

Sauce

〈ソース〉



HCQソースアメリカーナ (P21) を使用。

アレンジしやすいピュアな味わい

キスコフーズのソースのこだわりは、シェフのこだわりが発揮できるようアレンジしやすくピュアな味わいに仕上げること。厨房ではなかなか仕入れにくい、骨やオマール海老ヘッドなどの食材をふんだんに使い、手間ひまかけた手作りソースがプレミアムなひと皿を演出します。

デミグラスソース(エスパニョール)

Sauce Demi-glace (Espagnole)



しっかりと焼いた牛肉、牛骨、鶏ガラ、野菜でとったフォンに、野菜や赤ワインを加え2日間かけて仕上げました。

商品番号	2136
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、牛肉、牛骨、鶏ガラ、トマトペースト、ワイン、小麦粉、植物油脂、食塩、香辛料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

デミグラスソース(フォン ブルン)

Sauce Demi-glace (Fond brun)



仕込みの手間を軽減し、お店オリジナルのデミグラスソースのベースとして、またソースのkok出しにと幅広く使用できます。

商品番号	2129
荷姿	冷凍：5kg袋×2

原材料；牛肉、牛骨、鶏ガラ、野菜（玉葱、人参、セロリ）、トマトペースト、植物油脂、小麦粉、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

デミグラスソース

Sauce Demi-glace



創業当時から続く、ロングセラーの製品。肉料理をはじめ、幅広いメニューに使用できるくせのない風味が特徴のオーソドックスなデミグラスソース。

商品番号	4030
荷姿	レトルト：240g袋×12×2



商品番号	4032
荷姿	レトルト：3kg袋×4



原材料；デミグラスソースベース（野菜（玉葱、人参、セロリ）トマトペースト、その他）、牛肉、ルー（小麦粉、植物油、豚脂）、ビーフエキス、トマトペースト、食塩、ビーフブイオン、ワイン、酵母エキス、香辛料 / カラメル色素、乳化剤、増粘剤（タマリンドガム）、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）

デミグラスソースSR

Sauce Demi-glace



トマトの酸味と、さらりとした軽い口当たりが特徴の、ローコストタイプのデミグラスソース。煮込み料理のベースにも使用できます。

商品番号	4051
荷姿	レトルト：1kg袋×8



商品番号	4052
荷姿	レトルト：3kg袋×4



原材料；野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、トマトピューレ、ルー（小麦粉、豚脂）、ワイン、トマトペースト、ビーフブイオン、チキンオイル、マッシュルームエキス、粉末ブイオン、牛脂、香辛料 / 増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、着色料（アントシアニン、カラメル）、酸味料、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

HCQソースアメリケーヌ

Sauce Américaine



カナダ産オマール海老ヘッドを使用した、海老の旨み豊かな製品。プールマニエとブランデーを加えた本格派アメリケーヌソース。ほとんど手を加えずに使用できる完成度の高い製品です。

商品番号	2091
荷姿	冷凍：1kg袋×10



原材料；オマールエビヘッド、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、魚のブイオン（白身魚（ホキ、まぐら、鯛）、野菜（玉葱、セロリ）、その他）、トマトペースト、トマト・ピューレ、植物油、バター、小麦粉、チキンブイオン、ブランデー、オリーブ油、酢漬けタラゴン、食塩、香辛料、（一部に乳成分・小麦・えび・大豆・鶏肉を含む）

アメリケーヌソース

Sauce Américaine



オーストラリア産のロブスターヘッドをつぶして抽出したブイオンをベースに、野菜やワイン、ブランデーを加えて仕上げました。甲殻類特有のコクや風味を生かしました。

商品番号	2080
荷姿	冷凍：1kg袋×10



商品番号	4092
荷姿	レトルト：240g袋×12×2



原材料；ロブスターブイオン、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、トマトペースト、バター、米、ワイン、ブランデー、食塩、香辛料 / 増粘剤（タマリンドガム）、（一部に乳成分・えびを含む）

HCQソースデミグラス

Sauce Demi-glace



オープンで焼き上げた牛筋肉をふんだんに使用。野菜がもつ自然な甘みと肉汁の旨みが調和したデミグラスソースは、ほとんど手を加えずに使用できる完成度の高い製品です。

商品番号	2486
荷姿	冷凍：1kg袋×10



原材料；野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、牛肉、ワイン、マッシュルーム、ゼラチン、ビーフエキス、トマトペースト、トマト・ピューレ、植物油、バター、マッシュルームエキス、食塩、粉末ブイオン、香辛料 / 増粘剤（加工澱粉、グァーガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・ゼラチンを含む）

