

Fresh Avocado
France Steak



みんな食べたいポテト新メニュー

PLUS ONE FRY.

CHICKEN



PORK APPLE



街の声を
聞いてみました!!

Loaded Fry

今が旬、ローデッド・フライに注目!!

MUSTARD
SAUCE



消費者リサーチ実施! プラス・ワン・フライの期待度は? 皆が待っている!新しいポテトメニュー

居酒屋やカフェの超定番・フライドポテト。ただ、必ずと言っていいほどオーダーするだけに、いつもの塩味やケチャップ添えでは少々飽きもあるようで、新感覚を待望する声が圧倒的に多かった。

「お酒にポテト」は、もう常識!?

酒を飲む時、どのくらいの人がポテトを頼むだろうか。
「ぜったい頼む」17%、「頻繁に頼む」46%、なんと6割以上がポテト好き。新メニューへの期待値も大きい。



Q 飲食店でお酒を飲むときにポテト料理を頼みますか

しょっちゅう
オーダーする

「とても食べてみたい」
「食べてみたい」

9割

Q ローディッド・フライを食べてみたいですか

いろいろな味を楽しめるのが魅力!

ローディッド・フライは注目度満点

最近、日本でもポツポツお目見えし始めたローディッド・フライ。消費者の興味は急上昇、メニューに加えれば注目されることは間違いない。

LOADED FRY™



いつもと違う
ポテトの感じ

新感覚

バラエティが
ありそう

ボリュームが
魅力的

炭酸系に
合いそう

とにかく
食べてみたい!

ここがすごい!

ローディッド・フライ™ 4つのポイント

1

サプライズ感抜群

ボリュームもあり、具材やソースでインパクトも強い。一般的なフライドポテトとまったく表情が違い、インスタ映えもする。

3

マンネリ化と無縁

ローディッド・フライは具材やソースでバリエーション展開が簡単にできる。月替わりや季節限定メニューもつくりやすい。

2

定番と相乗効果

フライドポテトのメニューを増やしても、既存メニューに影響することはまずない。逆に相乗効果で出数増加が期待できる。

4

食材調達がラク

他メニューの食材を活用して簡単にアレンジできるのも強み。新たな食材を仕入れる負担に悩むことなくメニュー開発ができる。

※詳しくは米国ポテト協会リーフレット「プラス・ワン・フライ」をご覧ください

「ローディッド・フライとアルコール」の相関関係を検証
アルコールとの相乗効果に期待大!

店にとってアルコールの売り上げは、利益に大きく貢献する。味にメリハリがあってボリューム満点なローディッド・フライは、特に炭酸系と食べ合わせたいとの声が多かった。今後は酒がすすむ新定番メニューとして定着する可能性が強い。

ローディッド・フライ+炭酸系が圧勝!!

回答者にランク付けしてもらったところ、1位のビールは圧勝、2位はハイボールとサワー・酎ハイが接戦。いずれにしても炭酸系と合わせやすいメニューと考える人が多かった。

Q ローディッド・フライに合うアルコールのランキングを付けてください

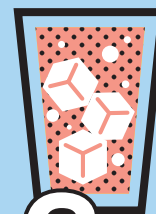
炭酸系が
イイね!



1位
ビール



2位
ハイボール



3位
サワー・酎ハイ

Q ローディッド・フライでお酒がすすむと思いますか

お酒がグイグイ
すすみそう

「とてもすすむ」
「すすむ」

9割

ローディッド・フライはアルコールの出数UPに期待大

ローディッド・フライを酒がすすむメニューと見なす人は約9割。しかも本来のフライドポテト・ファンに加え、メリハリのある味わいやボリュームを期待する層も取り込める可能性が高い。酒・料理ともに注文数アップにつながりそうだ。

Q ローディッド・フライを食べたい理由

- 味が濃く酒にあう…9%
- 美味しそう…28%
- ボリューム感が凄い…23%
- トッピングが良い…16%
- フライドポテトが好き…16%
- 初めて聞き興味がある…9%

お酒に合うし
小腹も満足

※調査概要:20~40代の一般消費者300人に「ローディッド・フライ調査」を実施/期間:2017年3月10日-3月22日(1週間)/調査手法:インターネット

ローディッド・フライ

レシピ開発のコツ

【具材】

肉と野菜をベースに。肉ならステーキ肉や挽き肉のほか、ベーコン、チョリソ、ハム、コンビーフ、スパムなどの加工肉など。野菜はフレッシュでも加熱してもOK。食感と彩を考え、五感に訴えるメニューを目指そう。

