

世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

報道関係各位

表面は驚くほどカリカリ・ザクザクで、中は魔法のようにトロトロ。
フライドポテトの概念がひっくり返る高級フライドポテトブランド
「フライドポテト井上式」日本橋三越フードコレクションに登場

2026年7/8（水）から7/14（火）までの期間限定出店

食にまつわる「物語」を届けるフードメゾン「tale.」（運営：株式会社ルレイオ 代表 中矢美陽）は、2026年7/1（水）に『最高の素材には最高の手間と技術を。』をテーマにした業務用の高級クラフトフライドポテト「フライドポテト井上式」のオンライン販売を公式Webサイトよりスタートしました。こだわりはフライドポテト職人永井将志氏と開発した「三段仕込み方式」。表面は驚くほどカリカリ・ザクザクで、中は魔法のようにトロトロ・ホクホク。フライドポテトの概念がひっくり返る体験をお届けします。今回はブランドの正式リリースを記念して、日本橋三越フードコレクションへ7/8（水）から7/14（火）の期間に期間限定で出展します。販売メニューはスペシャルティの「熟成フライドポテト二冬越」に加えて、雪蔵熟成メーカーのじゃがバター「二冬越」も初お披露目いたします。



断面がトロトロすぎるフライドポテト「熟成フライドポテト二冬越」

フライドポテト井上式のHP

: <https://inoueshiki.jp/>

フライドポテト井上式のInstagram

: <https://www.instagram.com/inoueshiki/>

maison tale.のInstagram

: https://www.instagram.com/maison_tale

日本橋三越フードコレクションの販売メニューについて

断面がトロトロすぎるフライドポテト

●熟成フライドポテト二冬越（税込 1,201円）

世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

スイートポテトを超える甘みのジャガイモ、想像できますか？素材は雪蔵の中で2冬もの歳月をかけて眠らせた「とち井上農場」の雪蔵甘熟メイクイン。この贅沢な素材で職人謹製の究極にうまいフライドポテトをつくっちゃいました。ひと口噛めば、力強いザクザク食感の直後、中から濃厚な甘みがとろりと溢れ出します。特製のサワークリームをディップしてお召し上がりください。



ホクホクよりトロトロな新境地。二冬熟成芋の濃蜜じゃがバター

●雪蔵熟成メイクインのじゃがバター「二冬越」（税込 501円/50g）

素材は雪蔵の中で二冬の歳月をかけて熟成させた「とち井上農場」の雪蔵甘熟メイクイン。低温で長期間熟成させたじゃがいもは、でんぷんが糖へと変わり、驚くほど濃厚な甘みとねっとりとした食感に生まれ変わります。それを究極のじゃがバターとしてアレンジしました。熱々でご賞味ください。ひとつひとつ大きさが違うため、今回は量り売りいたします。



世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

フライドポテト井上式とは



最高の素材には最高の手間と技術を。

フライドポテト井上式とは、とちぎ井上農場の最高傑作の芋を、最高の状態で揚げるために編み出した『規格外に手間のかかる製法』のことです。井上農場の芋。トップシェフたちが愛用するこの素材は、極上のおいしさを持つ反面、それゆえのデリケートさをあわせ持っています。そんなあまりにも高い壁に挑む中で生まれた独自のフライドポテト職人の製法と哲学。これに敬意を込めて『井上式』と名付けました。私たちは、井上農場の芋はもちろん、おいしさにこだわって厳選した芋を、この『井上式』で究極のフライドポテトへと変えていきます。

フライドポテト井上式 3つの特徴



脇役から主役へ。フライドポテトにクラフツマンシップを込めて。

世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

01.素材

最高のフライドポテトは最高の素材から。日本が世界に誇る「とち井上農場」のメイクインをはじめとして、帯広の肥沃な大地で育った最良のメイクインを厳選しました。

02.製法

フライドポテトにクラフツマンシップを込めて。試行錯誤の末にたどり着いたのは、蒸し工程から二度揚げに至るまで、一切の妥協を排した「三段仕込み方式」。素材を敬い、時間を惜しまず、技術を尽くします。

03.食感

表面は驚くほどカリカリ・ザクザク、中は魔法のようにトロトロ・ホクホク。これまでの常識を塗り替える、まさに「主役を張れる」逸品が完成しました。かつてない食体験を、ぜひその舌で確かめてください。

出展イベントの概要

■ イベント名

日本橋三越フードコレクション
東京都中央区日本橋室町1-4-1 本館地下1階 フードコレクション

■ 出展期間

2026年7/8(水)～2026年7/14(火)

■ 営業時間

10:00～19:30

■ 販売メニュー

1. フライドポテト井上式「熟成フライドポテト二冬越」1201円(税込) / 1pc
2. 雪蔵熟成メイクインのじゃがバター「二冬越」501円(税込) / 50g

フライドポテト井上式の商品ラインナップ

「熟成フライドポテト二冬越」



世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

蜜のように甘く、官能的。二冬越（ふたふゆごし）の熟成が解き放つ『ザクとろ』の衝撃。

スイートポテトを超える甘みのジャガイモ、想像できますか？素材は、雪蔵の中で2冬もの歳月をかけて眠らせた「とち井上農場」の雪蔵甘熟メーカーイン。糖化が進み、断面が宝石のように透き通るこの希少な芋は、名だたるシェフが視察に訪れる至宝です。この贅沢な素材を、職人・永井将志が「三段仕込み方式」で極限まで磨き上げました。ひと口噛めば、力強いザクザク食感の直後、中から濃厚な甘みがとろりと溢れ出します。最高の素材と日本の技術が結実した、未体験の「おいしさの未踏地」。あなたの五感を直撃することでしょう。

