



FOR  
AMUSEMENT  
FACILITY



**LOADED  
FRY**™  
With Hash Browns and Chips

米国産  
高付加価値製品で

ローデッド・フライ

FOR  
DELICATESSEN  
COUNTER



具材を変えれば、おかずにもおつまみにも。  
ポテトバリエーションで鮮度抜群のメニューを実現。



俵型ハッシュドポテトは  
USAで過去4年  
オンメニュー増加率

## No.1

家族向け

# 1

## チーズ& ベーコン

- 材料(大1皿分):原価:158円/皿  
ハッシュドポテト(俵型)…230g  
サワークリーム…10g  
チーズソース…10g  
ベーコン(厚切りを拍子切り)…10g  
パセリ…少々

- 作り方  
①ベーコンはフライパンでこんがり焼く。  
②器にポテトを盛りつけ、①を散らし、  
チーズソースとサワークリームをかけ、  
パセリをふる。

俵型  
使用

世界のスタンダード  
トッピングの代表格

# 1

## バリエーション

- 材料(小1皿分):原価:71円/皿  
ハッシュドポテト(俵型)…100g  
サワークリーム…5g  
チーズソース…3g  
ベーコン(厚切りを拍子切り)…5g  
パセリ…少々  
※作り方は大皿と同じです。

個食向け

# 2

## ポテト キャセロール

- 材料(1皿分):原価174円/皿  
ハッシュドポテト(俵型)…120g  
チェダーチーズ(細切り)…20g  
ソース※…100g  
万能ネギ(小口切り)…少々  
※ソース(仕上がり約1kg)  
牛挽き肉…500g  
コーン(缶)…120g  
トマト(1cm角切り)…160g  
A バーベキューソース…250g  
クミンパウダー…小さじ1  
サラダ油…適量

- 作り方  
①ソースを作る。フライパンにサラダ油を  
引き、牛挽き肉を炒め、火が通ったら  
Aを入れ、5分煮込む。  
②器に①100gを敷き詰め、チーズ半量  
を散らし、ポテトを並べ、残りのチーズ  
を散らし、220℃のオーブンで焼き、  
万能ネギを散らす。

俵型  
使用

# 3

## ナチョス

- 材料(1皿分):原価171円/皿  
ハッシュドポテト  
(スティック型)…160g  
アボカドディップ…30g  
チリコンカン…20g  
サワークリーム…10g  
万能ネギ(小口切り)…5g  
トマト(小角切り)…10g

- 作り方  
①器にポテトを盛りつけ、チリコン  
カン、アボカドディップ、トマトを  
散らし、サワークリームをかけ、  
万能ネギを散らす。

スティック型  
使用

TEXMEXテイストを  
ポテトで満喫!

## ポテト製品を知って、コスパ向上!

ご存知ですか?!

実は、米国产冷凍フライドポテトは驚くほど多種多様。  
使いこなせば、味、歩留まり、パフォーマンスが  
飛躍的に向上します。

## (ポテト選びのコツ)

### 1 コーティングの 種類で選ぶ

一般的にはポテトをカットしてその  
まま冷凍したものが主流。でも、コー  
ティングの種類によって食感やホー  
ルド時間に驚くほど差が出ます。

### 2 形状で選ぶ

カットの方法から成型まで、冷凍  
フライドポテトには様々な形状  
があります。見た目はもちろん、  
食感も大きく変化します。

## コーティングタイプ

## 時間が経っても美味しさキープ

揚げたてのサクサク・ホクホク感をより長く持続させるために、ポテトを小麦や  
じゃがいもでんぶんの衣でコーティング。揚げたてのようなしゃきとした姿と色で、  
食感のホールド時間もアップします。

