

報道関係者各位

じゃがいもの美味しさと塩味が決め手 ビールによく合う皮付きシュースtring「イリュージョン」新発売

フレンチフライポテトの世界最大メーカーでフレンチフライポテトやオニオンリングなどの冷凍食品を輸入・販売する日本マッケイン・フーズ(本社:東京都港区、代表取締役社長 稲山勝久)は、カナダ産じゃがいもを使用した皮付きシュースtring「イリュージョン」を居酒屋、カラオケ業態を中心に新発売いたします(2013年秋 出荷開始済み)。

■カナダ産のおいしい原料が決め手！

北米のじゃがいも産地の中でも特にでんぷん質が多く含まれるフレンチフライポテト用に最適な原料を使用。サクツとした食感はもちろんの事、ホクホクとした食感やじゃがいも本来の甘みを存分に楽しめるのが特徴です。

■皮付きタイプで見た目の違いや自然の味わいを楽しめます

シュースtringでは珍しい皮付きタイプを採用。通常のシュースtringと差別化でき、見た目の違いをアピールできる事や、自然な風味を楽しめるのが大きな特徴です。



マッケイン イリュージョン シュースtring
 荷姿 4.5lb (約2kg) x 12袋
 賞味期限 18ヶ月 原産国 カナダ

■サクツとした食感が持続するコーティング(衣付き)タイプ

細長いシュースtringはとても人気ですが、冷めやすくしなっとしやすいのも特徴です。表面に薄くコーティング(衣付け)しているので、サクツとした食感をより長く楽しめます。

■ビールがすすむ、絶妙な塩味！

居酒屋人気メニューと言えばフレンチフライポテト(※参考データ)。ビールやソフトドリンクとの相性を第一に考えて開発された、塩味加減が絶妙な一品です。

ランク	居酒屋メニュー	前期比(ポイント)
1	和風・魚介料理	+2.9
2	鉄板焼き・バーベキュー	+2.8
3	野菜サラダ	+1.8
4	フライドポテト	+1.7
5	茹で野菜	+1.5

※ CREST Japan 2013 第2四半期データ (前年同期と比較)
 居酒屋業態 メニューランキング (食機会ベース)

商品販売に関するお問い合わせ先 日本マッケイン・フーズ株式会社
 東京本社 営業部 Tel. 03-5402-6656 大阪支店 営業部 Tel. 06-6451-2468

報道関係者様お問い合わせ先 マーケティング部 担当:真木

Tel. 03-5402-6652 Fax. 03-5402-6390 e-mail. hiroko.maki@mccain.co.jp HP: www.mccain.co.jp