【ソース】

ケチャップ、チーズソース、ドレッシング、BBQソース、マスタード、焼肉のたれなど。自由にアレンジしてオリジナル感を演出しよう。

【トッピング】

シュレッドチーズやハーブ、スパイスなど。目玉焼きや鶏唐揚げなどをトッピングするのも面白い。溶けるチーズもおすすめだ。

【ポテト】

いつものフライドポテトを活用すれば原価の負担もかからずにできる。チップス系やラテイスカットなど、ちょっと目先の変わったポテトを利用すれば、フレッシュでサプライズ感のある演出も手軽にできる。

Loaded Fry × Highball

ローデッド・フライとハイボールのおいしい関係



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@potatous-jp.com

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

JAPAN: October 2017

Potatoes[®]
USA



ローディッド・フライ™で驚きの効果!

売上・利益UP!

ドリンクにまで効果が波及!
これがポテトの底力

既存のポテトメニューにローディッド・フライでもう一品。新メニューで「食べたい!」気持ちを引き出してお客様の心をつかめば、相性のいい炭酸系アルコールまでまとめて注文数アップが期待できる。

やっぱり定番!
でもちょっと飽きた?
目新しいもの、ないのかな

6割がオーダーするが、
マンネリ感もつきまとう



フライドポテト

プラス・
ワン・フライ
+
ポテトパワー
増強!

楽しそう? 食べてみたい!
新しい美味しさ ワクワク!
確実に売れる新規メニューで
期待感をプラス、集客へ



ローディッド・フライ

ハイボールがピッタリ!
炭酸系がイイね もう一杯飲んじゃおう
絶妙のペアリングで
利幅の大きい酒類(ハイボールなど)拡販へ



ハイボール

×
相乗効果

ローディッド・フライ × ハイボール
相乗効果を確認!

ローディッド・フライ×ハイボールは利益UPに貢献するか?
1か月間、都内のバル・カフェや居酒屋で検証してみた。

※調査概要:「ハイボールに合うフライドポテトメニュー」を各店で提供し、それぞれの出数を比例検証/期間:2017年6月12日-7月12日(1か月間)/調査場所:都内10店舗で調査を実施

結果 ▶ポテト料理※ ※既存と新規、ポテトメニュー2品の合算

最大 **228%** 平均 **152%** 利益 **162%**

ハイボール…最大174% 平均119% 全店で出数増加

ハイボール、ポテト料理、共に売り上げ大幅UP

全店でハイボールとローディッド・ポテトともに出数が大幅に増加、一緒に注文するケースも多いことから相性の良さも証明された。オペレーション、原価共に負担もなく、今後もローディッド・フライ系のメニューを継続したいという店が9割にのぼった。

SHOP 1 GLASS DANCE 川崎

ポテト 204% ハイボール 166%



スパシーミートVSアボカドサワークリーム
のWチーズローディッド・ポテト(750円)
濃厚なチーズと揚げ物の
しっとりした味わいが、ハイ
ボールのさわやかな炭
酸感と相性抜群だった。

☺店長の声

「食べごたえがあってコスパがいい、つまみながらお酒が
すすむとお客様の評判も上々でした」

SHOP 2 Oyster Bar ジャックポット 下北沢

ポテト 187% ハイボール 140%



ラムタンミートソース
のポテトフライ/チェ
ダーチーズソースの
ポテトフライ(各単品
500円/ハイボール
セット1,000円)
新しいメニューのため
セット売りで訴求した。

☺店長の声

「ハイボールと唐揚げ」「ビールと枝豆」のように相性
がいいので、セットでアピールするのは効果的だった」

SHOP 3 ラ・ベファーナ 汐留

ポテト 199% ハイボール 114%



3種チーズのスパイ
シーポテトフライ(単
品600円、ハイボール
セット900円)
セットメニューを設定
し、ハイボールと料理を
一緒に試してもらえる
ように演出した。

