

# LOADED FRY

アメリカで注目を集めるローディッド・フライ。各地にこの新トレンドのポテト料理を出す店が増え、インターネットではご当地ローディッド・フライの記事や人気店ランキングが掲載されたりと大流行しています。そんなポテトの最新情報を、アメリカ第三の都市・シカゴの話題の店を例にご紹介しましょう。

## Monk's Pub

ハンバーガーの名店でもあるビアパブの「チリチーズフライ」。チリビーンズとビール風味のチーズソースをかけた逸品



## Bon Bon Sandwiches

ベトナム系  
アジア料理店の「ビーフカレーフライ」。カレーと大根を甘酢に漬けたベトナム式のピクルスをトッピング



# アメリカで話題沸騰のローディッド・フライ!



## Yusho

人気の日本食店は、鯉節とガリを散らし、テリヤキソースとマヨネーズと一味唐辛子で味付けしたお好み焼きスタイルに



## 米国ポテト協会オリジナル

牛挽肉のトマトシチューのローディッド・フライ。シチューの絡みをよくするよう、クリンクルカットのポテトを使用

## Bruges Brothers

左/ハムとチーズフォンデュ、目玉焼きをトッピングした「クロックマダム」  
右/「ブレイズドオックステールプーティン」は濃厚なオックステールグレービーとチェダーチーズで食べごたえあり



ローディッドとは、トラックなどに荷物を積んだ状態を指す「のせた」という意味。まさに、フライドポテトにステーキやシチュー、サラダなどをのせたものがローディッド・フライです。しかも、ローディッドという言葉は“満載”というニュアンスが強く、山積み状態を連想させます。フライドポテトにボリュームたっぷりに具をのせて、食事として満足できるランチプレートのような感覚で発展させたことが、ローディッド・フライがブレイクに至った要因だと言われています。シカゴのフードトラック『ブルージュ・ブラザーズ』は、牛と鴨の脂を加えた油で風味豊かに揚げたポテトと手作りのソース、一品料理としての存在感を演出する充実のトッピングで評判を得て、有名店になりました。米国産ポテトは様々な味付けと合うので、何をのせるかは自由自在です。カジュアルなスタイルはもちろん、裏面でご紹介するようなおしゃれなフレンチやイタリアンの展開も可能。幅広いアレンジで楽しめるのがローディッド・フライです。

旅先のベルギーで見たフライドポテト店にヒントを得て、2014年にシカゴでローディッド・フライ専門のフードトラック「ブルージュ・ブラザーズ」を始めたブルージュ兄弟

# スタイリッシュなメニュー展開にも対応。 ローディッド・フライの可能性は無限大!

カジュアルな印象が強いローディッド・フライですが、フレンチやイタリアンのセンスでアレンジすれば女性目線のおしゃれな料理にもなります。横浜ロイヤルパークホテルの高橋 明シェフ考案の高級感あふれるローディッド・フライをご紹介します。

## フライドポテトの ニース風サラダ添え

## フライドポテトとスモークサーモンラウトの 卵黄カレー風味ソース



カレーで風味づけしたオランダソースがアクセントに。このソースとスモークしたサーモンラウト、フライドポテトが絶妙にマッチして美味しいハーモニーを奏でます。写真では細めなシュースtringのポテトを使用していますが、濃厚なソースに合わせて存在感のある太めのストレートカットやウェッジをお使いいただいても美味しく仕上がります。



赤ピーマンやオリーブ、アンディーブ、アスパラガス、ゆで卵など、食欲のわく美しい彩りが女性の心をつかみます。また、サラダに使っているマスタードを加えた大人仕様のマヨネーズソースが、全体の味をひとつにまとめ、フライドポテトがサラダの一員となります。野菜がたくさん食べられて、ボリュームもあるので、健康を気遣う人のランチにぴったりです。

## 高橋シェフのコメント!

米国産ポテトはくせがなく、どんな味付けも合うので、ローディッド・フライものせるもの次第でフレンチにもイタリアンにもなり、エスニックな料理にもなります。これはとても助かります。普段の食材で作れますからね。あと、意外かもしれませんが、フライドポテトは甘い味付けも合うんです。だから、チョコレートソースなどを使ったスイーツ系の展開も充分にあり得ると思います。



横浜ロイヤルパークホテル  
総料理長 高橋 明シェフ

## フライドポテトと クスクスの ハーモニー

クスクスはフランスの家庭でも日常的によく食べられている食材です。シナモン、クミン、ジンジャーパウダーを使って風味付けしたクスクスと、フライドポテトを一緒に食べることで、エスニックな味わいがふわりと口に広がります。しっとりとしたクスクスと揚げたポテトとの異なる食感の組み合わせもユニークで、食べるのが楽しくなる一品です。



## American Frozen Fries

# トッピングに合わせて選べる 米国産冷凍フライドポテト

ローディッド・フライの定義は、揚げたポテトを使うということだけで、ポテトは限定されていません。つまり、一般的な細長カットのシュースtringやストレートカットに限らず、様々な形状の中からのせる具やソースに合わせて適したものを選ぶということ。米国産冷凍フライドポテトでは、そうしたニーズに応えるバリエーション豊かな商品をラインナップしています。原材料はフライドポテトに最適なラセット種。ほくほく感が特徴です。

