

サラダNo.1企業がサラダ料理の最新トレンドを毎月発信

アメリカで大流行！「ローディッドポテト」に注目！

いつものフライドポテトが世界の料理に変身♡
主役級のおいしさで人気の「盛る」ポテト！

本ニュースレターは、サラダNo.1企業を目指すケンコーマヨネーズが、季節やトレンドに合わせた最新のサラダ料理をお届けします。

「ローディッドポテト」とは？

英語で「満載・積み込んだ」という意味の「ローディッド(loaded)」。
その言葉通り「ローディッドポテト」とは、フライドポテトの上にたっぷりの具材やソースをのせた料理のこと。アメリカでは根強い人気があり、様々な料理と組み合わせることで、脇役になりがちだったフライドポテトが一気に主役級にランクアップ！
ケンコーマヨネーズ流にアレンジした「ローディッドポテト」で、グルメの世界旅行へTake-off！



朝から晩までローディッドポテト！？ボリューム満点でアメリカンな1日に

モーニング



エッグベネディクト風
ローディッドポテト

ランチ



シーザーサラダ風
ローディッドポテト

ディナー



ビーフステーキのせ
ローディッドポテト

エキゾチックでやみつきになる味わい♪世界各地の人気テイストとのコラボ！

タイ料理



エスニック風
ローディッドポテト

メキシコ料理



タコス風
ローディッドポテト

世界各地の人気テイストとの
コラボで、フライドポテトの
無限の可能性を発見！

最近人気のエスニック風は
たっぷりのパクチーと、
シラチャーソースで仕上げ、
ピリッとした辛さが食欲を
そそる味わいに。

タコス風は、香辛料が効いた
ミートソースと濃厚チーズ
ソースでやみつきになる味に♪

日本人にはお馴染みの味！ポテトの形を活かして和風アレンジ♪

くし型カット



たこ焼き風
ローディッドポテト

スライスカット



肉みそがけ
ローディッドポテト

お好み焼きソースとマヨネーズや、味噌だれなど日本人に馴染みのある味付けの創作ローディッドポテトです。

一口で食べられる“くし型カット”や、味噌だれがよく絡む“スライスカット”で、味だけでなく食感や食べやすさにもこだわります。
今夜の食卓を彩る、最高の一品になること間違いなし！

★「ローディッドポテト」の特別ページが公開★

ケンコーマヨネーズのホームページでは、トレンドを意識したレシピを多数掲載しています。今回は「ローディッドポテト」をテーマに特別ページを公開！今回ご紹介したメニュー以外にもたくさんの「ローディッドポテト」レシピを紹介しています♪

■詳しくはこちら：

<http://www.kenkomayo.co.jp/salad/trend/loaded-potato>



自宅で作ってみたいあなたへ ローディッドポテトの作り方も学べる“料理教室”開催！

おすすめ！料理教室『キッチンスペース831』

ケンコーマヨネーズのメニュー開発担当者が講師を務める料理教室です。今回のレッスンは、『手作りピッツァ』がテーマ。基本のマルゲリータなど3種類のピッツァのほか、アクアパッツァや話題のローディッドポテト、シャーベットなどもお教えする盛りだくさんなレッスンです！

★参加受付中レッスン★

<夏の特別企画>生地から手作り♪3種のピッツァとアクアパッツァ

日時：2018年8月4日（土） 11:00～14:00

場所：高井戸地域区民センター 3F 料理室

参加費：4,800円(税込) 定員20名

■詳しくはこちら：

<https://cookpad-cooking-school.com/lessons/1005394>



レッスンメニュー例



★ハニーバターソース
ローディッドポテト



マルゲリータ、
サラダピッツァ、デザートピッツァ



魚介とお野菜の旨味たっぷり！
アクアパッツァ



レモンの器が可愛い♡
マーマレードシャーベット