



最後の1本までサクサク！ 6/1(木) ついにファーストキッチンでもリニューアル 独自のコーティング製法で“ポテト、一新。”

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、6月1日(木)からファーストキッチン自由が丘店を皮切りに、順次、ファーストキッチン全店のポテトを一新します。グループのウェンディーズ・ファーストキッチンでは、3月23日に先行してリニューアルを実施していますが、多くのお客様よりご支持をいただいております。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。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により可能にしました。ぜひ当店自慢のポテトをお試ください。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。
独自のコーティング製法で
時間がたってもサクサク。

HOT & CRISPY
最後の1本まで、
「おいしい。」

Potatoes
※米国産ポテトを使用しています。※写真はイメージです。

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、じゃがいものカットング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。

◆ファーストキッチンとは



1977年創業、日本生まれの「ファーストキッチン」は、現在全国に57店舗※を展開するハンバーガーチェーンです。日本人の繊細な味覚にマッチする味を迫及した「ベーコンエッグバーガー」は創業当時からの人気メニュー。ハンバーガーだけではなく、フレーバーポテトやパスタ・デザートなど、従来のハンバーガーショップにはない、独自のメニュー展開で女性ファンが多いファストフード店です。 ※2023年5月1日実績

【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