

テイクアウトでもトレンドの兆し！濃厚な美味しさが病みつきになる“進化系フライドポテト”

カナダ発「プーティン」って知ってる？

東京都内の飲食店の取扱指数がここ2年で約2.3倍に

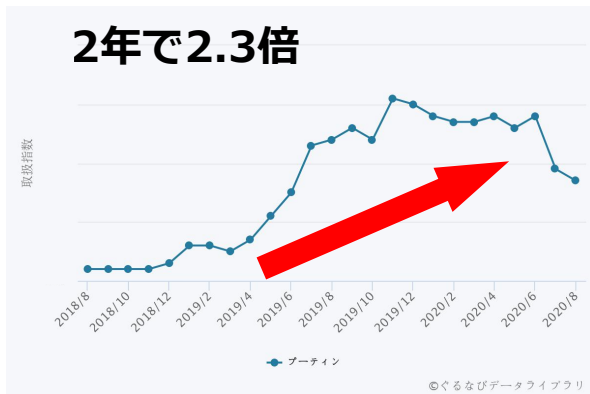
株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、専門店のオープンや、テイクアウト、フードトラックのメニューなどでも注目が集まっている、カナダで人気のフライドポテト「プーティン」について、**東京都内の飲食店の取扱指数がここ2年で約2.3倍となっており、“トレンドの兆し”がある**として注目しています。

「プーティン」はカナダ発祥の料理で、カリカリに揚げたポテトと濃厚なグレービーソース、トロトロに溶けたチーズを組み合わせた、**病みつきになる美味しさが特徴の“進化系フライドポテト”**です。しっかりとした濃い目の味わいはビールなどとの相性も抜群。肉料理と一緒にオーダーするなど、サイドメニューとしても満足度の高い料理です。

また、**テイクアウトやフードトラックでも提供可能なメニューであることから、この秋のトレンドメニューとして、取り扱う飲食店が増えると予想されます。**そこで、今回はトレンドの兆しのある「プーティン」を扱う都内の飲食店をご紹介します。

■プーティン取扱指数推移（東京都）

（2018年8月～2020年8月）



プーティン：特徴

- ★フライドポテトにグレービーソースとチーズをかけた料理。カリカリのポテトと濃厚なグレービーソース、とろとろチーズの病みつきになる組み合わせが魅力。
- ★カナダのケベック州発祥で、カナダ国内ではファーストフードチェーンなどでも食べられるほど親しまれており、モントリオールでは毎年2月に創作プーティンを発表するフェスティバルが開催されている。

プーティン：トレンドの背景

- ★東京都内の飲食店で、「プーティン」の取扱指数がここ2年で約2.3倍に上昇。
- ★プーティンの専門店やフードトラックも登場するなど、話題になっている。
- ★テイクアウトやフードトラックのメニューとしての提供も可能。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

プーティンを楽しめる飲食店【東京都】



■プーティン 680円（税抜）

The Neworder Table 渋谷店

<https://r.gnavi.co.jp/e596500/>

カナダ発祥の贅沢ポテトであるプーティン。グレービーソースはしっかり煮詰めて濃厚な味わいに。チェダーチーズはソース状にして、しっかりとポテトに絡めています。やみつきになる一品。肉料理と一緒にどうぞ。



■プーティン 680円（税抜）

the life table 池袋店

<https://r.gnavi.co.jp/a058450/>

ポテトは細いシューストリングタイプを厳選し、ポテトの旨味とカリッとした食感にとろりソースがとてもよく合います。ビールやハイボール、カクテルにも相性抜群。子供から大人までおいしく食べられる大人気のメニューです。



■プーティン 720円（税抜）

bar a vin ROTI（有楽町）

<https://r.gnavi.co.jp/2db68rpb0000/>

鉄板料理にフレンチの要素を取り入れた『鉄板ビストロ』で楽しめるプーティン。クリスピーな食感に仕上げたカリカリのフレンチフライにチェダーチーズをたっぷりかけたお酒のすすむ一品です。