

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.



数十箱で、売り切れ御免！ ポテト生地を京都の老舗職人が一枚一枚丹精込めて焼き上げた “和”のトリュフチーズサンド、数量限定で新登場。

厳選したじゃがいもを独自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、新商品「御芋焼 (POTATO-YAKI)」と定番ドライフリットをセットにしたボックス「御芋焼：JAPAN-BELGIUM BOX II」を、2月19日より数量限定で発売いたします。

御芋焼は、じゃがいもをベースにオニオンやペッパーを練り込んだ生地を、京都に100年以上伝わる伝統的な京せんべいの製法で職人が一枚一枚丁寧に焼き上げた新発想のポテトスナックなら

ぬ“御芋菓子”。サクッと軽やかな歯ごたえの生地には、黒トリュフの風味豊かなカマンベールチーズクリームをサンドしました。ほんのり上品な甘みの中にも芋の旨味、ペッパーのアクセントが織りなす和と洋のハーモニーは、ありそうでなかった新鮮な味わいです。

一日に焼くことのできる枚数に限りがあるため、一部店舗のみでの数量限定品。1店舗に並ぶ数が1週間に10～50箱と少ないため、出会えた際は、迷わずお買い求めいただくことをおすすめします。

店舗限定／数量限定販売

御芋焼：JAPAN-BELGIUM BOX II
¥2,450 (税込)

セット内容

御芋焼×6／DRIED FRIET MINI×2

発売日

2026年2月19日 (木) 店舗限定販売

〔 渋谷ヒカリエ／GINZA SIX／横浜高島屋
ルクア大阪／大丸心斎橋 〕

公式オンラインストア

予約販売

2/5より公式EC限定 先行予約受付

<開始> 2026年2月5日 (木) 11:30

<終了> 2026年2月12日 (木) 23:59 ＊なくなり次第終了

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.



パッケージはアートディレクター平林奈緒美氏によるもの。外箱にはおなじみのイラストに、目を引く「御芋焼」の文字が。



御芋焼6枚にドライフリット2種がセット。お茶請けとしてはもちろん、お酒のお供にも。ギフトから観光みやげまで、幅広いニーズに対応します。



厳選したじゃがいもを使った生地にはオニオン、ペッパーを練り込み、黒トリュフの芳醇な香りが楽しめるカマンベールチーズクリームをサンドしました。



ドライフリットはプレミアムソルト、チェダーチーズの定番人気2種をセレクト。ひと箱でバラエティに富んだ味わいが楽しめます。

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞ 株式会社アンドザ 担当：品田
TEL：03-6434-7297 MAIL：pr@andthe.co.jp URL：https://andthefriet.com