



料理の要求度が高く、

情熱をかたむける全てのシェフの皆様へ

— Fond de Veau Clair —

フォンドボークレアの紹介



このフォンは防腐剤や調味料を使わず伝統的な方法で調理されております。良質な基礎のフォンを作るために加熱調理に長い時間をかけています。このフォンは濃縮できる特性をもっており、肉の煮込み料理の水分補給に適しています。このフォンは肉などをブレゼする時に、ワインなどに加えて使用するのが最適です。

🍷 製法 🍷

仔牛骨と仔牛肉、香味野菜、トマトをゆっくりローストした後、じっくりと加熱し長時間煮込みながら、丁寧にアクと脂をとってフィルターで漉した後に、おだやかに煮つめて仕上げます。

原 材 料	仔牛骨肉抽出エキス（仔牛骨、仔牛肉）、野菜抽出エキス（玉葱、人参、セロリ、ガーリック、トマト）、植物油脂、香辛料
荷 姿	1kg x 10袋
保 管	-18℃以下（冷凍）
賞 味 期 限	製造日より2年間
原 産 国	日本

～フォンドボークレア メニュー例～

🍷 プロヴァンス風牛肉の煮込み 🍷



大きめのサイコロ状に切った牛肩肉の塊と人参の輪切り、玉ねぎのスライス、セロリ、にんにく、白ワイン、ブーケガルニ（大）と一緒に冷蔵庫で24時間マリネします。翌日全部の水気を切り、肉をオリーブオイルでポワレし、鍋にトマト、マリネした野菜とポアレした肉を加えます。マリネ液のワイン、フォンドボークレアを原料が被るように注ぎ、ブレゼするために一旦沸騰させた後に、オーブンで1時間30分から2時間加熱します。肉と野菜類を取り出し、ブレゼしたフォンを煮詰めます。このブレゼした肉と野菜を生パスタとともに盛り付け、煮詰めたフォンと共に。

業務用本格欧風冷凍フォン・ベースシリーズ



化学物質や食品添加物、着色料や防腐剤などを一切使わずに伝統的な方法で作られている本格的な欧風フォンシリーズと、力強い味と風味を合わせもつベースシリーズです。完全な風味の調和を生み出すために長時間とろ火で煮込んでおります。これらのレシピは良いバランスを生み出すために研究されてきました。これらは全て日本やオーストラリアの厨房で丹念に作りだされた業務用本格欧風フォンとベースのシリーズです。



Fond de Veau Clair ～ フォンドボークレア ～

このフォンは防腐剤や調味料を使わず伝統的な方法で調理されております。良質な基礎のフォンを作るために加熱調理に長い時間をかけています。このフォンは濃縮できる特性をもっており、各種ソースのベースや肉の煮込み料理の水分補給にも適しています。

原 材 料 仔牛骨肉抽出エキス（仔牛骨、仔牛肉）、野菜抽出エキス（玉葱、人参、セロリ、ガーリック、トマト）、植物油、香辛料
荷 姿 1kg x10袋
保 管 -18℃以下（冷凍）
賞味期限 製造日より2年間
原 産 国 日本



Fond de Veau Corse ～ フォンドボークルセ ～

このフォンは香味野菜と子牛骨を長時間加熱調理して作られました。フォンドボークレアより粘度が高く、色調は濃い目です。ソースの調理や調理中に補う水分として用いるのに大変便利です。軽く煮詰めても苦味が出にくい特徴があります。

原 材 料 仔牛骨肉抽出エキス（仔牛骨、仔牛肉）、野菜抽出エキス（玉葱、人参、セロリ、ガーリック、トマト）、植物油、香辛料
荷 姿 1kg x10袋
保 管 -18℃以下（冷凍）
賞味期限 製造日より2年間
原 産 国 日本



Jus de Crustacé ～ エビ・カニ類のジュ ～

コクのあるエビ・カニ類のジュは味のつなぎとして使え、濃縮も可能です。伊勢えびのヘッズとトマトや香味野菜をベースとし、とろ火で煮込んで、煮詰めたものです。色は濃く、このベースを用いて数々の新しいソースが創作できます。

原 材 料 ロブスター抽出エキス（ロブスターヘッド、玉葱、セロリ、香辛料）、トマト、キャロットエキス、オキアミエキス、発酵調味料
荷 姿 1kg x10袋
保 管 -18℃以下（冷凍）
賞味期限 製造日より2年間
原 産 国 日本



Coulis de Langouste ～ 伊勢えびのクーリ ～

大変クオリティの高いクーリです。完成度が高く、味やテクスチャーを変えずに仕上げに使えます。酸味をつけたりハーブで香り付けをしても使えます。自然の素材である伊勢えびのヘッズと香味野菜、トマトをベースに長時間じっくり煮込んだ後、クリームとコニャックの風味を加えてあります。

原 材 料 ロブスターヘッドスープ、乳製品、トマトペースト、玉ねぎ、発酵調味料、人参、食用油脂、セロリ、ファッツスプレッド、食塩、酵母エキス、香辛料、加工澱粉、香料
荷 姿 1kg x10袋
保 管 -18℃以下（冷凍）
賞味期限 製造日より2年間
原 産 国 日本



Lobster Consomme Base ～ ロブスターコンソメ・ベース ～

少量の使用でパンチのあるロブスターの個性を与えることの出来るベース調味料です。旨みをはじめ香り後味も強く、使用原材料のメインにロブスターを使用している贅沢な仕様です。海鮮系の料理全体に使用できるベース調味料です。

原 材 料 ロブスター、甘エビ頭、玉ねぎ、オキアミエキス、人参、発酵調味料、食塩、トマトペースト、調味料（アミノ酸等）
荷 姿 1kg x10袋
保 管 -18℃以下（冷凍）
賞味期限 製造日より2年間
原 産 国 日本

■ 取扱店

エイチ・アイフーズ株式会社

〒111-0055 東京都台東区三筋 3-20-8 ツルヤビル 201

TEL : 03-5941-6535

FAX : 03-3866-6536

URL : <http://www.hi-foods.co.jp>