

キッチンカーに最適!



米国産 冷凍フライドポテトを 活用しませんか？

コロナ禍で飲食店に厳しい状況が続く中、
さまざまな料理を移動販売する「キッチンカー」が人気を集めています。
キッチンカーの売り上げを大きく左右するのがメニュー決め。
フライドポテトは幅広い人々に人気があるので、販売すれば確実な売上が期待できます。
米国産冷凍フライドポテトは、調理が手軽でバリエーション豊富。
キッチンカーにぴったりの食材としておすすめです。

ローディッド・フライ®で収益アップ!



見慣れたフライドポテトも、ちょっとした工夫でオンリーワンの魅力的なメニューに変えることができます。見た目が豪華でボリューム感のあるローディッド・フライ®なら、いつものフライドポテトがメイン料理に早変わり! さまざまな素材と組み合わせることで付加価値を高めることができ、売り上げアップ・利益率アップを実現します。



大盛り
フライドポテトの
ボリューム感



みんなで
シェアして食べる
楽しさ



多彩な具材で
彩り豊かな
写真映え

ローディッド・フライ®とは?

「ローディッド (loaded)」は、英語で「荷物を山積みにした」という意味。山盛りのフライドポテトに、さまざまなソースや具材をたっぷりのせた料理のことで、全米各地の人気レストランでも取り入れられています。



調理は簡単。誰でも楽々アレンジ可能!

調理スペースが限られ、ワンオペの場合も多いキッチンカーでは、調理が手軽であることも重要です。フライドポテトは、事前に仕込んだソースを添える「ディッピング」や、さまざまな具材をのせる「トッピング」など、誰でも簡単にアレンジ可能。食材を共通化できるので廃棄ロスを減らし、コスト削減にも役立ちます。



DIPPING *** ディッピング

事前にソースを
仕込めば
添えるだけで完成



TOPPING *** トッピング

具材次第で
見た目が楽しい
オリジナルメニュー

自由に選べる豊富なバリエーション!

米国産冷凍フライドポテトは、多種多様なのが特長。ホールド時間の長さや個数管理のしやすさなどによって、コーティングの種類や形状を自由に選べます。使いこなせば、味、歩留まり、パフォーマンスが飛躍的に向上します。

コーティングタイプ

時間が経っても
美味しさキープ

揚げたてのサクサク・ホクホク感をより長く持続させるために、小麦やじゃがいもでんぷんの衣でコーティング。揚げたてのようなしなやかとした姿と色で、食感のホールド時間もアップします。

ホールド時間が長い

- ロス率が低い
- 冷めても美味しい

味付きの衣ができる

- 調理しなくて良い
- バリエーションが簡単



ハッシュドポテト

形いろいろ
用途もさまざま

細かく砕いたポテトを成型したもので、へたりにくく冷めても外はカリッ、中はホクホクの食感を損ないにくいのが特徴です。均質な形状で、個数管理がしやすいのも利点です。

形が均一

- 個数管理がラク

崩れにくい

- ムダが出にくい

形状が多様

- ニーズで選べる
- 用途が広い



米国産フライドポテト

MENU

Good for
Kitchen Car

ソースやトッピングを変えるだけ!

工夫次第でバリエーションは豊富に広がります

ビジネス街やマンション敷地、イベント会場など、キッチンカーが活躍できる場所はさまざま。

米国産冷凍フライドポテトは、工夫次第で惣菜やおやつ、おつまみといった多様な食事のニーズに応えることができます。

ロケーションやシーンに応じてメニューに変化をつけましょう。



チーズ&ベーコン



ソースやトッピングを
変えるだけで
どちらにも使える



ハッシュドポテト

ナチョス



●材料(大1皿分)

ハッシュドポテト… 230g
サワークリーム…10g
チーズソース…10g
ベーコン(厚切りを拍子切り)…10g
パセリ…少々

●作り方

①ベーコンはフライパンでこんがり焼く。
②器にポテトを盛りつけ、①を散らし、チーズソースとサワークリームをかけ、パセリをふる。

●材料(1皿分)

ハッシュドポテト…160g
アボカドディップ…30g
チリコンカン…20g
サワークリーム…10g
万能ネギ(小口切り)…5g
トマト(小角切り)…10g

●作り方

器にポテトを盛りつけ、チリコンカン、アボカドディップ、トマトを散らし、サワークリームをかけ、万能ネギを散らす。

ブルドポーク



ブルドポークとは
豚肩肉を崩れるほど
やわらかく調理した
米国南部のBBQ料理

ソースやトッピングを
変えるだけで
どちらにも使える



ストレートカット

お好み焼き風ポテト



●材料(1皿分)

ストレートカット…250g
BBQブルドポーク…25g
チーズソース…10g
パセリ(みじん切り)…少々

●作り方

器にポテトを盛りつけ、ブルドポークを散らし、チーズソースをかけ、パセリを散らす。

●材料(1皿分)

ストレートカット…250g
紅しょうが(粗みじん切り)…5g
お好み焼きソース、マヨネーズ、青のり、かつお節…各少々

●作り方

器にポテトを盛りつけ、紅しょうがを散らし、お好み焼きソース、マヨネーズをかけ、青のりとかつおぶしを散らす。

他にも使える
米国産冷凍
フライドポテト



ウェッジカット

皮付きフライドポテトの風味を味わうことができ、ホクホクの食感を楽しめます。



クリンクルカット

ユニークな形状のフライドポテト。クリスピーな食感が楽しめます。



ハッシュブラウン

定番の小判型のほか、スティック状や俵型があります。



ラティスカット

網目状にカットされ厚みがあり、ソースにつけたり、トッピングをして食べるのに向いています。

Potatoes
USA

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 info@potatous-jp.com

協会Webサイト



ポテトレシピ



ローテッド・フライ(Loaded Fry)は
米国ポテト協会の商標登録です。