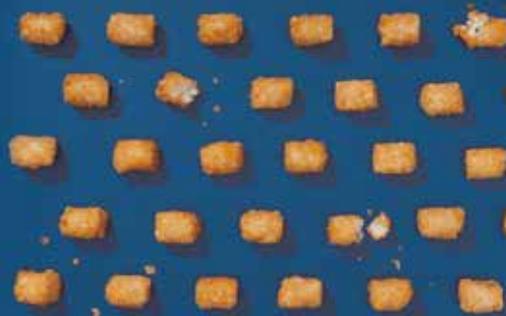




米国産ポテトまるごと

# RETAIL SUPPORT

リテールサポート



## 精肉売り場編

ポテト効果で  
精肉売り場を  
盛り上げる



## ベーコン、ハム、ソーセージの ベストパートナー、ポテト。

人気のハッシュブラウンとお肉のメニュー提案で新たな顧客を獲得! さらに“セット買い”でお肉の売り上げもUP!

お肉とポテトの  
メニュー提案をすると

ついで  
購入

ポテトの  
**新規客  
GET!**

ポテト・  
加工肉共に  
販売増

ポテト固定客の  
**客単価  
UP!**

加工肉の  
追加購入

ハッシュブラウン人気を  
取り込もう

### 安定したサプライチェーン

米国産ポテトは、信頼できる一貫性と実用性を備えた高品質なポテト米国の厳密な基準に沿って生産される米国産ポテトで、最高品質の製品を提供します。



# 購買の相乗効果を期待できる いま注目のポテト製品 ハッシュブラウン

冷凍コーナーで売上げ絶好調のハッシュブラウン。ソーセージやベーコンと、朝食・おやつ・おつまみセットに！

手早くしっかり栄養を取りたい朝食は、手間がかからず飽きずに美味しく食べられる加工肉食品が大の定番。その付け合わせにピッタリなのがハッシュブラウン(ハッシュドポテト)です。離れた冷凍ケースではなく、加工肉食品と一緒にチルドコーナーに並べればユーザーの購買動機を触発すること必須です。



調理がカンタン  
小腹満たしに最適  
食感が楽しい



## POTATO TOPICS なぜ今、ハッシュブラウン？

売上げがグングン伸びているハッシュブラウン。人気の最大の理由は、オープントースターで簡単に調理できること。このところファストフード店のモーニングで知られるようになったこともあり、ほどよいボリューム感のあるハッシュブラウンは、ベーコンやハム、ソーセージとともに朝食の定番となつつあります。

# ポテトとお肉のメニューは無量大。店頭メニュー提案で、さらに売上げアップ！

## 加工肉の利用頻度UPに貢献できるメニューをご紹介します。カンタンで美味しいレシピをご活用ください。

いつもとちょっと目先が変わるメニュー提案はユーザーの目を惹きつけます。加工肉食品とポテトとのコンビは、コスバも良く、ボリューム感も満点。加工肉食品の美味しさを引き出すメニューを揃えました。献立提案として店頭POPなどで展開すれば効果的な訴求ができます。



### ころころポテトのチェダーチーズ焼き



材料：(2人分)  
・米国産冷凍ポテト(ドラム)…120g  
・ベーコン(薄切り/食べやすく切る)…20g  
・チェダーチーズ(スライス)…1枚  
・粗挽き黒こしょう…少々  
・サラダ油…大さじ2

- ①サラダ油を熱したフライパンでポテトとベーコンを中火で焼く。
- ②①を耐熱皿に入れ、チーズをちぎってのせる。
- ③ラップをかけずに電子レンジ(600W)で約40秒加熱し、チーズが溶けたら取り出してこしょうをふる。

### ころころポテトとウインナーのピック



材料：(4人分)  
・米国産冷凍ポテト(ドラム)…8個  
・ウインナー(1/4に切る)…2本分  
・キャンディーチーズ…8個  
・サラダ油…大さじ2

- ①サラダ油を熱したフライパンでポテトとウインナーを中火で焼く。
- ②ピックに①とチーズを刺す。

### ころころポテトの簡単グラタン



材料：(1人分)  
・米国産冷凍ポテト(ドラム)…約50g  
・ウインナー(1cm幅に切る)…1本  
・ホワイトソース(市販)…140g  
・ホールコーン(冷凍)…10g  
・ピザ用チーズ…10g  
・パセリ(刻む)…お好み  
・サラダ油…大さじ2

- ①サラダ油を熱したフライパンでポテトとウインナーを焼く。
- ②耐熱皿に、①、ホワイトソース、コーンを入れてピザ用チーズを散らす。
- ③オープントースターでこんがり焼き目がつくまで焼き、お好みでパセリを散らす。

### ベーコンエッグdeハッシュブラウン



材料：(1人分)  
・米国産冷凍ポテト(パティ)…1枚  
・ベーコン(薄切り・ハーフサイズ)…2枚  
・卵…1個  
・サラダ油…大さじ2

- ①サラダ油を熱したフライパンでポテトとベーコンを中火で焼く。卵も焼いて目玉焼きを作る。
- ②①のポテト、ベーコン、目玉焼きを順に重ねて器に盛る。

