HERDERS®

Cheese Sauce

チーズソース

香り豊かなおいしさと、食欲をそそる色味が特徴の
オリジナルのチーズソースです。
リキッドとパウダーの２タイプをご用意しており、
ご使用目的に合わせてお使いいただけます。

\そのまま使える/ リキッドタイプ

HERDERS®

チーズソース

チェダーチーズをベースにした濃厚なチーズソース。そのまま料理にお使いいただけるリキッドタイプです。

■国産品
■保存方法：直射日光を避けて常温保存

本商品紹介ページ

当社取扱商品ご案内

商品名	容器	荷姿 / ケース
ハーダース チーズソース	ピローパック	800g×10 袋
ハーダース ティーユーエフ チーズソース		200g×24 袋

かけたり
ディップするだけ
カンタン♪

チーズハンバーグ

ホットドッグ・ナチョス

\お湯で溶かして使う/ パウダータイプ

できあがり

ハーダース・ティーユーエフ®

ティーユーエフ チーズソース

チェダーチーズを使用したリッチで
クリーミーなチーズソース。
定番でなじみ深い味わいなので、
メニューを選ばずお使いいただけます。

■原産国：オーストラリア
■保存方法：直射日光を避けて常温保存

＜ティーユーエフ チーズソースの作り方＞

1.材料を準備する

ティーユーエ フチーズソース 1 袋と、800ml のお湯 (70 ～ 80℃) を用意します。

2.パウダーを溶かす

お湯の入ったボウルに、泡だて器で軽く混ぜながらティーユーエフ チーズソース 1 袋 (200g) を少しずつ加えます。

※お湯に少しずつ加えることでダマができにくくなります。

3.よく混ぜる

均一になるまで約 1 分間
よく混ぜます。

できあがり

1 袋 (200g) で 1,000g のチーズソースができあがります。

【ご使用上の注意】
●パウダータイプですので、お湯に溶かしてご使用ください。
●パウダーを均一に溶かすために、1 袋を使い切りでご使用ください。

MARUGEN INRYO
INDUSTRY CO.,LTD.

チーズソースを使用したおすすめメニュー

チーズフォンデュ

（2人分）

ハーダース チーズソース	… 200g	具材	…… 適量（野菜・パン・ソーセージなど）
牛乳	…… 50ml		
こしょう	…… 適量		

1. 野菜やソーセージなど具材を予め茹でておく。
2. チーズソースに牛乳を 50ml 加え、60℃程度に温める。

※牛乳の量を変えることによって、お好みの濃さに調節できます

トマトと大葉のチーズリゾット

（1人分）

ハーダース チーズソース	… 30g	玉ねぎ	…… 50g
お湯	…… 200ml	トマト	…… 50g
洋風スープの素	… 5g	大葉	…… 適量
ごはん	…… 150g	塩・こしょう	…… 少々

1. 洋風スープの素はお湯に溶き、ごはん・玉ねぎ・トマトを加え煮込む。
2. チーズソースを混ぜ、塩・こしょうで味をととのえる。
3. 刻んだ大葉を散らしてトッピングする。

ツナとたまごのチーズパンケーキ

（1人分）

Ⓐ ハーダース チーズソース	… 70g	粗挽きこしょう	… 適量
Ⓐ からし	…… 5g	サラダ	…… お好みで
パンケーキ	…2枚(120g)		
ゆで卵	…… 60g		
ツナ	…… 35g		

1. Ⓐの材料を混ぜ合わせる。
2. ゆで卵を輪切りにカットし、パンケーキの間にゆで卵・ツナをはさむ。
3. ②に①と粗挽きこしょうをかける。
4. お好みで付け合わせにサラダを盛り付ける。

タコス

（8個分）

合いびき肉	…… 350g	トルティーヤ	… 8枚
玉ねぎ（みじん切り）	…… 1個	レタス	…… ½個
にんにく（すりおろし）	…… 1片分	トマト	…… 2個
		紫玉ねぎ	… ½個
Ⓐ ケチャップ	… 大さじ4	ハーダース チーズソース	… 80g
Ⓐ ウスターソース	… 大さじ2		
Ⓐ 塩・こしょう	…… 少々	ハーダース ガッカモーレ	… 80g
Ⓐ チリパウダー	… お好みで		

1. フライパンにサラダ油・合いびき肉・玉ねぎ・にんにくを入れ炒める。
2. Ⓐを加え、水分が少なくなるまで炒める。
3. トルティーヤにレタス・トマト・紫玉ねぎ・②・ハーダース ガッカモーレ・チーズソースを挟み込む。

※18cm 底抜けケーキ型使用

厚焼きチーズキッシュ

（2人分）

Ⓐ ベーコン	…… 40g	【卵液】	
Ⓐ ほうれん草	…… 40g	ティーユーエフ チーズソース	… 50g
Ⓐ 玉ねぎ	…… 50g	お湯	…… 120ml
塩・こしょう	…… 適量	生クリーム	…… 100ml
洋風スープの素	… 1g	卵	…… 2個
		冷凍パイシート	… 2枚

1. Ⓐをカットし、塩・こしょうと洋風スープの素を加えて炒める。
2. 【卵液】お湯にティーユーエフ チーズソースを少しずつ加え、泡だて器で混ぜ合わせる。均一になったら卵、生クリームを入れよく混ぜる。
3. ②に粗熱がとれた①を入れ、軽く混ぜる。
4. パイシートを型に貼り合わせ、③を注ぎ入れたら200℃のオーブンで 30 分焼く。

コンソメチーズスープ

（2人分）

ティーユーエフ チーズソース	… 60g	お湯	…… 少量
お湯	…… 600ml	クルトン	…… 少量
コンソメの素	…… 8g	パセリ	…… 少量

1. お湯にティーユーエフ チーズソースを少しずつ加え、均一になるまで泡立て器で混ぜ合わせる。
2. コンソメの素を少量のお湯で溶かす。
3. ①と②を混ぜ合わせる。
4. クルトンとパセリをトッピングする。

アレンジ色々♪

各チーズソースは、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、生クリームなどを加えて様々なアレンジができます

丸源飲料工業株式会社
www.marugen.com
TEL 03-3617-0121（代表）

東日本営業部 〒131-0043 東京都墨田区立花 4-1-5 アネックス 3F TEL 03-3617-0121
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F TEL 06-6301-1266
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0124

丸源エフピージェー株式会社
〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F TEL 03-3617-1731

ご用命は当店まで。

260611