

丸ごと米国産 ポテトニュース

No.1

2020年5月

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 E-mail: info@potatous-jp.com

米国ポテト協会は、フードサービス、原料、リテール、消費者向けの4つのプログラムの活動を行っています。
今号では、各プログラムの活動のハイライトをご紹介します。



フードサービス >

フードサービスプログラムでは、外食、テイクアウトや企業給食向けのメニュー提案や販促サポートを行っています。

経時変化に強い

米国産冷凍フライドポテトで、ポテト惣菜のメニュー開発を!

「米国産ポテトを使った惣菜メニュー開発・商品化について知りたい」、「(フライドポテトを使ったメニュー開発/販売したことがない理由は)時間が経つにつれ品質を保つのが難しい」。過去3回開催した「米国産ポテトを使った惣菜セミナー」の参加者アンケートで最も多かった回答です。

米国産冷凍フライドポテトは、カットやコーティングが豊富。各製品の特長を理解し、うまく使い分けることで、子供のおやつからおかずの一品として、どの時間帯でも販売できるポテト惣菜のメニュー開発ができます。米国ポテト協会は、米国産ポテトを使用したインスタ調理向けと、惣菜メーカー向けのポテト惣菜メニュー提案を積極的に展開してきました。ここ数年、付加価値をつけられるメニューとして紹介してきたトッピングをのせて楽しむローディッドフライ®は、外食だけでなく、惣菜でも採用事例が増えています。そして、ローディッドフライ®に続く今の一押しメニューは、ハッシュブラウン®。ローディッドフライ®は、米国ポテト協会の商標登録です。

ウンを使ったオープンメニュー。外食や小売商品で、朝食のアイテムとして人気のハッシュブラウンは、クリスピー感が持続するので、そのままで提供するのはもちろん、扱いやすいので、チーズなどをトッピングしたオープン調理に活用できます。特に、お勧めするのは小さい儀型のテイタードラム。見た目がかわいく、食べやすいので子供のおやつとしてアピールできます。



テイタードラムキャセロール



ハッシュブラウンとサラダチキンのミルフィーユ

注目

昨年、米国ポテト協会は、都内近郊のスーパー、専門店やテバ地下などで販売されていた100以上のポテト惣菜を徹底調査。ポテト惣菜の傾向や、価格帯の異なる厳選したポテト惣菜を一冊のガイドブックにまとめました。ポテト惣菜のメニュー集や販促資材もご用意していますので、ご興味のある方は、是非ご連絡ください。

プロのシェフが、 米国産ポテト製品で メニュー開発にチャレンジ!

シュースtringで巻く、テイタードラムを漬す…。人気店を代表するシェフの手にかかると、米国産フライドポテトとポテトフレークが絶品料理に大変身。アパタイザーからメインまで使えるアイデアが満載のメニュー集、Potato Innovation Chef's Challenge Vol.2は、近日中に完成予定です。



• 仔牛のロスティー



• VEGAN PARADISE

Potato Innovation Chef's Challenge レシピ提供(敬称略)



Vol.1 | 米沢文雄、松田好史、村上英寿、大胡田達郎



Vol.2 | マリーベス・ボラー、杉浦仁志、山下敦司



原料

原料プログラムでは、製菓・製パンやセントラルキッチンなどでの原料としての米国産ポテト製品の使い方提案や、技術サポートを行っています。



新発見

デリバリー型社員食堂「シャショク」とコラボして、東京・横浜エリアのオフィスビルで期間限定販売したオリジナル弁当「ベーコンときのこのアメリカンポテトグラタン〜グリルチキン添え〜」(税込500円)。米国産ポテトフレークにバターと牛乳を混ぜて、しっかりと風味豊かなマッシュポテトに仕上げ、ベーコン、

しめじ、チーズをのせオープンで香ばしく焼き上げました。副菜に、トマトペンネ、ブロッコリー、グリルチキンをトッピング。ワンコインという価格設定と、小さめのサイズながら食べごたえがあり、肉と野菜の両方が摂れるので、特に女性に人気で、2か月間で2,000食販売しました。欧米では、ポテトは主食ですが、日本でもマッシュポテトを主役にした商品開発の可能性が見えてきました。



