

AND THE FRIET

FRENCH FRIES OUR SPECIALITY

"AND THE FRIET" SPECIALIZES IN SERVING YOU INCREDIBLE FRENCH FRIES. ENJOY CHOOSING FROM A FINE SELECTION OF SEASONAL POTATOES, A VARIETY OF CUTS, SALTS AND DELICIOUS DIP SAUCE COMBINATIONS.



フレンチフライ専門店「AND THE FRIET」が、 オンラインストア限定のサブスクリプションコースを開始

全国的に人気のドライフリットをはじめとする
オリジナル商品を贅沢に詰め合わせたお得なセットを提供

最高のフレンチフライを追究し、厳選した芋をこだわりの製法とスタイルで提案するフレンチフライ専門店「AND THE FRIET (アンドザフリット)」は、4月15日(木)より、サブスクリプション専用のオンラインストアにて「プレミアムスナックの定期便 DRIED FRIET BOX」を販売開始します。5,000円(税込)と8,000円(税込)の2つのコースから選択ができ、3ヶ月に1度お届けします。

販売ページ：<https://store.andthefriet.com>

AND THE FRIET は、2013年に東京・広尾で揚げたてを楽しむことができるフレンチフライ専門店としてオープン。

芋のおいしさをご家庭でも味わっていただくために、フレンチフライ店で人気のある芋やフレーバーのおいしさを閉じ込めたプレミアムスナック「DRIED FRIET (ドライフリット)」を開発しました。

今回のサブスクリプションコースは、ドライフリットを中心とした商品を詰め込み、

全国のお客様に季節の楽しみをお届けします。

商品内容について:

お届けする商品は毎回異なります。定番フレーバーのドライフリット6種 (PREMIUM SALT / CHEDDAR CHEESE / BALSAMIC AND PEPPER / BLACK TRUFFLE SALT / HONEY SALT AND BUTTER / ANCHOVY AND GARLIC) はもちろん、季節限定フレーバーも逃しません。世界観あふれるオリジナルグッズが届くことも。通常のオンラインストアで購入するよりも、お得にお買い求めいただけるセット内容です。

<初回お届け内容>

新発売のオリジナルソーダシロップやギフトボックス、限定フレーバーのドライフリットを詰め合わせました。単品ではお買い求めいただくことができないポーチとステッカーが入っています。ご自身で食べ比べすることはもちろん、プレゼントとしてシェアするにも最適なボリューム感のあるセットです。



¥5,000COURSE (6,000円相当以上)

期間限定商品を含め、全7種のフレーバーをお楽しみいただけます。

- CHEDDAR CHEESE
- BUTTER CHICKEN CURRY (期間限定)
- GIFT BOX MINI 5pcs
- OKAMOCHI with SYRUP
- SODA SYRUP POUCH
- STICKER <CAT>
- PAPER BAG <M>



¥8,000COURSE (9,000円相当以上)

期間限定商品を含め、全8種のフレーバーをお楽しみいただけます。

- CHEDDAR CHEESE
- BUTTER CHICKEN CURRY (期間限定)
- HOKKAIDO AND BELGIAN MIX
- GIFT BOX MINI 5pcs
- GIFT BOX MINI 10pcs
- OKAMOCHI with SYRUP
- SODA SYRUP POUCH
- STICKER <CAT>
- PAPER BAG <L>

商品内容イメージ:

こちらから画像をダウンロードいただけます。

https://www.dropbox.com/sh/8lls5893subtkok/AABjeDugxyInluV5p-tx_nEla?dl=0



<プレミアムスナックの定期便 DRIED FRIET BOX>

販売ページ：<https://store.andthefriet.com>

- ・3ヶ月に1度お届けします
- ・途中キャンセル、スキップも可能です
- ・初回の発送は、4月23日以降です

ドライフリットのこだわり：

フレンチフライの本場ベルギーから取り寄せたビンチェ種の芋を使用しています。品種登録から100年以上の歴史を持つ世界的にも人気の高い品種で、黄色の果肉とホクホクとした食感、程よい甘味が特徴です。その風味を活かすカットの形をそのままに、真空状態のフライヤーでゆっくりと時間をかけて加工することで水分を抜き、おいしさを凝縮させています。

以上

<取材に関するお問い合わせ> 株式会社And The 担当:伊藤麻未

TEL: 080-3316-8936 MAIL: pr@andthe.co.jp URL: <https://andthefriet.com>