



2014年5月21日

豚かたまり肉を使って作るおしゃれな洋風おかず 赤ワイン&フォン・ド・ボー仕立ての濃厚デミグラスソース

「Bistro Dish 豚肉のデミグラス煮込みソース」

2014年6月1日（日）新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、精肉売場向け商品として、フライパン1つで豚かたまり肉の洋風おかずが作れる「Bistro Dish 豚肉のデミグラス煮込みソース」を6月1日（日）より新発売いたします。

<開発背景>

かたまり肉を使ったメニューは、できあがりのボリューム感や食卓を豪華に見せてくれるごちそう感から、料理に取り入れたい食材のひとつです。しかし、豚かたまり肉は、トンカツやカレー、煮豚などの定番メニューでの使用がほとんどであり、牛肉に比べて安価で買やすい食材でありながら、メニューのバリエーションが少ないのが現状です。そこで、豚かたまり肉をもっと幅広く活用していただくため、簡単でご飯のおかずになるメインメニューとして、「豚肉のデミグラス煮込みソース」を開発いたしました。

フライパン1つで誰でも失敗なく簡単に作れ、豚肉と相性のよいトマトを加えた濃厚なデミグラスソースなので、お子さまにも喜んでいただける味わいです。フライパンで込むだけでじっくり手間ひまかけて調理した煮込み料理のように仕上がるので、パーティーやおもてなし料理としても活用できます。



Bistro Dish
豚肉のデミグラス煮込みソース

その他の BistroDish シリーズ (煮込み料理・カツレツ粉商品)



<商品概要>

豚かたまり肉を使って、ボリュームのある洋風おかずがフライパン1つで作れます。赤ワインとフォン・ド・ボーを使用した濃厚デミグラスソースに、豚肉と相性のよいトマトを合わせました。

<召しあがり方>

● 材料例 (3~4人分)

- ・ 豚かたまり肉 (肩ロース、ももなど) 300~400g
- ・ つけ合わせ野菜類 (玉ねぎ、人参、きのこがおすすめ) 約200g
- ・ 油 小さじ1
- ・ 水 200cc (1カップ)
- ・ 本品 1パック

● 下ごしらえ

- ・ 豚かたまり肉を約1.5cm幅に切り、フォークなどで全体を数カ所刺します。
- ・ 野菜類は食べやすい大きさに切ります。

● 作り方



- ① 熱したフライパンに油を入れ、肉の両面に焼き色をつけます。
*人参などの火の通りにくい野菜はこのときに一緒に焼きます。
*肉を焼いた際、脂が多く出たらペーパータオルなどで軽くふきとってください。
- ② 水と野菜類を加え、フタをして15分 (もも肉の場合30~40分) 煮込みます。フタをとって肉を返し、本品を加え、再びフタをしてさらに15分煮込みます。
- ③ フタをとり、ソースにとろみがつくまで中火で5~10分煮つめてできあがり。

<商品概要>

商品名	Bistro Dish 豚肉のデミグラス煮込みソース
内容量	120g
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	110mm×170mm・1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	240日
参考小売価格	160円 (税抜き)
JANコード	4902807353050