KISCODELIデミグラス

KISCODELI Demi-glace



トマトの風味が特徴的な完成度の高いデミグラスソース。冷めても落ちない色、てり、つやを実現したことで惣菜をはじめ、幅広い料理に使用できます。

商品番号	2140
荷姿	冷凍：300g袋×30



原材料；トマト・ピューレ、牛肉、野菜（玉葱、にんにく）、小麦粉、トマトペースト、醤油、牛脂、砂糖、粉末コンソメ、ウスターソース、ゼラチン、澱粉、食塩 / カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（グァーガム）、香辛料抽出物、甘味料（甘草）、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む）



オマール海老ヘッドは、一番おいしい時期だけを！

「ジュ・ド・アメリカン」などの甲殻類を使ったベース。味を大きく左右するのはミソが入った頭部です。キスコでは良質なオマール海老の収穫時期に合わせて、スタッフが現地へ赴き、原料の品質や加工方法のチェックを入念に行い、ていねいに指導します。そして、素材の旨みが凝縮された濃厚なオマール海老のソースが生まれます。甲殻系のパスタからソースベースまで、幅広いメニューで活用できるキスコ自慢の本格ベースです。

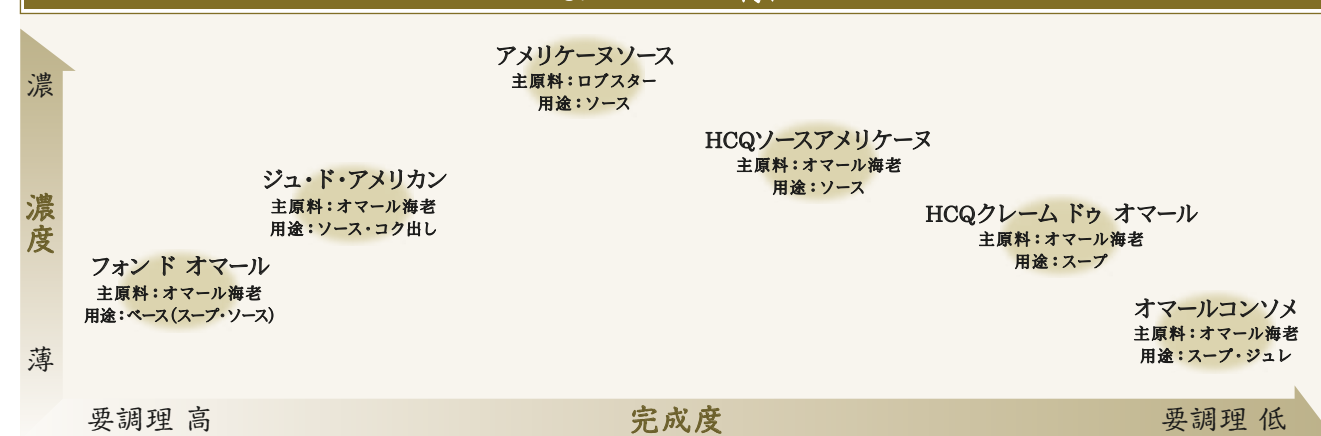


カナダで獲れた、旨みたっぷりのオマール海老。

デミグラスソース 特徴チャート



オマール&ロブスター 特徴チャート



ソース

ソース

ジェノバペースト

Pest alla Genovese



フレッシュな色と香りを生かすため、生のバジルにこだわりました。にんにくを効かせた豊かな味わいと鮮やかなグリーンは、幅広い料理のアクセントとして活躍します。

商品番号	7215
荷姿	冷凍：300g袋×20



原材料；オリーブ油、菜種油、バジル、チーズ、食塩、松の実、ガーリック、ブラックペッパー / 酸化防止剤（ビタミンC、ビタミンE）、（一部に乳成分を含む）

バーニャカウダ

Bagna Cauda



北イタリアのピエモンテ地方の郷土料理であるバーニャカウダソースは、しっかり効かせたアンチョビとにんにくの味と香りが決め手。ディップソースの他、パスタや炒め物にも使用できます。