☺店長の声

「ローディッド・フライをつまみにハイボールを飲みに来ら
れた常連客が何名もいらっしゃいました」

SHOP 4 艶酒健康 よござんす 大門・浜松町

ポテト 228% ハイボール 109%



HOTチーズポテト/
ポテトとコンビーフの
オープン焼き(各単品
780円)
2種類の味の異なるメ
ニューで食べ比べによ
る相乗効果を狙った。

☺店長の声

「原価の低いハイボールとローディッド・フライが出たので、
酒・料理ともにメリットがあった。反応は上々」

SHOP 5 ごま屋 新宿三丁目

ポテト 178% ハイボール 134%



チェダーチーズと旨辛
レッドのポテトフライ
(単品850円、ハイボ
ールセット1,000円)
ハイボールやビール
に合うメニューとして
開発した。

☺店長の声

「見た目も量もボリュームを感じるメニューで、お客様
もとても満足されていたように思う」

SHOP 6 CAFE NOISE

ポテト 148% ハイボール 174%



トリプルチーズとメ
キシカンミートのマウン
テン・ローディッド・フ
ライ(980円)
ハイボールでさっぱり
しながら食べ続けたく
なるように、濃い味わい
に仕立てた。

☺店長の声

「見た目を重視したのがあたり、提供したときの反応が良く、
写メを撮るお客様も多かった。来店動機に繋がらうだ」

ハイボールが“ぐいぐい”進む! ウイスキー・ソース×ポテト

酒と料理のペアリングの鉄則は共通する風味にある。ハイボールならウイスキー風味の料理がいい。事実、アメリカではバーボンの銘柄を冠したステーキソースが大人気。ウイスキー風味のローディッド・フライならハイボール人気もさらに盛り上がること間違いなし。



ポークアップル
ローディッド・フライ



チキンハニーマスタード
ローディッド・フライ



スカートステーキの
ローディッド・フライ

フライドポテト、ソテーした豚肉(薄切り)に、甘酸っぱいりんご風味の豆乳ソースをかけ、ペペリーフを添えて。レンズ豆のウイスキー煮がアクセント。

アップルクリーミーソース

〈ソースの材料〉

りんご(小角切り)…40g バター…10g
生クリーム…50ml 小麦粉…5g
豆乳…100ml 塩、こしょう…適量
ウイスキー…20ml

〈ソースの作り方〉

- 1りんごをバターで炒め、小麦粉をふり入れ、さらに炒める。
- 2ウイスキー、豆乳を加えて軽く煮込む。
- 3生クリームを加え、塩、こしょうで味を調える。

レンズ豆のウイスキー煮

水切りしたレンズ豆(水煮)を、水とコンソメ、ウイスキーで煮て、塩、こしょうで味を調える。

ソテーした鶏もも肉とウイスキー風味オニオンソテーに、はちみつとマスタードの酸味が絶妙なソースをかけた一皿。水菜で彩りを添えて。

ハニーマスタードソース

〈ソースの材料〉

玉ねぎ(みじん切り)…10g はちみつ…20g
小麦粉…5g 玉ねぎ(すりおろし)…10g
ウイスキー…30ml 水…100ml
しょうゆ…15ml サラダ油…適量
粒マスタード…15g

〈ソースの作り方〉

- 1サラダ油で玉ねぎのみじん切りを炒め、なじんだら小麦粉をふり入れさらに炒める。
- 2ウイスキー、しょうゆ、粒マスタード、はちみつ、おろし玉ねぎ、水を加えて煮込む。

ウイスキー風味オニオンソテー

サラダ油で薄切りの玉ねぎをしんなりするまで炒め、ウイスキーをふり、塩、こしょうで味を調える。

フライドポテト、ソテーした牛ハラミ肉を、黒こしょうとバーボンのパンチの効いたソースで。クレソンとピンクペッパーを添えて。

バーボンクリームソース

〈ソースの材料〉

ビーフコンソメ…200ml 粒マスタード…5g
黒挽きこしょう…1.5g 生クリーム…60ml
バーボンウイスキー コーンスターチ…適量
…15ml

〈ソースの作り方〉

- 1鍋にビーフコンソメと黒挽きこしょうを入れ、半量になるまで煮詰める。
- 2バーボンウイスキー、粒マスタード、生クリームを加え、コーンスターチでとろみをつけて仕上げる。

Superior Quality Fries

高品質の 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。

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。

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そうに見える色にします。

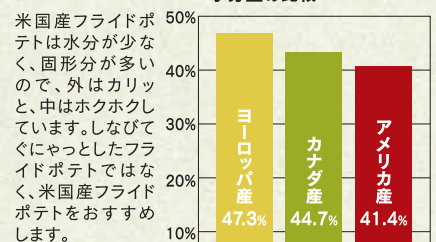
おいしさ



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。