- ホールド時間が長い
- ロス率が低い
- 冷めても美味しい
- 味付きの衣ができる
- 調味しなくてよい
- バリエーションが簡単



**ポテト**

- ・ホールド時間の長い加工・形状
- ・個数管理がしやすい形状

**容器**

- ・リッチに見せるなら高さのある蓋
- ・できれば電子レンジ対応

**具材&ソース**

- ・粘度の高いソースで食べやすく
- ・一目でわかる具材が効果的

4



**チリフライ**

●材料(1皿分):原価172円/皿

フライドポテト(あみめ状カット)…200g  
 チェダーチーズ(バミセリ状)…5g  
 チリコンカン…60g  
 キドニービーンズ(水煮)…10g

●作り方

- ①チリコンカンにキドニービーンズを加え、温めておく。
- ②器にポテトを盛りつけ、①をかけ、チェダーチーズを散らす。

お好み焼き&ポテトの  
絶妙マッチング

5



**お好みポテト**

●材料(1皿分):原価149円/皿

フライドポテト(衣付き ストレートカット)…250g  
 紅しょうが(粗みじん切り)…5g  
 お好み焼きソース、マヨネーズ、青のり、かつお節…各少々

●作り方

- ①器にポテトを盛りつけ、紅しょうがを散らし、お好み焼きソース、マヨネーズをかけ、青のりとかつおぶしを散らす。

6



**コーンガーリック**

●材料(1皿分):原価130円/皿

フライドポテト(衣付き シュースtring)…160g  
 コーンディップ※…70g  
 ベーコンビッツ…1g  
 フライドガーリック(粗く砕く)…1g  
 パセリ(みじん切り)…少々

※コーンディップ(仕上がり約800g)  
 ホールコーン(缶)…250g  
 クリームコーン(缶)…435g  
 A 牛乳…100g  
 生クリーム…30g  
 塩、こしょう…各少々  
 サラダ油…適量

●作り方

- ①コーンディップを作る。鍋にサラダ油を引き、ホールコーンを炒める。Aを入れ、煮立ったら弱火にして液体にとろみがつくまで煮詰め、塩、こしょうで味を調える。
- ②器にポテトを盛りつけ、①をかけ、ベーコンビッツ、フライドガーリック、パセリを散らす。

シュースtring使用

7



**パーティーパック**

●材料(1皿分):原価468円/皿

フライドポテト(あみめ状カット)…150g  
 フライドポテト(衣付き ストレートカット)…130g  
 ハッシュドポテト(俵型)…200g  
 衣付きスライスポテト…300g  
 アボカドディップ…30g  
 チリコンカン…30g  
 コーンディップ※…30g  
 ※作り方は6コーンガーリックを参照。

●作り方

- ①器にポテトとディップを盛り合わせる。

容器協力:中央化学株式会社

**ハッシュドポテト**

**形いろいろ用途もさまざま**

細かく砕いたポテトを成型したハッシュドポテト。へたりにくく、冷めても外はカリッ、中はホクホクの食感を損ないにくいのが特徴です。均質な形状で、個数管理がしやすいのも利点です。



**チップスタイプ**

**お馴染みのフォームで新感覚**

お馴染みのポテトチップスを揚げたてで提供できます。薄くスライスされているのでしっかりと水分が飛んでパリッと仕上がりと揚げたての食感を長く楽しんでいただけるのが利点です。



# アミューズメント施設

ちょっとビックリ、食べてナットクのボリューム感。  
楽しく過ごしたい場には、メニューにもワクワク感を演出。



## ポテト

- ・ホールド時間の長い形状・加工
- ・ソースや具材と絡みやすい形状

## 容器

- ・廃棄しやすい紙系がおすすめ
- ・色や質感でイメージアップ

## 具材&ソース

- ・驚きや楽しさを創出する具材
- ・盛り付けはダイナミックに

1

ブルドポークとは  
豚肩肉を崩れるほど  
やわらかく調理した  
米国南部のBBQ料理

## ブルドポーク

- 材料(1皿分):原価177円/皿
- フライドポテト  
(衣付きストレートカット)…250g
- BBQ ブルドポーク…25g
- チーズソース…10g
- パセリ(みじん切り)…少々



ストレート  
カット使用

- 作り方
- ①器にポテトを盛りつけ、ブルドポークを散らし、チーズソースをかけ、パセリを散らす。

2

あみめ状  
カット使用

## スロッピー ジョー

- 材料(1皿分):原価323円/皿
- フライドポテト  
(あみめ状カット)…430g
- ミートソース…80g
- イエローマスタード…適量(お好みで)
- シュレッドチーズ…3g
- 万能ネギ(小口切り)…適量



アメリカの定番  
ミートソースをトッピング!

