

バレンタインに新提案！
冷凍フライドポテトとチョコレートで『ポテチョコフォンデュ』
レシピ公開 本日開始/メニュー販売2月3日(水)開始

ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、冷凍フライドポテトのトップブランド「オレアイダ」を使ったバレンタインの新しい楽しみ方として、“彼とお家でポテチョコフォンデュ”を提案します。最近話題のポテトとチョコレートの組み合わせを、自宅でフォンデュスタイルで楽しむ食べ方です。

『ポテチョコフォンデュ』は、バレンタインをお家で手作りで演出したいというカップルのための、新感覚のスイーツです。ハインツオリジナルレシピのHPでの紹介や店頭での食べ方提案、さらに、スイーツの殿堂として知られるテーマパーク「自由が丘 スイーツフォレスト」とのコラボレーションを実施します。



フォンデュ鍋でチョコレートを溶かして味つけし、
 フライドポテトをディップ



製菓用のスプレーでデコレーションして
 も楽しい

■ 『ポテチョコフォンデュ』とは？

『ポテチョコフォンデュ』とは、チョコレートのフォンデュにフライドポテトをつけて食べる食べ方です。ポテトの塩味とチョコの甘さがマッチした新感覚の美味しさが味わえます。最近、市販の菓子でポテト(ポテトチップスなど)とチョコレートの組み合わせが話題になっていますが、冷凍フライドポテトを使えば、自宅で手軽に楽しむことができます。

ハインツオリジナルレシピとして、見た目も可愛い“星型ポテト”や“クリンクル(波型)ポテト”を使った3つのフレーバーのチョコレートフォンデュレシピ(アップルジャム&シナモン、ピーナッツ、一味唐辛子)を本日よりホームページで公開中です(次頁参照)。

■ スイーツの殿堂「自由が丘 スイーツフォレスト」とのコラボ実現

さらに、スイーツの殿堂として知られるテーマパーク『自由が丘スイーツフォレスト』(東京都目黒区緑が丘2-25-7 ラ・クール自由が丘2階 <http://www.sweets-forest.com>)とのコラボレーション企画を実施します。実際に体験して頂けるよう、有名パティシエの“オリジナル・ポテチョコフォンデュ”をコラボメニューとして期間限定で販売します(2月3日(水)~3月14日(日)販売予定)。詳細はリリース第2弾でご連絡します。

またフライドポテトとチョコレートという新しい食べ方は、2月に首都圏を中心とするスーパーマーケット(約30店舗)の店頭販売でも随時紹介する予定です。

ハインツオリジナル『ポテチョコフォンデュ』レシピ

当社ホームページで3種類のチョコレートディップソースを使ったポテチョコフォンデュレシピを本日1月27日より公開中です。お好みのフライドポテトをつけて召し上がって下さい。

1. アップルシナモン味・・・アップルパイが好きな二人に
2. ピーナッツ味・・・ナッツの食感がポテトにマッチ
3. 一味唐辛子味・・・ピリツとした辛さがチョコレートと意外な好相性

※ 詳細はホームページの新着レシピをご覧ください。

URL <http://www.heinz.jp/recipes/recipe/id/r00424>



星型と波型ポテトを使うと可愛いポテチョコが出来ます。写真のフォンデュ鍋はハリオグラス製を使用しています。

ハリオグラス株式会社のHP
<http://www.hario.com>

■ 『ポテチョコフォンデュ』に使用するオレアイダポテトの商品概要

※ チョコレートは市販のものをお使いください

発売地域 : 全国

商品サイトURL : http://www.heinz.jp/products/p_category/id/p_cat00006

商品名	商品画像	調理方法	価格(税込み)
レンジでカリッホクッ フライドポテト		電子レンジ	157円
星のポテト屋さん(250g) 星ポテのりしお風味(120g)		オーブントースター	283円・157円
ゴールデンクリンクル (300g・500g)		油で揚げる またはオーブントースター	262円・357円