



Masco

洋食レストランのデミグラスソースが、ご自宅で驚くほど簡単に『洋食の味』

煮詰めも調味も不要なのに、しっかり時間をかけた味。



スパイス専門メーカー、マスコットフーズ株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:有村 祐二、以下:マスコットフーズ)はプレミアムシリーズ「The 味」のラインナップとして、洋食レストランの味わいを再現したオリジナルデミグラスペースト『洋食の味』を2010年9月1日に新発売いたします。

■ おもてなしから家族で過ごすリッチな時間まで ~ご家庭で、失敗しないシェフの味

濃厚で品が良く、ごはんとの相性も良い「デミグラスソース」は、ハヤシライス、ビーフシチュー、煮込みハンバーグなど、日本の洋食文化の基本ソースの一つとして家庭でも愛用され、近年も販売市場の微増推移が続いております。

しかし、「本格的なデミグラスソース」と言われると、膨大な時間とコストをかけて煮込むプロの料理というイメージから「自宅で気軽に食べるより、ホテルやレストランで注文するメニュー」という印象も重なるのではないのでしょうか。

もしもその本格的なデミグラスメニューが自宅で簡単に再現できれば、ご家族が喜ぶだけでなく、おもてなしシーンでのレシピの幅まで格段に広がります。そこでスコットフーズは、本来調理に時間と手間のかかるデミグラスメニューを、ご家庭でも失敗することなくリッチな味わいでお楽しみにいただけるような「デミグラスペースト」を開発。また、スパイス専門メーカーとして、深みとコクを出しつつ、後味をすっきりさせるようなスパイスをバランスよく配合。しっかりとしたうま味とコクで、本物のおいしさを求める方にこそ満足していただける濃厚な味わいを実現しました。『洋食の味』は、ご家庭でも失敗なく簡単に再現できるシェフの味でもあるのです。



【調理例:ハヤシライス】

1. たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーをふんだんに使用
2. とろ火で煮込んだ「野菜と肉」の凝縮したおいしさ
3. すでに調味されたペーストだから水で伸ばして火を通すだけ
4. 化学調味料無添加、無香料

■じっくり煮込んだプロの味が、自宅で驚くほど簡単に！~たった10分、水2杯と牛肉だけ



牛肉などの具材を炒め、本商品と空き瓶2杯分の水を入れ、



火が通るまで煮るだけ。

本商品は風味が活きるビン詰め濃縮ペーストなので、フレッシュ感と本格的手作り感が特徴です。簡単に本格ハヤシライスが作れるのはもちろんのこと、具材を変えればビーフシチュー、ハンバーグやパスタのソースなど、豊富なアレンジでおもてなし料理としてもご活用いただけます。ハヤシライスの調理にご用意いただくのは牛肉などお好みの具材と本商品の空き瓶2杯分の水だけ。計量カップも不要。『洋食の味』はお子様から大人まで満足していただける、深みとコクのある味わい。化学調味料無添加、無香料なので安心してお召し上がりいただけます。マスコットフーズは、日頃時間に追われがちだけれども本物志向のおいしさを求める方々を応援します。

●商品詳細 『洋食の味』

- ・原材料名: デミグラスソース、トマトペースト、オニオンソーセー、食用油脂(大豆油、なたね油、ラード)、小麦粉、赤ワイン、三温糖、食塩、フォンドヴォー、ビーフエキス、香辛料、チーズ、カラメル色素、甘草油性抽出物、(原材料の一部に豚肉、鶏肉を含む)
- ・内容量: 180g (3人分)
- ・賞味期間: 製造日から1年
- ・販売価格: ¥650(税別)

- 【商品特徴】
 - ・ たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーをふんだんに使用
 - ・ 牛肉と水を加えて煮込むだけの簡単調理
 - ・ 深みを出しつつ、後味をすっきりさせるスパイス配合
 - ・ すでに調味されたペーストだから水で伸ばして火を通すだけ
 - ・ 子どもから本物志向の大人まで、幅広く愛される味
 - ・ 化学調味料無添加、無香料



【商品写真】