- 作り方
- ①器にポテトを盛りつけ、温めたミートソースをかけ、チーズと万能ネギを散らす。

3

チップス  
使用

## バッファロー チキン

- 材料(1皿分):原価180円/皿
- フライドポテト(チップス)…150g
- バッファローチキン…70g
- ランチドレッシング…20g
- ハラペーニョ…10g
- パルメザンチーズ…2g
- 万能ネギ(小口切り)…適量



バッファローチキンとは  
辛味と酸味が効いた  
米国NY発祥のBBQチキン

- 作り方
- ①器にポテトを盛りつけ、バッファローチキン、ハラペーニョを散らし、ランチドレッシングをかけ、チーズと万能ネギを散らす。

4

## ディジョン グレービー

- 材料(1皿分):原価239円/皿
- ハッシュドポテト(俵型)…360g
- 鶏ムネ肉…1枚
- ポトリーズニング…大さじ1・1/2
- 人参、セロリ、玉ねぎ(小角切り)…各30g
- にんにく…少々
- ソース※…10g
- ※ソース(仕上がり約100g)
- 小麦粉…大さじ3
- 無塩バター…大さじ3
- 鶏ガラスープ…3/4カップ
- マスタード…大さじ1
- 塩、こしょう…各少々



俵型  
ハッシュポテト  
使用

- 作り方
- ①ソースを作る。すべての材料を小鍋に入れ、よく混ぜながらとろみがつくまで火にかける。
- ②鶏ムネ肉にポトリーズニングをかけ、220℃のオーブンで10分焼く。
- ③②に野菜を加え、さらに5分焼く。
- ④器にポテトを盛りつけ、③の肉を裂いて野菜と一緒にのせ、①をかける。

## 高品質の米国産 フライドポテト

米国産ラセットポテトは最高品質のフライドポテトをつくります。

### 食欲をそそる色



米国ではラセットポテトがフライドポテトの原料として使われていますが、ラセットポテトに含まれる適度なでんぷんや糖質がフライドポテトを美味しく見せる色にするのです。

### おいしさ

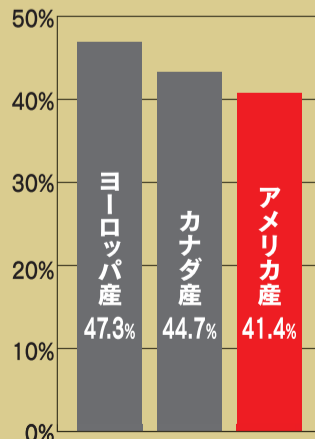


米国産フライドポテトは、米国産ラセットベイクドポテトと同じ味わいがあります。外はカリッと香ばしくて味わい深く、中はホクホクした軽い食感が魅力です。

### 食感のよさ

#### ●調理済みフライドポテトの水分量の比較

米国産フライドポテトは水分が少なく、固形分が多いので、外はカリッと、中はホクホクしています。しなびてぐにゃつとしたフライドポテトではなく、米国産フライドポテトをおすすめします。



米国産フライドポテトは消費者が求める品質で売上と利益の増大につながります。

米国ポテト協会 日本代表事務所

〒102-0072

東京都千代田区飯田橋1-5-9精文館ビル5F マーケット・メイカーズ・インク内

TEL: 03-3221-6281 FAX: 03-3221-5960

E-mail info@potatoes-jp.com

ローディッドフライ (Loaded Fry) は米国ポテト協会の商標登録です。

JAPAN: January 2018