「熟成フライドポテトー冬越」



熟成のほどよい甘さと風味。

一冬越（ひとふゆごし）熟成による黄金バランスの『ザクじゅわ』。

素材は、熟成の甘みと新鮮さの黄金バランスが心地良い一冬熟成させたメーカーイン。「とち井上農場」の雪蔵甘熟メーカーインの軽やかな風味とホクホク寄りの食感を残しつつ、一冬越（ひとふゆごし）の熟成ならではの深い旨みとコクが加わり、ちょうど良いねっとり・しっとり感にシフト。甘くなりすぎず、ホクホクが失われすぎないバランスの良さが最大の魅力です。二冬越の超長期熟成のような極端な濃厚さではなく、日常的に食べなくなるちょうど良い熟成感に沼る人が続出中。

「定番フライドポテト 三段仕込み」

世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ



これがフライドポテトの新定番。究極の『ザクほく』。

定番フライドポテト三段仕込みが目指したのは、圧倒的な「ザクほく感」です。とち井上農場をはじめとする、帯広の肥沃な大地で育った最良のメイクインを中心に厳選。豊かな風味と香りを逃さぬよう、フライドポテト職人・永井将志が伝家の宝刀「三段仕込み方式」で仕立てました。小気味よいザクッとした快音のあとに広がる、ジャガイモ本来の力強くホクホクとした質感。職人の技が進化させた「フライドポテトの正解」がここにあります。一度食べれば最後、もう元のポテトには戻れません。

フライドポテト井上式のじゃがいもの生産者について

とち井上農場 井上慎也（いのうえしんや）さん



北海道とちの農家。トップシェフにもファンが多い、雪蔵貯蔵庫で越冬したこだわりのメイクインを生産しています。井上さんのこだわりは「雪

世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

蔵熟成」。しっかりとでんぷんを蓄えるまで完熟させ収穫したメイクインを、天然資源の雪を活用した雪蔵に貯蔵しています。メイクインは雪蔵で0°C近くに冷やされると、蓄えたでんぷんを糖に変え、凍結から身を守ります。この変化によって甘く「甘熟」していくのです。さらに、雪が少しずつ溶け出すことで適度な湿度が保たれて、メイクインを乾燥から守ります。これらのような研究を重ねた製法によって、高品質なこだわりの雪蔵甘熟メイクインが完成します。

井上さんの「雪蔵甘熟メイクイン」



収穫後約6ヶ月以上の期間で雪蔵熟成させたメイクインが「雪蔵甘熟メイクインー冬越（ひとふゆごし）」。糖度は約9度で、ジャガイモの風味と甘さのバランスが良く、普段の調理においても使いやすいのが特徴です。収穫後約18ヶ月以上の期間で熟成させたメイクインが「雪蔵甘熟メイクイン二冬越（ふたふゆごし）」。糖度は約12度で、その甘さと蜜が入ったような肉質は、まるでスイートポテトを彷彿とさせるような食感が特徴です。



世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ

クラフトフライドポテト職人永井将志（ながいまさし）さん



帯広在住のクラフトフライドポテト職人。あらゆる芋を吟味し、主役になれる究極のフライドポテトを追求しています。とち井上農場の雪蔵貯蔵庫で越冬した雪蔵甘熟メークインに出会ったことで「この最高の芋をつかった世界一のフライドポテトをつくりたい」と発起。井上さんの芋とひたすらに向き合う中で、手間はかかるもののフライドポテトが最高においしくなる製造方法「三段仕込み製法」を開発しました。もっとも大切にしていることは、工場生産ではできない手仕事でしかたどり着けないおいしさ。そのためにはあえて非効率を選ぶクラツマンシップを持ち合わせています。つくっているのは、おそらく日本一高いフライドポテトです。しかし、その品質の良さをわかってくださるお店に向けて、日々フライドポテトを研究しています。

プロフィール

フライドポテト井上式

世界をひっくり返すフライドポテト

『最高の素材には最高の手間と技術を。』をテーマにつくった業務用の高級クラフトフライドポテト。こだわりはフライドポテト職人と開発した「三段仕込み方式」。表面は驚くほどカリカリ・ザクザクで、中は魔法のようにトロトロ・ホクホク。これまでのフライドポテトの概念がひっくり返る体験をお届けします。

世界をひっくり返す
フライドポテト



フライドポテト
井上式

Press Release

—
2026年7月1日
株式会社ルレイオ



フライドポテト
井上式

maison tale.

食にまつわる「物語」を届けるフードメゾン。私たちが語るのは手間を惜しまず、非効率を愛し、偏愛を貫くクラフツマンシップの物語。トップシェフやインフルエンサー、まだ注目されていない隠れた名店とコラボレーションすることで、食と物語を融合。物語を感じながら食を楽しむ体験を日本のIPとして世界に発信します。



maison tale.の Instagram

: https://www.instagram.com/maison_tale

■メディア向け宣材データのDLはこちらから

フライドポテト井上式の宣材データは以下よりDLしていただけます。

<https://inoueshiki.jp/mediakit>

<運営会社について>

会社名: 株式会社ルレイオ
資本金: 1,000,000円
住所: 〒103-0004 東京都中央区東日本橋一丁目2番6号 SNS 東日本橋ビル
代表取締役: 中矢 美陽