



見た目がまるでモンブランの
“映える” ポテトメニュー!

「ポテトモンブラン」



絞り器で絞れば、出来立て感を演出、
パフォーマンス性も抜群!

具材や見せ方を変えればアレンジ自在!



マギー クリーミーマッシュポテトミックス
サンプルのお問合せはこちらから



マギー クリーミー マッシュポテトミックスでつくる/ 「ポテトモンブラン」おすすめポイント

- 1 簡単調理で“映え”メニュー**
熱湯と混ぜるだけ! 味付けなしで使えるクリーミーな味わい
- 2 絞り器での演出が楽しい! 体験型メニュー**
なめらかな仕上がりなので、綺麗に絞れます
- 3 テイクアウトにも! アレンジ自在**
トマトやバジルソースを混ぜれば色も変えられます



ローストビーフのポテトモンブラン



ミートソースのポテトモンブランタルト



ポテトモンブランのカップサラダ

簡単3ステップ/ 作り方

- ① マギー クリーミー マッシュポテトミックス100gに、
熱湯300～350mlを加え、かき混ぜます。**
※お好みでバターや牛乳を加えると、より贅沢な味わいに仕上がります。
- ② “①”を絞り器に詰めます。**
※専用の絞り器が無い場合は口金でもOK!
- ③ あとはお好みの具材にかけるだけ!**



マギー クリーミー マッシュポテトミックス 商品コード: 12131628 荷姿: 1kg×10袋

ヨーロッパで愛されているポテト品種「ビンチェ」をベースに使用した、粉末タイプの製品です。
1袋で4～5kgのマッシュポテトを作ることができます。

ネスレ日本株式会社 ネスレプロフェショナル サプライビジネス事業本部

本社/〒651-0087 神戸市中央区御幸通7-1-15 ネスレハウス TEL: 078-230-7306

北日本支社/北海道 〒060-0807 札幌市北区北7条西4-12(日本生命札幌北口ビル4F)
北日本支社/東北 〒980-0014 仙台市青葉区本町2-15-1(ルナール仙台8F)
東日本支社 〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20(天王洲オアシンスクエア19F)
中日本支社/中部 〒460-0008 名古屋市中区栄2-3-1(名古屋広小路ビルディング12F)
中日本支社/関西 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27(新藤田ビル20F)
西日本支社/中四国 〒732-0827 広島市南区稲荷町2-16(広島稲荷町第一生命ビルディング3F)
西日本支社/九州 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1-15-20(NMF博多駅前ビル4F)

イングリディエンツ&ブランドビジネス事業部

〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20(天王洲オアシンスクエア19F) TEL: 03-5769-6275

TEL: 06-6457-2760

TEL: 06-6457-2760

TEL: 03-6714-7911

TEL: 052-231-4709

TEL: 06-6457-2760

TEL: 各担当者の携帯電話

TEL: 092-474-2091

ネスレ通販オンラインショップでは、
1個からでも注文出来ます。



Nestle
Good food, Good life
ネスレ通販
オンラインショップ

ネスレ通販

検索

<https://shop.nestle.jp/>

パッケージデザインは変更する場合がございます。予めご了承ください。

®登録商標 MAGGI、マギー、その他のネスレ製品のブランド名は、すべてネスレグループの登録商標または商標です。
〈商標権者〉 SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.

※ 購入金額により、別途料金が掛かります。

ネスレプロフェショナルのことをもっと知りたい方は www.nestleprofessional.jp



マギー クリーミー マッシュポテトミックス
活 用 に よ る
2021年トレンドメニューのご提案





飲食店様の問題解決に一役！？「ポテトモンブラン」とは

＜飲食店様の新しい現実＞（仮）

- 集客の落ち込み
- テイクアウトの対応増加
- SNSを通じた情報拡散の一般化

＜飲食店様のニーズ＞（仮）

- 話題性のあるメニューで集客したい
- SNSで効果的な宣伝をしたい
- 体験を伴うメニューの必要性
- テイクアウトメニューのバラエティー強化

＜解決策＞

- クリエイティビティ、かつその店独自のオリジナリティが出るメニュー
- 汎用性が高いメニュー
- 新しいテイクアウトの定番となるようなもの
- 話題になる、SNSネタになるもの

“ポテトモンブラン”

「マギー クリーミー マッシュポテトミックス」を使って、モンブランのように絞る
ローストビーフや野菜にかけて、混ぜながら食べる新感覚のポテトサラダ！
お湯で溶くだけの簡単オペレーションで、映えメニューに！





ご提案背景

✓ ポテトサラダの定番かつ安定的な人気

<ポテトサラダ>

- **好きなサラダランキング1位**
誰もが知る定番 & 好きなサラダ
- **主演級ポテサラ**
脇役からお店の看板メニューへ
- **自分で作るポテサラ**
体験型、スタッフの手間も省ける
- **中食・惣菜でも定番**