商品番号	3652
荷姿	冷凍：300g袋×20



原材料；にんにく、牛乳、オリーブ油、アンチョビ、（一部に乳成分・大豆を含む）

サルサポモドーロ

Salsa Pomodoro



北イタリアの大地の恵みを受けた夏トマトを現地で生のままソースに仕上げました。砂糖不使用のトマト本来の甘み特徴。にんにく、オリーブ油不使用なので料理の分野を問わず幅広く活躍します。

商品番号	8904
荷姿	缶詰：2.5kg×6

原材料；トマト、玉葱、食用ひまわり油、食塩、香辛料



サルサポモドーロ (P23) を使用。

ソースデュクセル

Sauce Duxelles



粗みじんにしたホワイトマッシュルームの存在感を残したまま、フンドヴォーで味に深みを加えた濃厚なソース。魚、肉料理のソースやファルス(詰め物)等に使用できます。

商品番号	2085
荷姿	冷凍：500g袋×20

原材料；マッシュルーム、野菜（玉葱、エシャロット）、フンドヴォー（仔牛骨、牛肉、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、その他）、小麦粉、コンパウンドバター（植物油、乳脂肪）、バター、ルー、トマトペースト、食塩、香辛料、（一部に乳成分・小麦・牛肉を含む）

KISCO MEMO

外国人観光客 需要増加へ備え、 2013年ハラル認証を取得

キスコフーズがニュージーランドに設立した、キスコフーズインターナショナルでは、2013年にハラル認証を取得しました。該当する製品は以下の通りです。

- ・フンドヴォーベースNZ >P.6掲載
- ・フンドヴォーDXNZ
- ・フンドヴォーEXNZ
- ・グラスドピアンNZ
- ・ジュドヴォーNZ
- ・ベシャメルソースNZ >P.22掲載
- ・ベシャメルソースレジェール

日本国内はもちろん、シンガポールや香港でも流通しています。詳細は営業担当者までお気軽にお問い合わせください。



トマトフォンデュSR

Fondue de Tomate



イタリア産トマトの果肉を残して玉葱、セロリ、にんにくを加えて仕上げました。酸味を抑えており、トマト料理のベースに幅広く使用できます。

商品番号	8045
荷姿	レトルト：1kg袋×8

商品番号	8046
荷姿	レトルト：3kg袋×4

原材料；トマト・ピューレーづけ、トマトペースト、野菜（玉葱、セロリ、にんにく）、植物油、食塩、澱粉、香辛料、（一部に大豆を含む）

トマトソースSR

Sauce Tomate



野菜とベーコンの旨み特徴の、ルーでつないだ滑らかな質感のトマトソース。ソテー料理のソースや煮込み料理などに使用できます。使いやすいレトルトタイプ。

商品番号	4127
荷姿	レトルト：1kg袋×8

原材料；野菜（玉葱、人参、にんにく）、トマトペースト、トマトケチャップ、ルー（小麦粉、植物油）、ベーコン、コンパウンドバター（植物油、乳脂肪）、植物油、ビーフエキス、食塩、ワイン、ビーフイオン、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘剤（タマリンドガム）、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む）

ベシャメルソースNZ

Sauce Béchamel NZ

ハラル認証取得品



ニュージーランドの牛乳をたっぷりに加えたベシャメルソース。仕上げに生クリームを加えた、重厚感ある仕上がり。

商品番号	8955
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；牛乳、小麦粉、バター、クリーム、食塩、香辛料、（一部に乳成分・小麦を含む）

ベシャメルソースレジェール

Sauce Béchamel Légère

ハラル認証取得品



ニュージーランドの牛乳をたっぷりに加え、ライトな口当りに仕上げました。無駄なく使えるコンパクトサイズです。

商品番号	8957
荷姿	冷凍：500g袋×20

原材料；牛乳、ルー（小麦粉、バター）、食塩、香辛料、（一部に乳成分・小麦を含む）

HCQイタリアントマトソース

Salsa di Pomodoro



トマト、オリーブ油、アンチョビ、バジルといったイタリアンの定番食材を生かしたソース。シンプルな原料だからこそ出せる優しい味わい。パスタやリゾット、魚・肉の煮込み料理に使用できます。

商品番号	2610
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；トマト・ピューレーづけ、野菜（玉葱、にんにく）、オリーブ油、トマトペースト、アンチョビ、食塩、香辛料、（一部に大豆を含む）

