

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 8 月 5 日
株式会社ルレイオ

報道関係各位

表面はカリカリ、中から熟成芋蜜がじゅわっ。
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」代官山のんきにメニューイン

プレメニュー期間を経て 2026 年 8/7（金）から正式にメニューインがスタート

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）が手がける高級フライドポテトブランド「フライドポテト井上式」は、代官山の裏路地に佇む“ワイン×もつ焼き”がコンセプトの創作料理ともつ焼きの店「代官山のんき」にて、2026 年 8/7（金）より正式にメニューインいたします。メニュー化するのは、「熟成フライドポテト二冬越」。雪蔵の中で 2 冬もの歳月をかけて眠らせた「とかち井上農場」の雪蔵甘熟メークインを、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」でフライドポテトに仕上げました。代官山のんきが誇る人気メニューと共にお召し上がりください。



熟成フライドポテト二冬越と鉄板チーズレアハンバーグおよび名物のもつ焼き「しろたれ」

フライドポテト井上式の HP
フライドポテト井上式の Instagram
のんきグループの Instagram

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

メニューインするフライドポテトメニュー

表面はカリカリ、中から熟成芋蜜がじゅわっ
熟成フライドポテト二冬越（税込 1,500 円）

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「とかち井上農場」の雪蔵甘熟メークイン。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、軽やかなカリカリ食感の直後、中から濃厚な甘みがじゅわっと溢れ出します。代官山のんき特製のディップソースと共にお召し上がりください。

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 8 月 5 日
株式会社ルレイオ



一緒に注文したい代官山のんきのおすすめメニュー

青森県産よしだ家のんにくたっぷり鉄板チーズレアハンバーグ（税込
2,500 円）

国産和牛 100%と青森県にある【よしだ家ニンニク】を使用！熱々の鉄板で提供され、さらに特製のんにく醤油で仕上げた名物のレアハンバーグ。



名物のもつ焼き「しろたれ」（税込 330 円）

創業以来、継ぎ足して守られてきた秘伝のタレにくぐらせてしあげる名物【しろたれ】。外はカリッと香ばしく、中はとろけるような柔らかさ。炭火で丁寧に焼き上げ、香ばしさとタレの甘みが調和している一品です。

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 8 月 5 日
株式会社ルレイオ



代官山ポテトサラダ（税込 1,000 円）

みんな大好きなポテトサラダに代官山特製のデミグラスソースとホルモンボールをトッピング。お子様から大人までに喜ばれる人気メニューです。



ブラータチーズと旬の果実のカプレーゼ（税込 2,400 円）

ブラータチーズを丸々1つ使用。季節によりイチゴやメロン、マンゴーなど【季節の果実】で彩ります。チーズと果物の甘味と酸味のマッチをお楽しみください。

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 8 月 5 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、とかち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

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 8 月 5 日
株式会社ルレイオ



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。

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「とがち井上農場」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。

代官山のんきへのアクセス情報

■店名

代官山のんき

■住所

東京都渋谷区代官山町8-15 D Iビル 1F

■営業時間

- 月・火・水・木・金
16:00 - 23:00
- 土・祝日・祝前日
15:00 - 23:00
- 日
15:00 - 22:00

■販売メニュー

・フライドポテト井上式「熟成フライドポテト二冬越」1,500 円（税込）

フライドポテト井上式の商品ラインナップ（業務用）

「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 8 月 5 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「とかち井上農場」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、軽やかなサクサク食感の直後、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』。

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8月5日
株式会社ルレイオ

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クイン。「とかち井上農場」の雪蔵甘熟メーク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」



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。とか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ー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

とかち井上農場 井上慎也（いのうえしんや）さん

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 8 月 5 日
株式会社ルレイオ



北海道とかちの農家。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℃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

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 8 月 5 日

株式会社ルレイオ

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。



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。とか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

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 8 月 5 日
株式会社ルレイオ

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。



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