



ボジョレーの季節、ワインに合う 本格メニューを時短で手軽に!

2019年10月3日

一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせたきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。

今年もいよいよボジョレーヌーボーの季節がやってきます。今年のボジョレーヌーボーの解禁日は11月21日(木)。新酒ならではのフレッシュなおいしさを楽しみに来店されるお客様も多いことでしょう…

となれば、ワインに合うお料理もご提供したいところですね。

そこでおすすりめしたいのが、実はこれまであまり知られていなかった? いや、知る人ぞ知る“マンズ濃縮系ワイン”です。

発売から約15年。その実力・魅力・使い勝手の良さに料理人たちが追い付いてきた?

今回ご紹介するマンズワイン「マンズ濃縮系ワイン」シリーズは、「4倍濃縮タイプ」「煮切りタイプ」の2タイプです。※そのほかに「ペイクドタイプ」があります。

2005年に発売されて以来、知る人ぞ知る商品として根強いファンの間で愛用されてきました。

マンズワインの技術が光る!! 立ち上るワインの香りとコク、そして色・艶

マンズワイン独自の「減圧濃縮」製法により、ワインの自然な風味をそのままギュッと煮詰め、料理に豊かな風味とコク、美しい色と艶を与え、またワインの煮切りにかかる作業時間を大幅に短縮することができます。

いま注目される「マンズ濃縮系ワイン」

そんな「マンズ濃縮系ワイン」がいま注目されている大きな要因の一つは、飲食業界における昨今の人手不足です。

仕込みに手間や時間のかかるワインの煮切りや煮込みはオペレーションとしてはネックでした。

しかし、このマンズ濃縮系ワインを使えば、ワインの自然な風味を活かした本格的な料理を、簡単に短時間で味ブレもなく仕上げ提供することができます。



検索 …

検索



▼ 毎月更新! これまでの記事 ▼



2020年1月9日

客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす?



2019年12月5日

外食率の高いおひとり様の心をつかむにはどんなメニューがいい?



2019年10月31日

どうする? 今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている?



2019年9月6日

どうする? 10月増税対策…あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日

こんな鍋体験ができる?!…そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日

ワイン需要の伸びるこれからのボジョレーヌーボーシーズン、そして年末年始には、ワインによく合う料理をご提供したいとお考えのお店も多いことでしょう。となれば、ぜひ準備しておきたい調味料のひとつになると思います。

「4倍濃縮タイプ」の魅力とは…

普通のアルコール分のある調理用ワインを混ぜるだけだとアルコールのツンとした味がたってしまうのですが、この4倍濃縮タイプは、アルコールを1%以下まで煮切っているため、市販の手頃なデミグラスソースやホワイトソースに加えるだけで、少量かつ短時間で、驚くほどじっくり煮込んだような豊かな風味と味わいの本格的なソース・煮込み料理が簡単にできます。

赤ワイン 4倍濃縮調味液



内容量：1.8ℓ アルコール分：1%未満

赤ワインを4倍濃縮した濃暗赤色で煮切りワインの風味があり、通常の赤ワインの約4倍の渋味、酸味、コク味を持つしっかりとした赤ワインの濃縮物。



白ワイン 4倍濃縮調味液



内容量：1.8ℓ アルコール分：1%未満

白ワインを4倍濃縮した濃褐色で煮切りワインの風味があり、通常の白ワインの約4倍の酸味、コク味を持つしっかりとした白ワインの濃縮物。



デミグラスソースが、赤ワインソースのように。

ストレートタイプのデミグラスソース(左)に「4倍濃縮調味液(赤)」を約10%添加しただけで、通常のデミグラスソースが赤ワインソースのように(右)。

「煮切りタイプ」の魅力とは…

ワインのさわやかな酸味が特徴で、料理の素材の色や風味を邪魔することなく引き立てます。煮切りタイプはアルコールを2%まで煮切っているため、ワインの煮切り工程を短縮でき、料理への風味付けやドレッシング、煮込み料理、デザート類の調理等にもおすすめです。

マンズ・煮切りタイプ赤ワイン

濃縮・低アルコールタイプなので、煮切り工程を短縮できる調理用ワイン。「色の濃い」煮込み料理はもちろん、菓子類の調理にも適している。



内容量：10ℓ
アルコール分：2% エキス分：7.8%

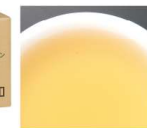


マンズ・煮切りタイプ白ワイン

濃縮・低アルコールタイプなので、煮切り工程を短縮できる調理用ワイン。「色の薄い」煮込み料理はもちろん、菓子類の調理にも適している。



内容量：10ℓ
アルコール分：2% エキス分：7.7%



「マンズ濃縮系ワイン」は、手間・コストを抑えて料理のクオリティを高めてくれる！

人手不足が叫ばれる中、メニューづくりの「効率化」と「おいしさ」と「高級感」いう相反する要素を上手く融合させる…正に時代が求める注目の商材といえるのが「マンズ濃縮系ワイン」。

