



**ポテト進化宣言！ 最後の1本までサクサク！**  
**3/23 (木) 独自のコーティング製法で“ポテト、一新。”**  
**ウェンディーズで先行発売 今年夏にはファーストキッチンも**

ウェンディーズ・ジャパン株式会社及び、ファーストキッチン株式会社 (所在地:東京都新宿区、代表取締役:紫関修) は3月23日 (木) に、ウェンディーズ・ファーストキッチン全店のポテトを一新します。リニューアルするポテトは、これまでよりもサクサクとした食感を長時間お楽しみいただけることが特徴です。長持ちの秘密は揚げたての熱をとじ込める、ジャガイモのでんぷんを使用した独自のコーティング製法です。本場アメリカのWendy'sでは2021年から販売を始め、多くのお客様から支持を集めていて、この度、日本でも提供を開始します。グループのファーストキッチンより一足早く生まれ変わる、自慢のポテトをぜひお試しください。今年は「ポテト進化宣言！」として、お客様に当店のポテトを楽しんでいただく様々な提案を予定しています。

**ポテト、一新。**  
本場アメリカで人気! ついに日本上陸!

ジャガイモのでんぷんを使った  
Wendy's 独自のコーティング製法で  
揚げたての熱をとじ込めました。  
だから、時間がたってもサクサクでおいしい。  
本場アメリカの食感と味わいをどうぞ。

**HOT & CRISPY**  
最後の1本まで、  
「おいしい」。

The graphic features a background of golden-brown french fries. On the right, there is a red-bordered box containing the text "HOT & CRISPY" in large, bold, red letters, with a red crown icon above it. Below this, it says "最後の1本まで、「おいしい」。". On the left, the text "ポテト、一新。" is written in large red characters, followed by "本場アメリカで人気! ついに日本上陸!". Below that, smaller text describes the cooking process and the goal of replicating the American taste.

今回のリニューアルでは、時間経過とともにしなしなになってしまう点を改善するため、ジャガイモのカットにもこだわりました。こうした工夫と独自のコーティング製法により、店舗で召し上がる際はもちろん、お持ち帰りの場合にも、サクサクでバランスのいい食感を、最後の1本まで味わえるように仕上げています。好きなソースをつけて召し上がって頂くことも意識して開発されていて、ウェンディーズ・ファーストキッチンとファーストキッチンで愛されているフレーバーポテトや、新商品「ディップポテト」のソースとの相性も抜群です。

#### ◆ウェンディーズ・ファーストキッチンとは



アメリカ発のハンバーガーチェーン「Wendy's」と日本生まれのハンバーガー&パスタチェーン「FirstKitchen」がコラボレーション。アメリカの本格的なハンバーガーに加え、オリジナル生パスタなど幅広く楽しめるファストフード店として関東、関西を中心に現在53店舗※を展開しています。※2023年3月1日実績

#### ◆Wendy'sとは



1969年、アメリカ・オハイオ州で誕生した「Wendy's」。ボリューム満点のジューシーなハンバーガーやチリなど、ワンランク上のメニューを提供。イメージキャラクターは、赤髪がキュートな美少女「ウェンディーちゃん」。創業者の最愛の娘がモデルとなっています。The Wendy's Companyは、現在世界32の国と地域で6,949店舗※を展開する世界第3位のハンバーガーレストランチェーンです。※2022年1月実績

【本件に関するお問い合わせ先】

ウェンディーズ・ファーストキッチンPR事務局(ベンチャー広報内) 川村  
<kawamura@v-pr.net> TEL:03-6869-8003 携帯:080-4941-6771