

ー手間ひまかけた二段階仕込み製法ー
 旨みとコクにこだわった
新・デミグラスソース メニュー販売開始
 2016年9月6日(火)より

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)は、旨みとコクにこだわった新たなデミグラスソースを開発し、2016年9月6日(火)より新・デミグラスソースを使用した4つのメニューを販売開始致します。

デニーズではこれまでもハンバーグやパスタ、パンケーキなどすでに人気の高いアイテムのブラッシュアップを繰り返し、より一層の美味しさを追求して参りました。今回は、ハンバーグやステーキなど肉料理をより美味しく召し上がっていただくため、料理の味の決め手となる「ソース」に踏み込み、老舗洋食店にも負けない本格的な味わいのデミグラスソースを開発致しました。口の中に入れた瞬間に広がる「旨み」と深い「コク」が特長で、ハンバーグやステーキから溢れる肉の旨みと相まって豊かな美味しさを感じていただけます。



画像はイメージです

新・デミグラスソース おいしさのポイント

〔ポイント1〕

二段階仕込み製法

味の基本となるデミベースづくりには、九州産の牛骨や鶏ガラと、香味野菜をじっくり煮込んでフォン(出汁)をとり、さらにオーブンで焼いた牛すじや香味野菜等を入れて煮込んでいます。この二段階仕込みにする事で、旨み・香り・甘味が引き出され、ベースの味を一層豊かなものにします。

〔ポイント2〕

粗ごしの抽出

デミベースの抽出は、その方法次第でソースの味や風味、口当たりが大きく変わります。手間ひまかけて煮込まれたベースの素材そのものの旨味を活かすよう、素材のすり潰し方などの細かな調整を約3か月繰り返し、ベストな粗ごしの抽出が可能となりました。

〔ポイント3〕

白ワインを贅沢に使用

一般的にデミグラスソースには赤ワインを使用することが多いのですが、デニーズの新・デミグラスソースには「白ワイン」を贅沢に使用しています。華やかなワインの香りと、しっかりとしたベースが重なり合い、日本人にあった旨味とコクを表現することができました。

新・デミグラスソースを使用したメニュー ご紹介



ビーフハンバーグ～デミグラスソース

1,099円(税込1,186円)

ダイナミックな肉粒感と奥行きのある味わいのビーフ100%ハンバーグは、噛むたびに牛肉本来の旨みが口いっぱいに広がります。新・デミグラスソースの旨みとコクがビーフ100%ハンバーグの魅力を一層引き立て、溢れる肉汁と相まって、シンプルな仕立てながらも豊かな味わいをお楽しみいただけます。



大盛りカットステーキ 舞茸添え〔約190g〕

～デミグラスソース

1,599円(税込1,726円)

食べやすくカットした牛ロースステーキに、素揚げ下舞茸をトッピングし季節感を表現しました。肉の旨味と絡み合う新・デミグラスソースをかければ、食欲をそそる香りと音が湧き立ちます。

牛ロースカットステーキは、工場にて下ごしらえ(すじ切り、オリーブオイル等の調味液でマリネーション)しております。



きのこデミクリームハンバーグ～ストロガノフ風

999円(税込1,078円)

旨みとコクにこだわった新・デミグラスソースをベースにし、マッシュルームとオニオンソテー、クリームを加えたまろやかなストロガノフ風ソースで味わう秋色ハンバーグ。さらにフレッシュのトマトを合わせ、すっきりとした印象のソースに仕立てました。ふっくらジューシーな合挽きハンバーグにたっぷりソースを絡めてお召し上がりください。



デミたまハンバーグ

799円(税込862円)

デニーズで永く愛されている、「半熟の目玉焼きをのせたデミグラスハンバーグ」も、新・デミグラスソースにバージョンアップ致します。使用している合挽きハンバーグは、牛肉と豚肉の美味しさを最大限に引き出すオリジナルの黄金比率を採用し、ジューシーさと食べたときのほど良いほぐれ感にこだわっています。

※写真はイメージです ※一部店舗ではメニューの仕立て・価格が異なる場合がございます

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285