



惣菜売り場編

トレンドに即応した惣菜で
消費者ニーズを
つかむ



注目!

ローカロリー!グルテンフリー!
プラントベース食に最適、
ポテトドレッシング

若者中心に急増中! プラントベースの食生活者

いま、野菜中心の食事を考える層が増えています。それが「週に何日か菜食にする」「主食は植物性、副菜が肉や魚」というプラントベースの食生活者“フレキシタリアン”です。自身のダイエットや健康という観点から選択した人、地球環境への配慮という視点から取り組む人などを中心に、世界中で大きな潮流となっています。日本でもトレンドを超えて浸透・定着する気配を見せています。最近は大豆製品コーナーを設ける店舗も増えていますが、プラントベースの食事をより美味しく楽しむ惣菜の開発は今や危急の課題と言えるでしょう。



ワクワク感満載!オペレーション楽!

テイタードラム
キャセロール



定番フライドポテト
の新しいかたち



ローディッドフライ

ポテト製品等に最適なポテトを使用

米国産ポテトの中で最も多く栽培される「ラセットポテト」を使用。固形分が多く水分が少ない為「外はカリッ・中はホクホク」の食感が特徴です。



アメリカ産乾燥ポテトで 新感覚ドレッシング メニューの鮮度アップに

ディハイ(乾燥)ポテトの ポテトドレッシング

ポテト本来の自然な旨みのやさしい味わいとなめらかな口当たりが自慢です。マヨネーズを使ったポテトサラダよりもカロリーが抑えられ、混ぜる食材によってはアレルギーフリーも実現できます。カップ式サラダに最適です。

ポテトドレッシング(プレーン)

200g

【材料】

ポテトフレーク…25g お湯…100ml
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。
- ③②に①を加えて混ぜる。

・10℃保管で一般生菌数72時間まで陰性



ローカロリー! グルテンフリー!
ビーガンメニューにも対応可能
アレンジでカラフルなバリエも



簡単! 便利! ディハイ(乾燥)ポテト

マッシュポテトやスープのとろみづけなどによく用いられる乾燥タイプのポテト。本物のポテトから水分を抜いただけなので新鮮なポテトそのものの風味があります。ダイス、シュレッド、フレーク、グラニュール(顆粒)、フラワーと形状も豊富で使い勝手もよく、保存・保管も楽で、下ごしらえも最小限で最大限のパフォーマンスが得られます。

ポテトドレッシングのカロリーは **302Kcal/100g**

マヨネーズ(卵黄型) 670Kcal フレンチドレッシング 406Kcal

100gあたりのコストは **21.9円**

・文部科学省 日本食品成分表を参照にした計算値

人気急上昇中の ハッシュブラウンで お惣菜

オペレーション◎
簡単オープン調理

経時変化◎
冷めても美味しい

コスト削減◎
手近な材料でOK

テイタードラムキャセロール

アメリカでは超定番の“ママの味”。オープン加熱のノン油調のため、並べて焼くだけの簡単調理、ヘルシー感も訴求できます。かわいい小型ハッシュブラウンでオシャレな見栄えが店頭映えます。

鶏挽肉バジル風キャセロール

ツナクリームのキャセロール



ミートソース&
ホワイトソースの
キャセロール



フライドポテトが ひと手間で 目を惹く惣菜に

オペレーション◎
のせるだけ

アレンジ自在◎
具材でバリエ自在

コスト削減◎
手近な材料でOK



ローディッドフライ

定番のフライドポテトでは目新しさがちょっと足りない。そこでおすすめなのが“ローディッドフライ”です。基本はフライドポテトにトッピングするか和えるだけ。見栄えも抜群、魅力的なメニューが実現します。

チリフライ



お好みポテト



ナチョス



パーティパック