ピザソース

Pizza Sauce



イタリア産トマトの果肉を残し、トマトの味わいと程よい酸味を感じられるピザソースに仕上げました。チーズとの相性が良く、ピザソースだけではなく様々なトマト料理で活躍します。

商品番号	8047
荷姿	レトルト：500g袋×16

原材料；トマト・ピューレーづけ、トマトペースト、野菜（玉葱、にんにく）、植物油、ルー（小麦粉、植物油）、オリーブ油、食塩、砂糖、香辛料、（一部に小麦・大豆を含む）

ソース

ミートソースSR

Meat Sauce



昔ながらの味を再現した、トマトの酸味が特徴のローコストタイプのミートソース。料理によって幅広く使用できる濃いめの仕上がりに。使いやすいレトルトタイプ。

商品番号	4159
荷姿	レトルト：1kg袋×8

商品番号	4160
荷姿	レトルト：3kg袋×4

原材料；野菜（玉葱、にんにく）、トマトペースト、トマトケチャップ、牛肉、中濃ソース、豚肉、植物性蛋白、ルー、植物油、おろし生姜、ビーフブイオン、食塩、酵母エキス、香辛料 / 着色料（ココア色素、カラメル）、酸味料、（一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む）

HCQボロネーズソース

Salsa Bolognese



玉葱などたっぷりの野菜をじっくり炒めた、トマトの旨みと甘みが引き立つ、具材感たっぷりのボロネーズソース。手を加えずにそのままパスタソースとして使用できます。

商品番号	2602
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、トマト・ビュレーブけ、牛肉、トマトケチャップ、トマトペースト、ワイン、植物油、ルー（小麦粉、植物油）、ビーフブイオン、ビーフエキス、粉末コンソメ、食塩、香辛料、砂糖 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）

カレーソース(欧風)

Curry Sauce (European Style)



玉葱をあめ色になるまでしっかり炒めたソテーオニオンを使用し、デミグラスソースで仕上げた欧風タイプのカレーソース。特に牛肉やきのこなどと相性が抜群です。

商品番号	2337
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；ソテーオニオン（玉葱、バター、植物油、脂肪分）、デミグラスソースベース（野菜（玉葱、人参、セロリ）、トマトペースト、その他）、豚脂、フルーツチャツネ、チキンブイオン、小麦粉、酵母エキス、野菜（にんにく、生姜）、カレー粉、食塩、コリアンダー、クミン、黒胡椒、ガラムマサラ、カルダモン、シナモン / カラメル色素、酸味料、香料、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む）

カレーソース(インド風)

Curry Sauce (Indian Style)



チャツネやりんごの甘みを効かせながらもスパイシーな辛さが後をひくカレーソース。ルーを使用せず、さらりと仕上げました。特にチキン、海老などと相性が抜群です。

商品番号	2341
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；デミグラスソースベース（野菜（玉葱、人参、セロリ）、トマトペースト、その他）、ソテーオニオン（玉葱、植物油）、りんごペースト（りんご、異性化液糖）、豚脂、フルーツチャツネ、チキンブイオン、野菜（生姜、にんにく）、酵母エキス、カレー粉、香辛料、食塩 / 酸味料、カラメル色素、香料、（一部に大豆・鶏肉・りんごを含む）

ボロネーズDX

Bolognese DX



イタリアのポローニャ地方で好まれていたソース。牛肉の旨みと歯ごたえを感じられる本場の味わいを再現しました。手を加えずにそのままパスタソースとして使用できます。

商品番号	2333
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；牛肉、トマト・ビュレーブけ、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、デミベース（鶏ガラ、野菜（玉葱、人参、セロリ）、牛骨、牛肉、トマトペースト、植物油、小麦粉、香辛料）、牛脂、ワイン、トマトペースト、小麦粉、食塩、チキンブイオン、ブレンダー、香辛料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

KISCO MEMO

ISO22000認証取得 さらなる安心・安全を追求

2013年4月のISO22000認証取得を契機に、清水工場では、より一層の衛生レベル向上を目指しています。例えば、目の届きづらい釜内部は内視鏡を使って微細な汚れも見逃さない、バック詰め機械はATPふき取り検査を行う、などなど。全社員一丸となって、より安心して安全な製品づくりに注力しています。



カレーソース(オニオンスパイス)

Curry Sauce (Onion Spice)



