



アメリカで大流行中!

# LOADED FRY



Coming Soon!

次にくるのはコレ!

ローデッド・フライは、ソースや具材と一緒に盛り付けたボリュームたっぷりのメニュー。全米各州にお国自慢のアレンジがあったり、ダイナーでは看板メニューになったりと注目を浴びている。驚きと楽しさを提供できる新しいアメリカンスタイルとして、日本でも話題を呼ぶことは間違いない。



米国産フライドポテトをもう一品!



## PLUS ONE FRY

メニュー戦略で  
売上&利益率

UP!!!!

POINT 1

売上UP!

“定番”+“もう一品”  
Wメニューで相乗効果

POINT 2

利益UP!

低原価で人気も高い  
ポテト活用で利益伸長

POINT 3

らくらく  
新メニュー!

アイデアといつもの食材で  
メニュー開発が自由自在



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・メイカース・インク内  
TEL: 03-3221-6281 FAX: 03-3221-5960  
E-mail info@potatous-jp.com

JAPAN:February,2017





# 都内各店でリアル検証。データで明らかになった “フライドポテトをもう一品”の底力!

## STEP1

1か月のキャンペーンで  
注文数の増減を検証\*

※2016年5月16日～6月15日 / 都内13店舗で実施

### フライドポテトメニュー 2品の注文数 264%UP↑

フライドポテトの定番メニューが1品の店で1か月間、もう1品メニューを増やして検証した。すると、期間中のフライドポテトメニューの出数が平均で前月比264%、最大355%を記録。定番の注文数までアップするケースが多いことがわかった。

東京基地 渋谷離

**220%UP↑** *chef's voice*

定番とキャンペーン合わせて  
出数が普段の2倍に。  
原価率も低くて売上げに貢献した

東京基地 新宿

**255%UP↑** *chef's voice*

キャンペーン商品のほうが  
定番メニューより出数が多かった。  
米国产ポテトはいろいろなソースに  
合いやすいのがポイントだね

ワイン酒場 COLTS 桜木町店

**122%UP↑** *chef's voice*

お客様に選ぶ楽しみを  
提供できたし、オペレーションも。  
メニューを増やして大正解

咲かせよダイニング HIMAWARI

**225%UP↑** *chef's voice*

メニューが2種類あると  
ポテトの注目度がアップ。  
“選べる楽しさ”がポイントかな

KITCHEN TACHIKICHI 青山店

**59%UP↑** *chef's voice*

新メニューがあると  
お客様との会話が弾む。  
お客様にも店にも効果大!

炭焼バー ブクブク 茅ヶ崎南口店

**193%UP↑** *chef's voice*

メキャンペーンメニューは  
定番とほぼ同数出て、  
さらに定番は出数が増えた

※詳しくは別紙チラシまたはHPを参照ください

## STEP2

利益率 UP↑ の割合を  
より具体的に検証\*

※2016年10月12日～10月26日 / 都内2店舗で実施

### フライドポテトメニュー 2品の 利益率 220%UP↑ (注文数 234%UP↑)

注文数が増えても利益が上がらなくては意味がない。そこで2週間、前回とは別の店で細かく数字を換算したところ、注文数は前回同様200%以上UP、利益率も256%UPという結果に。他メニューの注文数に影響はなく、低原価のポテトの注文数アップは純粋に利益につながった。

瀬戸内バル 三軒茶屋  
(店舗提供メニューの平均原価: 33~35%)

メニュー名	定番メニュー ジャコ海老ポテト	新規メニュー フィッシュタルタル
売価	490円	580円
原価率	18%	23%
利益	402円	447円
テスト期間 出数	52個	20個
利益	20,904円	8,940円
通常期間 出数	29個	—
利益	11,658円	—

平均原価より  
約10%下回る

増加した出数  
+43個  
UP率 248%

増加した利益  
+18,186円  
UP率 256%

ワイン酒場 ウラツチェ  
(店舗提供メニューの平均原価: 35%)

メニュー名	定番メニュー 燻製ポテト	新規メニュー チーズフォンデュ
売価	600円	600円
原価率	11%	30%
利益	534円	420円
テスト期間 出数	21個	36個
利益	11,214円	15,120円
通常期間 出数	26個	—
利益	13,884円	—

平均原価より  
5%下回る

増加した出数  
+31個  
UP率 219%

増加した利益  
+12,450円  
UP率 190%

LET'S TRY!  
PLUS ONE FRY

メニュー開発はここが肝心!

