



バレンタインも煮込みハンバーグを

「チョコッとビターな煮込みハンバーグ」レシピ公開中

デミグラスソースやホワイトソースなど洋風ソースのトップメーカー、ハイネツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、今年の“お家で楽しむバレンタイン”傾向の中で、話題の煮込みハンバーグを使ったバレンタインレシピ『チョコッとビターな煮込みハンバーグ』をホームページに公開しました。

「チョコが苦手な男性」のために愛情のこもった料理をプレゼントできるよう、隠し味にチョコレートを使っています。チョコレートのビターな苦味と甘さがデミグラスソースとぴったりの相性で、コクのある味わいに仕上がります。詳しくは下記URLからご覧ください。

レシピURL <http://www.heinz.jp/recipes/recipe/id/r00419>



「チョコッとビターな煮込みハンバーグ」

<関連商品の概要>

商品名	デミグラスソース ※レシピ使用商品	ちょっとだけ デミグラスソース	デミグラスソース 特選	煮込みハンバーグソース (デミグラスソース仕込み)
				
内容量	290g	70g×3袋	290g	200g
メーカー希望 小売価格	284円(税込み) 270円(税抜き)	252円(税込み) 240円(税抜き)	399円(税込み) 380円(税抜き)	231円(税込み) 220円(税抜き)
販売地域	全国			
商品特長	丹念に香ばしく炒めて作ったルウに、ブイヨンや香味野菜を加え、じっくり煮込みました。深い味わいとコク・旨みたっぷりのソースです。	無駄なく便利な小分けタイプ。「ちょっとだけ」で料理のバリエーションが広がります。ハンバーグやオムライス、野菜炒め、カレー・シチューのkok出しなどに便利。	従来のデミグラスソースよりも肉と野菜の旨みたっぷりで深い味わい。フォン・ド・ヴォー(仔牛と野菜などをじっくり煮込んだ出し汁)を贅沢に使用しています。	長時間煮込んだフォンとじっくり炒めたルウで作ったデミグラスソースに、ポートワインを入れて仕上げました。化学調味料無添加。3種類の国産きのこが入った贅沢な濃縮ソースです。