

これからのフードサービス “勝利”のカギは、 ローディッド・フライ!!



LOADED
FRY

コロナ禍で、一変した飲食業界。さらには、円安による資材の高騰、飲食店は厳しい状況が続いています。そこで、今こそおすすめなのが“ローディッド・フライ”。話題性、利益面など魅力はたっぷり... 飲食店の確実な収益アップが期待できるメニューです。

ローディッド・フライの3つのメリット



1
高付加価値で
売価 / 売上アップ!

原価が安く、幅広い人々に人気のフライドポテト。さらに、お肉やソースなど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、売価 / 売上アップ・利益率アップを実現します。



2
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ます。



3
アルコールとの
相乗効果に期待!

“嫌いな人がいない”というほど、ポテトは人気メニュー、お酒との相性も抜群です。酒・料理共に注文数アップに繋がります。

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、本場アメリカで人気のアレンジメニューです。





野球観戦は、これがないとはじまらない! アメリカのスタジアム発 『ベースボール・フライ』

野球スタジアムでフライドポテトは最も人気のあるメニューのひとつ。アメリカでは、各スタジアムごとにオリジナルのローディッド・フライである『ベースボール・フライ』が名物となっています! 2023年、世界中が熱狂する野球大会と共に、野球ファンに愛される美味しさ『ベースボール・フライ』も盛り上がること間違いなし。

FEATURE AREA フィーチャーエリア

ANAHEIM, CALIFORNIA

1. PORK BELLY POUTINE
2. LIGHT IT UP FRIES

PHOENIX, ARIZONA

3. THE BUFFALO CHICKEN FRIES
4. BARBECUE BRISKET DIP W/FRIES

SAN DIEGO, CALIFORNIA

6. GARLIC FRIES
7. CHEEZ STEAK FRIES

MIAMI, FLORIDA

5. SALCHIPAPAS FRIES



1 ANAHEIM, CALIFORNIA PORK BELLY POUTINE

ローディッドフライ・カリカリポークとグレービーソース



材料 [1皿分]

米国産冷凍フライドポテト (シュースト) …… 250g	CHEDDAR チーズ (細切り) …… 20g
豚バラ肉 …… 20g	万能ねぎ (斜め切り薄切り) 適量
グレービーソース …… 30g	揚げ油

作り方

- ※フライドポテトは揚げておく。
1. 熱したフライパンに豚バラ肉を入れ、カリカリになるまで焼き、食べやすく切っておく。
 2. 器にフライドポテトを盛り、グレービーソースをかけ、1、CHEDDAR チーズ、万能ねぎを散らす。

5 MIAMI, FLORIDA SALCHIPAPAS FRIES

ローディッドフライ・サルチパパス



名前はスペイン語でソーセージを意味する"サルチ"と、ジャガイモを意味する"パパ"を組み合わせたもの。

材料 [1皿分]

米国産冷凍フライドポテト (クリンクル) …… 250g	グリーンオリーブ (刻む) …… 10g	オーロラソース
ソーセージ (斜め切り) …… 1本	チリペッパー …… 適量	マヨネーズ …… 25g
紫キャベツ (千切り) …… 30g	サラダ油 …… 適量	トマケチャップ …… 15g
コールスロードレッシング …… 10~15g	揚げ油	

作り方

- ※フライドポテトは揚げておく。
1. フライパンにサラダ油を熱し、ソーセージを炒める。
 2. 紫キャベツはコールスロードレッシングであえておく。
 3. 器にフライドポテトを盛り、1、2を盛り合わせ、オーロラソースをかけてオリーブを散らし、チリペッパーをふる。



2023年、抜群の話題性! Baseball × Loaded Fry 他のレシピの詳細はこちらから ▶▶▶

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。

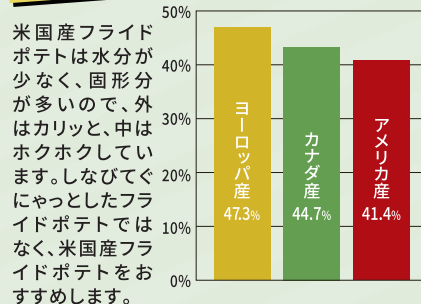
おいしさ



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 <https://www.potatoesusa-japan.com/> E-mail: info@potatoes-jp.com