ローカロリー！グルテンフリー！米国産ポテトフレークで作る新感覚ポテトドレッシング。 葉物野菜などをいれて食べるカップ式サラダを、カラフルなドレッシングで一層オシャレに！

米国産ポテトフレークを使ったドレッシングは、ポテト本来の風味で自然なうまみを感じられ、マヨネーズを使ったポテトサラダよりもカロリーを抑えることができます⁽¹⁾。混ぜる食材によっては、アレルギーフリー、グルテンフリー、さらに卵や乳製品を使わないビーガンメニューとしても対応可能。トマト、かぼちゃ、ほうれん草などの野菜ペーストを加えれば、色や味に変化を加えることができます。

ポテトドレッシングのメニュー化に向けて、サンプル請求や販促サポートなど、ご興味のある方は、是非ご連絡ください。

★ほかにも、ベーカリー向けメニューブックのほか、ディハイ(乾燥)ポテトの機能性(パスタ、パン粉の代用、つなぎ/とろみ付け、焼成品、グルテンフリークラッカー/シュガークッキー)を紹介した冊子をご用意しています。

■ ポテトドレッシング(プレーン)200g

(材料)

米国産ポテトフレーク	25g
お湯	100g
リンゴ酢	25g
キャノーラ油	50g
粒マスタード	2.5g
塩	3.8g
砂糖	11.3g

(作り方)

- 1.お湯に米国産ポテトフレークを入れて練る。
- 2.ボウルにリンゴ酢を入れ、キャノーラ油を少しずつ加え、粒マスタード、塩、砂糖を混ぜる。
- 3.2に1を加えて、混ぜる。



ポイント

ポテトドレッシングは、どの程度日持ちするのか？原料プログラムでは、このような技術的な疑問にもお答えします。ポテトドレッシング(プレーン)の一般性菌検査をしたところ、10°C保管で、24時間後、48時間後と72時間後の一般生菌数は<300 cfu/g、大腸菌群は陰性の結果がでました。

(1)文部科学省 日本食品標準成分表を参照して計算。100g当たりポテトドレッシング/302Kcal、マヨネーズ(卵黄型)/670Kcal、フレンチドレッシング/406Kcal



リテール

2019年からスタートしたリテールプログラムでは、米国産ポテト商品の販促を行っています。

リテール(小売り)プログラムでは、スーパー、コンビニ、ネットショップなどの小売業者に対し、米国産ポテトに関する情報提供、消費者に訴求できるメニュー提案やPOP提供などの販促サポートを行っています。対象商品は、冷凍売場で販売されているNBやPBの冷凍フライドポテトや、精肉売場でリパックして販売されているハッシュブラウンです。米国産ポテトフレークの小売り商品はまだまだ少ないですが、常時販促の可能性を探っています。

初年度は、小売り業者に対して、米国産冷凍ポテトの特徴を紹介する「米国産ポテト製品丸わかりリテールバイヤーズガイド」を制作。また、平台



ショーケースなどで使えるアメリカをイメージした販促ツールを用意し、「米国産ポテトディスプレイコンテスト」を開催しました。開催前は、冷凍売場でのディスプレイ展開を促すのは難しいのでは？という懸念がありましたが、実施店舗から送られてきた画像を見ると、今後の販促につながる多くのアイデアを得ることができました。

今後は、クリスマスなどのイベント時や冷凍食品の割引セールだけでなく、日常的に消費者に米国産ポテト商品を購入してもらえるようなメニュー提案や情報発信を行っていきます。



消費者向けプログラムでは、

消費者にポテトの栄養やレシピを紹介しています。

ポテトの魅力やレシピを紹介する(消費者向け)情報サイト「POTATO POWER」を中心に、FacebookやInstagramを活用して、米国産ポテトの特長や栄養、米国産フライドポテトやポテトフレークを使ったレシピを紹介しています。



業界向けホームページを準備中! 公開予定は2020年の7月です。