

～ポテト×ソフトクリーム～

新感覚の味わい『デザートなポテト』

2018年1月11日(木) デビューします！

ファーストキッチン株式会社

ファーストキッチン株式会社（代表取締役：紫関修 所在地：東京都新宿区 以下、ファーストキッチン）では、2018年1月11日(木)より全国の「ファーストキッチン」「ファーストキッチン・ウェンディーズ」にてポテトに北海道ソフトクリームをあわせたデザートメニュー『デザートなポテト』を発売いたします。

本商品は100種類を超えるフレーバーポテトを開発したファーストキッチンが、お客様に喜んでいただけたポテトの食べ方を悩みぬいて開発した**新感覚**のデザートメニューです。ファーストキッチンでは、今後もお客様がライフスタイルにあわせてお楽しみいただける商品を、幅広く展開してまいります。

デザートなポテト

新感覚!!



単品価格：各¥450
ドリンクセット：各¥620

※価格は全て税込です。

ファーストキッチン自慢の皮付き

熱々ポテト

×

ひんやり・やさしい甘さの
北海道ソフトクリーム

カリッ×トロッ

温 × 冷

SWEET×SALT

異なる味わいと食感を楽しめる
新感覚のデザートメニューの登場です。
和と洋の絶妙なバランスをお楽しみください！

【チョコサンデーポテト】



ポテトとソフトの味わいを引き立てる
チョコ風味パウダー、
チョコレートソース、
トッピングチョコを
あわせたチョコ尽くし
の一品です。

【クリームぜんざいポテト】



和スイーツの
新たな定番になるかも？
黒蜜と北海道産あずきを
あわせた
お芋×ソフト×和テイスト
の相性抜群の
組み合わせです。



ポテトの美味しさの秘密

ファーストキッチンのポテトはアメリカ本場のラセットポテトを使用。じゃがいも本来の風味を生かした皮付きのナチュラルスタイル。外はカリッと、中はホクホクの食感を楽しめるようお店で大事に揚げています。

※ラセットポテトとは…でんぶん質が多く、細長いフライドポテトに適したじゃがいもです。

北海道ソフトクリーム

ソフトクリームの美味しさの秘密は、こだわりの素材にあります。ソフトクリームの原料となる牛乳は100%北海道産を使用。なめらかな舌ざわりとやさしい甘さで老若男女に愛されています。

■ ファーストキッチン・ウェンディーズとは

アメリカ発のハンバーガーチェーン「Wendy's」と日本生まれのハンバーガー＆パスタチェーン「First Kitchen」、どちらの味もお楽しみいただける世界初のファストフードコラボ店として関東、関西を中心に26店舗展開しております。

※2017年11月実績



■ Wendy'sとは

1969年、アメリカ・オハイオ州で誕生した「Wendy's」。ボリューム満点のジューシーなハンバーガーやチリなど、ワンランク上のメニューを提供しています。イメージキャラクターは、赤髪がキュートな美少女「ウェンディーちゃん」。創業者の最愛の娘がモデルとなっています。The Wendy's Companyは、現在世界29の国と地域で6,537店舗※を展開する世界第3位のハンバーガーレストランチェーンです。

※2017年1月実績



■ First Kitchenとは

1977年創業、日本生まれの「First Kitchen」は、現在全国約130店舗を展開する国内業界売上高第4位のハンバーガーチェーンです。日本人の繊細な味覚にマッチする味を追及した「ベーコンエッグバーガー」は創業当時からの人気メニュー。ほかにも選べるフレーバーポテトやパスタ、スープ、デザートなど、従来のハンバーガーショップにはない、独自のメニュー展開で女性ファンが多いファストフード店です。



~本リリースに関するお問い合わせ先~

ファーストキッチン広報事務局 担当：高関・柴山・廣瀬

〒160-0004東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F

TEL : 03-3350-9454 FAX: 03-3350-8887 e-mail : fk-marketing@first-kitchen.co.jp