乳(水400mlでも可) 500ml
 塩 少々
 ホワイトペッパー 少々
 サラダ油 大さじ2
 ペンネ(マカロニなどのショートパスタ) お好み

<作り方>

1. 深鍋にサラダ油を熱し、さいころ状にカットしたたまねぎを透き通るまで中火でよく炒める。
2. 1に、牛乳(水)、ホワイトソースを加えてなめらかになるまで混ぜながら加熱する。(水の場合は400ml)
3. コーン缶とアサリ缶詰(水ごと)加えて煮込む。
 ※お好みでショートパスタ類を加える時は、3の時に加える。



■さば味噌煮クリームうどん

<材料>

さば味噌煮 缶詰 1缶(190g)
 ハイイツ ホワイトソース 1缶
 しょうゆ(だしつゆ 可) 大さじ1
 水 200ml
 うどん(乾麺) 150g
 刻みのり 適宜
 茹で用 水 600~900ml

<作り方>

1. フライパンで茹で用の水を沸騰させ、乾麺を入れて茹でる。麺がくっつかないように時々混ぜる。
2. 1の茹で時間がきたら軽く水切りをして、水とホワイトソースを加えてなめらかになるまで菜箸で混ぜながら加熱する。
3. さば味噌煮缶と醤油で味を調えて、刻み海苔をトッピングして仕上げる。



商品概要

商品名: デミグラスソース
 発売年: 1972年
 内容量: 290g
 価格: 284円(税込)/270円(税抜)
 特徴: 丹念に香ばしく炒めて作ったルウに、ブイオンや野菜を加えてじっくり煮込んだ、深い味わいとコク、旨みたっぷりのソースです。



商品名: ホワイトソース
 発売年: 1972年
 内容量: 290g
 価格: 263円(税込)/250円(税抜)
 特徴: 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きいているホワイトソースです。

