

# HEWITT

蘭匠ぼんず・オリエンタルソース

藻塩ドレッシング・だいこんおろしソース



6種類の柑橘果汁配合で無加水製法・調味料無添加の「蘭匠ぼんず」とポリネシアンソースの愛称で浸透しており、にんにく・生姜・ごまベースでステーキ・ハンバーグ・唐揚げ等何にでも使用できる万能ソース「オリエンタルソース」に加え新たに「藻塩のドレッシング」「だいこんおろしソース」が新登場！  
ご家庭用にも贈答用にも喜んでいただけるホテルソースです。

内容量：300ml

賞味期限：365日

保存方法：直射日光を避け、常温で保存

1本各 **¥1,000** (税込)

2本箱入り **¥2,000** (税込)

コアグローバルマネジメント 取締役兼統括総料理長 小川 智洋 監修

## Activity History

総料理長 小川 智洋  
一般社団法人日本エスコフィエ協会会員  
アミティエグルマンド会員・関西シェフ同友会会員  
トック・ブランシュ国際倶楽部会員

有名ホテルで経験を積み、42歳という若さでフランス料理界最高の名誉のひとつ「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を与えられた若き総料理長。各界のVIPからの支持も高い。

- 1999年 フランス料理コンクール  
トック・ブランシュ国際倶楽部賞 受賞
- 2006年 第38回ピエール・テタンジェ  
料理賞コンクール・ジャポン  
ファイナリスト
- 2009年 第43回ル・テタンジェ料理賞  
コンクール・ジャポンファイナリスト
- 2015年 フランス料理界最高の名誉のひとつ  
「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・  
エスコフィエ」の称号を授与
- 2016年 コアグローバルマネジメント(株)  
総料理長就任
- 2018年 トック・ブランシュ  
国際倶楽部会員を取得
- 2022年 取締役兼統括総料理長



安心・安全な確かなものを厳選し、料理へと仕上げお客様にお届けする。ただ取り寄せるだけではなく、収穫時期には畑に向かい新鮮な食材と一緒に収穫する作業を行う。生産者の愛情、こだわりやご苦労など直接会話をし、自然の恵みに感謝すると共に一生懸命育てていただいた生産者の方々に感謝する。納得のいく一皿を作るために妥協しない気持ちを持ち続けるスタイルは各界のVIPからの高い支持を受け続けています。