



News Release



2009年9月7日

米国ポテト協会 日本代表事務所

報道関係者 各位

「シカゴピザ」「シカゴデリータ」 米国産ピンチェ種ポテトを使った秋メニュー3品 新発売

米国ポテト協会 日本代表事務所(本部:米国コロラド州デンバー)は、株式会社シカゴピザ(本社:大阪府茨木市、代表者:齊木 英二)が展開する宅配ピザチェーンの「シカゴピザ」と「シカゴデリータ」が、米国産ピンチェ種ポテトを使った秋メニュー3品を、2009年9月7日(月)から全国115店舗にて販売開始することをお知らせします。

米国産ピンチェ種ポテトは、淡い黄色の肉色をした薄皮の一口サイズ(約3-5cm)のポテトです。「シカゴピザ」と「シカゴデリータ」では、もっちりとした食感の米国産ピンチェ種をほくほくにローストして、ピザやグラタンのトッピング、そして単品のサイドメニューに使用しました。味、見た目の可愛らしさ、食べやすさ、そして店舗での扱いやすさが、今回の採用の決め手となりました。

秋の香りのロワイユ

M:25cm(2-3人分)2,600円、R:30cm(3-4人分)3,150円、L:35cm(4-5人分)3,700円



米国産ピンチェ種ポテト、ポルチーニ、合鴨、ツナといった4つの秋の味覚を豪華にトッピング。マッシュルームペーストに天然トリュフの香りエキスをブレンドした特製クリームソースや4種チーズのソースを使用。香草バターも使用し、「味」と「香り」が楽しめる贅沢で上品な「クォーターズピザ」です。

ほくほくプチポテトのグラタン 1,380円



クリームソースをベースに、米国産ピンチェ種ポテト、スモークベーコン、ペンネ、コーンをトッピング。米国産ピンチェ種ポテトが見た目からも食欲をそそる、食べ応えのある一品です。

ほくほくプチポテトの香草バター 480円



皮が薄いのでパクッと食べられる、一口サイズのローストポテトです。エシャロット、エストラゴン、パセリ、ガーリックなどをブレンドしたバターの香りも楽しいサイドメニューです。

ポテトの栄養価

カリウム、ビタミン C、炭水化物、食物繊維が豊富なポテトは、実は低カロリー。ポテト一個(約 148g)はたった 110kcal しかなく、ご飯一杯の約半分のカロリーです。しかも、脂質やコレステロールを含んでいません。低カロリーで栄養豊富なポテトは、腹持ちがよくヘルシーでバランスの良い食生活に役立ちます。



株式会社シカゴピザ <http://www.chicago-pizza.com/>

宅配ピザ『シカゴピザ』、『シカゴデリータ』を展開。

本社： 〒567-0853 大阪府茨木市宮島 2-2-17

電話： 072-633-3777

取材に関するお問い合わせ： 株式会社シカゴピザ 企画開発部 企画開発室 電話：072-633-3777

米国ポテト協会 <http://www.potatous-jp.com/>

米国ポテト協会は、全米約4,000のポテト生産者を代表する団体です。外食・中食業界、給食業界、製パン業界などに向けて、セミナーの開催やメニューブックの作成・配布などの活動を通して、米国産フローズン(冷凍)ノディハイ(乾燥)ポテトの普及に力を入れています。

< 本リリースに関するお問い合わせ >

米国ポテト協会 日本代表事務所 友田

TEL: 03-3586-2937 FAX: 03-3505-6353 E-mail: uniflex@sb3.so-net.ne.jp