



It's all good

2011年8月23日

日本マッケイン・フーズ株式会社

報道関係者各位

シュースtringカットの2/3の細さ！

サクッ、カリッが持続する、塩味つきの極細ジュリエヌフライ新発売

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、代表取締役ゼネラル・マネージャー 中島カ)は、これまでのラインナップで一番細いシュースtringカット フレンチフライポテトの2/3まで細くカットした、塩味つき業務用フレンチフライポテト“マッケイン フレーバーラストジュリエヌフライ”を今秋 新発売いたします。



【ジュリエヌフライの特徴】

- シュースtringを上回る、超極細カット

人気の細長いシュースtringカット(7.14mm角)と比較し、2/3の細さ(4.76mm角)にカット。加工時に水分をとばしやすくスナック感覚でより軽い食感を実現しています。

- カリカリが持続、均一な塩味

冷めてシナッとならないよう、衣(薄づきバター)でコーティングし、サクサクした食感が持続します。また、程よい塩味つきで調理場の手間を省き、均一な味付けをお楽しみいただけます。

- ボリューム感満点で歩留まり・収益改善

細長いカットでボリューム感あふれる盛りつけを実現。歩留まりが良く、短いポテトから切り替えれば食数・収益アップが期待できます。

【商品概要】

商品名: マッケイン フレーバーラストジュリエヌフライ

荷姿: 2kg x 6袋

賞味期限: 540日

原産国: アメリカ合衆国

発売時期: 2011年秋(9月頃より順次)

販売エリア: 全国

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 日本マッケイン・フーズ株式会社 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