### POINT 1

価格設定  
定番品と  
差をつける

### POINT 2

食材の共通化  
他メニューで使う  
材料を活用

### POINT 3

サブライズの演出  
材料や盛り付けで  
意外性をプラス

### POINT 4

メニューでアピール  
差し込み式で  
わかりやすくプレゼン

### POINT 5

マンネリ感を払拭  
月替わりや季節で  
バリエーション展開

# MENU VARIETY

季節やイベントでメニューに鮮度を! フライドポテト・バリエーション

※米国ポテト協会 HP では季節のメニューや世界のフライドポテトを紹介中!

<http://www.potatous-jp.com>



## LOADED FRY

### ローデッド・フライ

フライドポテトやソースをてんこ盛りにして楽しもう、というのがローデッド・フライの心意気。ステーキ、野菜ソース、目玉焼きなど、ビックリするような組み合わせをぜひ試してみてください。個性的でボリューム感たっぷりのオリジナルメニューづくりにぜひ!



フィリーズ チーズステーキ  
細くカットしたステーキとのコ  
ラボ。ステーキソースとチーズ  
ソース、ブラックペッパーをダ  
イナミックにかけて



タコ フライ  
チリビーンズとフライドポテト  
は相性抜群。アボカドをプラス  
すればクリーミー&リッチな味  
わいでボリュームもアップ



ベーコン チーズ フライ  
ベーコン&チーズはアメリカで  
も超定番の組み合わせ。サワー  
クリームの酸味をプラスすれば  
さらに食欲をそそる一皿に

## DIPPING

### ディッピング

事前にソースを仕込みば  
添えるだけで完成



イースターには卵風味で  
やさしさ満載  
カルボナーラ風ディップ



新緑の季節らしくフレッ  
シュに鮮やかに  
抹茶ディップ



こどもの日は甘い  
“ご褒美ポテト”を  
チョコレートディップ



夏に向け、  
さわやかな初夏の彩りで  
トマトサワークリームディップ

## TOPPING

### トッピング

食材次第で見た目が楽しい  
オリジナルメニュー



食欲が出るガッツリ系で  
夏バテ対策  
お好みポテト



ポテトもハロウィーン気分  
でほんのり甘く  
パンキンクリームチーズポテト



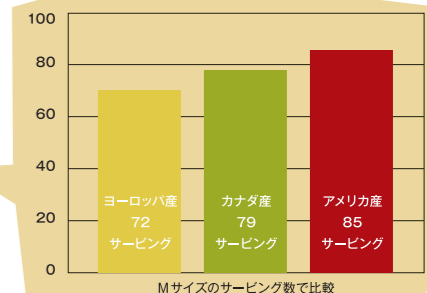
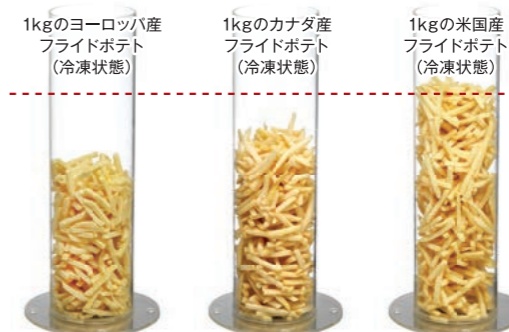
クリスマスはちょっと贅沢、  
風味豊かに  
トリュフポテト



味覚の秋、クリーミーな  
味わいで癒されて  
トマトクリームソース&蟹ポテト

米国产ポテトで収益向上

ボリューム、サービング数、収益性すべてアップ



データ出典: オレゴン州立イノベーションセンター