【サラダに関するアンケート調査】

https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=23902

✓ 店舗独自でアレンジも可能



【杉玉ポテトサラダ】
スシロー系列の居酒屋
ガリとおさのり入り



【スパイシーなポテサラ】
アメトークポテサラ芸人一押し
醤油バターガーリック、ツナ



【串カツ田中のポテサラ】
自分で混ぜる体験型メニュー
お子様にも人気



✓ 圧倒的な見栄えと体験型でテイクアウト含め話題

<モンブラン>

- **幅広い世代に人気のスイーツ**
- **進化系モンブランの登場**
新しい形の登場で話題になる
- **目の前で絞る演出がSNS映え**
作りたてを提供、そこでしか食べられない
- **テイクアウト用モンブラン**
専門店も増えてきています



【京都 和栗専門紗織】



【鎌倉 モンブランスタンド】



【モンブランスタイル】
マツコの知らない世界でも紹介
数量限定、作りたてを提供



ポテトモンブラン レシピ例

マギーマッシュポテト 1 に対して、3の熱湯で作ると綺麗に絞ることができます。

【ローストビーフ】

お肉や魚の付け合わせとして
レタスやベビーリーフにローストビーフ、ソースをかけてマッシュを絞る



【丸ごと卵のポテサラモンブラン】

マリネしたキャベツやきゅうり、ハムにゆで卵を丸ごとのせて。
全体をよくかき混ぜて、ポテトサラダが出来上がります。



【惣菜用カップポテトモンブラン】

カップに作れば、テイクアウトも可能
トマトやバジルペーストで色を付けてもOK
左から

- ・ミニトマト、エビときゅうりのマリネ
- ・ラタトゥイユ、ベビーリーフ
- ・人参、キャベツ、コーン、マヨネーズ
- ・オリーブ・ブロッコリー・豆のサラダ、サーモン
- ・レタス、ゆで卵、ローストビーフ、マヨネーズ



【ポテモントルト】

タルトにミートソースを入れて、
マッシュを絞り、ケーキ仕立てに。
お好みでチーズをのせて
表面をあぶれば、
香ばしいタルトに。





ポテトモンブラン レシピ例



【シュリンプカクテル、 タラモポテトモンブラン】

たらこ入りのマッシュポテトを絞って。
えびにディップして食べるタイプ
おつまみ、前菜としても

絞り器

https://www.superdelivery.com/p/r/pd_p/8558880/

https://www.superdelivery.com/p/r/pd_p/8558343/



【ポテトモンブランクレープ】

サラダクレープにトッピングとして。
ツナやコーン、マヨネーズとの相性は
抜群です。
ローストビーフをはさんで、
少しリッチなクレープとしても。



絞るパフォーマンスイメージ



できたてモンブランがブーム！【厳選】目の前...
hanako.tokyo



和菓専門紗織「さをり」で...
brilliantweets.jp



種上丹波くりの銀糸モンブラン！木屋町の紗織に...
kyotopi.jp



製品情報：マギー クリーミー マッシュポテトミックス



熱湯を加えるだけで簡単に、
クリーミーでなめらかなマッシュポテトを作ることができます。

おすすめポイント

1：短時間＆簡単調理

熱湯を加えるだけ、作りたい分だけ作れる

2：そのままでも美味しい味付け

ミルク感、塩味ついています

3：ポテトの本場、ドイツ産ビンチェ種使用

伝統のポテト品種、黄色くてホクホクとした食感が特長

4：お好みの色や味にアレンジ可能

バターや牛乳で作るとよりリッチな味わいに
加える液体に色を付けてカラフルに

製品名：マギークリーミー マッシュポテトミックス

荷姿：1KGX10袋

出来上がり量：1袋あたり約5kg分

価格（参考）：1袋 1,500～1,800円

動画はこちらから⇒ <https://youtu.be/ohmZhGIU0ok>





ポテトモンブラン PR活動予定

8月20日頃 メディア向け資料配信 ※10月頃、一般向けのリリース発行も検討中です。

⇒**秋のモンブランシーズンに向けて、メディアに取り上げられることを目指します！**

＜店舗様へのお願い＞

採用予定のある店舗様の情報を資料内に記載させてください。

（問い合わせがあった場合、優先的にメディアに紹介することが可能です。）

8月5日までに、掲載可否、店舗情報

8月17日までに、メニュー情報、画像 の提供へご協力をお願いいたします。

8月31日 柴田書店「居酒屋」で、ポテトモンブランの記事が掲載予定！

⇒幅広い飲食店での採用を目指します

飲食店の皆様と一緒に、
「ポテトモンブラン」を新たな流行メニューにして、
盛り上げていきたいと思います！