玉葱の甘みと生姜の爽やかな辛味を効かせ、ルーを使用せずさらりと仕上げたスパイシーなカレーソース。特にラム肉やシーフードなどと相性が抜群です。

商品番号	2345
荷姿	冷凍：1kg袋×10

原材料；野菜（玉葱、生姜、にんにく）、トマト・ビュレーブけ、植物油、チキンブイオン、カレー粉、食塩、香辛料、（一部に大豆・鶏肉を含む）

はやしソースSR

Hayashi Sauce



香味野菜をよくソテーし、フォンブレン、中濃ソース、トマトケチャップで仕上げた具材のないシンプルなソースベース。手直ししやすく、お店オリジナルのはやしソースにアレンジできます。

商品番号	4164
荷姿	レトルト：3kg袋×4

原材料；野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、牛乳、ハヤシフレーク、ルー（小麦粉、植物油）、フォンブレン（鶏ガラ、牛骨、牛肉、野菜（玉葱、人参、太葱、セロリ、パセリ、にんにく）、ビーフエキス、その他）、中濃ソース、砂糖、ビーフエキス、トマトケチャップ、ココナッツパウダー、食塩、植物油、トマトペースト、醤油、香辛料 / カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）

HCQイカスミソース

Salsa di Sephia nera

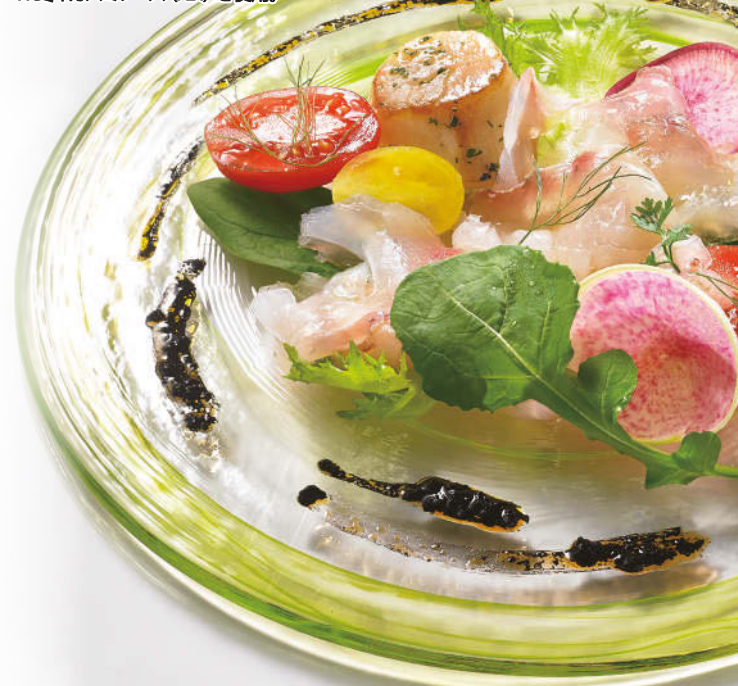


イカの身を加えることでイカの香りと味を生かし、たっぷりのトマトとともに煮込み、旨みを引き出しました。パスタやリゾット、煮込みなど使いやすさが魅力です。

商品番号	2612
荷姿	冷凍：130g袋×60

原材料；トマト・ビュレーブけ、イカ、イカスミ、野菜（玉葱、にんにく）、植物油、オリーブ油、トマトペースト、食塩、アンチョビ、香辛料、（一部にいか・大豆を含む）

HCQイカスミソース (P24) を使用。



スパイスリッチカレーソース

Curry Sauce (Épice riche)



直火焙煎で香りを立たせたこだわりのスパイスを使用。玉葱の甘みと、チキン&ビーフブイオンの旨みを合わせたスパイシーで深みのあるカレーソースです。

商品番号	4110
荷姿	レトルト：3kg袋×4

原材料；小麦粉、ソテーオニオン（玉葱、植物油）、植物油、砂糖、ルー（小麦粉、バターオイル）、りんご加工品（りんご、異性化液糖）、食塩、フルーツチャツネ、カレー粉、ビーフエキス、チキンブイオン、ビーフブイオン、豚脂、生姜、香辛料、ウスターソース、蜂蜜、カカオマス、にんにく加工品、トマトペースト / カラメル色素、調味料（アミノ酸）、酸味料、香料、増粘多糖類、香辛料抽出物、甘味料（甘藷）、（一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・りんごを含む）



スパイスリッチカレーソース (P25) を使用。

ソース