

「十勝ポテトサラダ」きたあかりと相性バツグンな食材で作る!

リピート必至のポテサラアレンジ

きたあかりの王道ポテトサラダ

きたあかりの甘みとホクホク感を堪能できる、シンプルかつ王道のポテトサラダ



+ きゅうり & 玉ねぎ

調理時間目安 4分



タレツジョチーズときたあかりのポテトサラダ

きたあかりの強い甘みとクセのあるチーズの風味が相性抜群なポテトサラダ



+ タレツジョ

調理時間目安 4分



スモークサーモンときたあかりのポテトサラダ アンチョビ風味

スモーキーな香りがきたあかりの甘みを引き立てる味わい深いポテトサラダ



+ スモークサーモン

調理時間目安 4分



焼き鯖ときたあかりのポテトサラダ

焼いた魚の香ばしさ・ジューシーさにきたあかりのうま味がベストマッチしたポテトサラダ



+ 焼き鯖

調理時間目安 4分



※調理時間は具材の下ごしらえを省いた目安時間となります。



詳しいレシピはこちらから・レシピ名を入力して検索! <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/recipepro/>

LINE 配信
はじめました!

おすすめ
レシピ

キャンペーン
情報

NEW!
新商品
情報

調味料
プロの
活用術

友だち追加は
こちらから!

LINEアプリ内で
検索! (AJINOMOTO 業務用)



味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

1615P

Eat Well, Live Well.



お・店・の・味・
4分
で、



手作りの食感と
じゃがいも本来の甘み。

「十勝ポテトサラダ」

業務用

厳選された原料と独自の製法で手作り品質を実現!

貴店オリジナルポテトサラダのベースとしてご使用いただくことで、
おいしさそのままに調理の手間削減に貢献します!

メニューに
北海道十勝産
きたあかり使用
と訴求可能!



「十勝ポテトサラダ」 きたあかりの特徴

北海道十勝産の厳選された〈きたあかり〉のみを使用。
甘みやホクホク感を余すことなく引き出した製法・
レシピで、手作りの品質を実現しました。
お店で一から手作りする手間を省きます!

希少価値の高い

〈きたあかり〉のみを使用!

- 栗のような強い甘み
- ホクホクとした食感
- 黄金のような黄色い果肉



3つのメリット

1. 素材を活かした手作りの品質
2. 面倒な下処理が一切不要
3. わずか4分*の簡単なアレンジで
お店オリジナルのポテトサラダが完成

*当社調べ

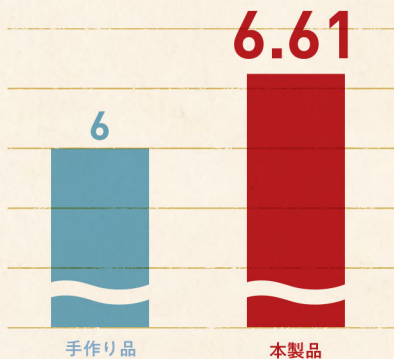


素材本来のおいしさを最大限引き出しています!



手作り品と遜色ない美味しさ!

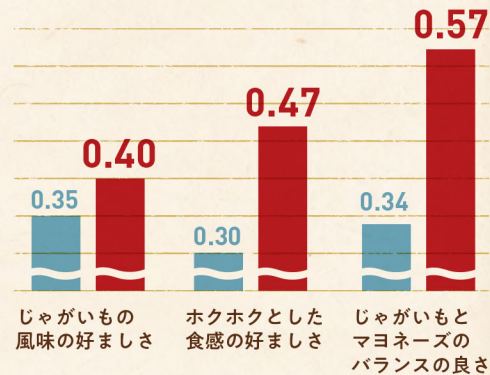
〈おいしさ評価〉
(0~10点)



(2021年、当社調べ、n57)

素材を活かした風味、食感が高評価!

〈製品特徴と美味しさの相関係数〉
*0.4以上だと正相関あり



(2021年、当社調べ)



北海道十勝

じゃがいも栽培の こだわり

「十勝ポテトサラダ」は、「士幌馬鈴薯施設運営協議会*」のじゃがいもを使用しております。

※「士幌馬鈴薯施設運営協議会」は、士幌町農協ならびに士幌町近隣の農協による馬鈴薯耕作者組織です。

最適な環境



昼夜の寒暖差が大きく、
じゃがいも栽培に適した気候

厳格な栽培管理



種芋の栽培、適正輪作・適正
施肥等の徹底した栽培管理

優れた貯蔵技術



国内最大規模の貯蔵庫で年間を
通じて安定した品質管理