ワインを煮切る作業を軽減することで仕込み時間を短縮しつつ、普段使っているソースに加えるだけでワインの風味を活かしたクオリティの高い料理へと昇華させてくれます。

これなら、ボジョレーヌーボーの時期にワインに合うメニューレパートリーを手軽に用意できるようになります。

ワインとともにおいしい時間へと昇華させる
ワインに合う♪味わい・感動・本格メニュー

赤ワイン 4倍濃縮調味液使用

普段使っているソースに加えるだけで驚くほど深みが増し、ワインに合うメニューに！色が濃くなり味わいも本格的に。
デミグラスソースのハンバーグではなく、赤ワインソースのハンバーグに変身！

メニューをイベント化！いろいろ注文しやすくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！



2019年4月26日
いつものメニューにかけるだけで、パッと
贅沢な味になる！

▼ 記事をもっと表示 ▼



🍷 赤ワイン風味のデミグラスハンバーグ

[詳しいレシピはこちら >](#)

赤ワイン4倍濃縮調味液使用

オペレーションで手間がかかって敬遠されがちなワイン煮込み料理も…
エッ!? こんなにじっくり煮込んだような味わいの本格ワイン煮込み料理が簡単に!?



🍷 牛モツの赤ワイン煮込み

[詳しいレシピはこちら >](#)

白ワイン4倍濃縮調味液使用

市販のホワイトソースに混ぜるだけで低単価の鶏むね肉料理にも深いコクが…
これなら本格味で高単価メニューとしてグレードアップできる!



🍷 チキンシュニツェルのきのこクリームソース

[詳しいレシピはこちら >](#)

白ワイン4倍濃縮調味液使用

こだわりのトマトソースに合わせれば、一層の深みとコク、そしてワインも薫る渾身の一品に!
魚介の旨味たっぷりのペスカトーレ



🍷 シェフ渾身のペスカトーレ

[詳しいレシピはこちら >](#)

煮切りタイプ白ワイン使用

煮切りワインを使えば、これまでのようにワインを煮切る手間もなく、マリネ液も短時間で！しかもピネガーよりも自然な酸味に！これなら本格味で高単価メニューとしてグレードアップできる！



🍷 サーモンと根菜のマリネ

[詳しいレシピはこちら >](#)

煮切りタイプ白ワイン使用

安価な穀物酢を使ってもワインピネガーを使ったような仕上がりのドレッシングに！ワインの風味がフワッと薫るフルーティーなドレッシングでサラダグレードをアップ！

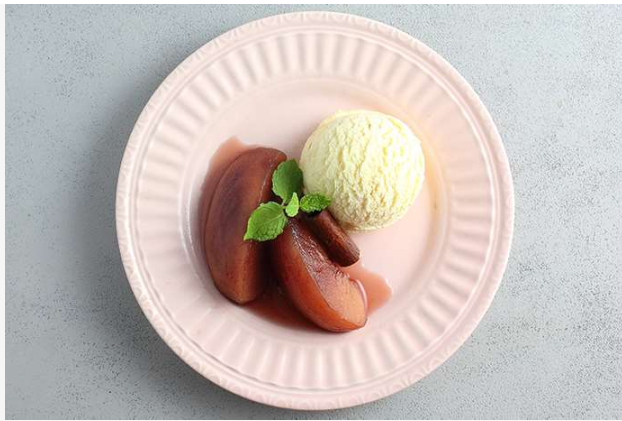


🍷 ワイン薫るフレンチドレッシングのローストビーフサラダ

[詳しいレシピはこちら >](#)

煮切りタイプ赤ワイン使用

ワインの風味はそのままに、煮切りワイン使用で仕込み時間を短縮
赤ワインの風味とりんごのやさしくさわやかな酸味がマッチした大人のデザートに



🍷 りんごの赤ワインコンポート

[詳しいレシピはこちら >](#)

煮切りタイプ白ワイン使用

白ワインのフルーティーな風味をそのままに煮切りワインで時短
食後のデザートにピッタリの甘すぎないワインゼリー



🍷 白ワインゼリー

[詳しいレシピはこちら >](#)

いかがでしたか？
ボジョレーヌーボーを皮切りにこれから出数も増えるワインシーズン。
ワインも料理のおいしさも引き立ててくれる本格的な料理を、
時短で簡単に提供できる“マンズ濃縮系ワイン”。