

応募用紙

米国産パテト ディスプレイコンテスト

応募締切日:2020年4月6日(月)

売場写真
(正面)

写真貼付欄

陳列を正面から撮影した写真をお貼りください。
(タテ・ヨコどちらでも可)

売場写真
(別アングル)

写真貼付欄

陳列を斜め45度、もしくは工夫した箇所やアピールしたい部分がわかるような写真をお貼りください。
(タテ・ヨコどちらでも可)

参加コース (どちらかに✓を入れてください)	☐ 店舗コース		☐ 企業コース ご参加店舗数() 店)	
陳列期間	月 日() ~		月 日()	
陳列場所 (どちらかに✓を入れてください)	☐ 冷凍売場		☐ 冷蔵売場	
陳列内容	商品名	数 量	商品名	数 量
		C/S		C/S
		C/S		C/S
		C/S		C/S
		C/S		C/S
ディスプレイ演出の ポイント				
住 所	〒 -		都 道 府 県	市 区 町 村
貴店名 (または貴企業名)			貴店 (または貴企業) ご担当者名	
電話番号				
掲載の可否	コンテスト入賞時にダイヤモンド・チェーンストア誌へ 上記写真の掲載が可能かをお答えください。(どちらかを○で囲んでください)			可 ・ 否

流通専門誌「ダイヤモンド・チェーンストア」タイアップ企画



米国産パテ ディスプレイコンテスト

実施期間 2020. 1.15 水 ▶ 3.31 火

平素より米国産ポテトに格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。
この度、弊社では米国産ポテトの新たな展開の為に、
『米国産ポテトディスプレイコンテスト』を実施させていただくこととなりました。
同SKU類でのディスプレイコンテストは前例がありません。
ぜひこの機会を利用して潜在能力が高く、消費者が大好きなポテト商品の、
ご拡販にお役立ていただきますよう何卒よろしくお願い申し上げます。



Potatoes[®]
USA

米国ポテト協会 日本代表事務所

後援  一般社団法人
全国スーパーマーケット協会

応募要項

- **実施期間** 2020年1月15日(水)～3月31日(火)
- **対象店舗** 全国の販売店様(業態は問いません)
- **対象商品** 米国産ポテト(裏面表示に「原産国:米国」と書かれているもの。冷凍・冷蔵は問いません) 精肉売場等で売られているリパックチルド製品も含む。
- **参加条件** ディスプレイコンテスト期間中に、対象商品を1週間以上、平台ショーケースまたは多段ショーケース、リーチインケース内での展開をお願いいたします。
- **応募方法** 裏面の応募用紙に陳列写真2枚を貼付の上、必要事項をご記入いただき、下記へお送りください。
ならびに
お問い合わせ先 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F マーケット・メイカーズ・インク内
 米国ポテト協会 日本代表事務所 米国産ポテトディスプレイコンテスト係
- **応募締切** 2020年4月6日(月)
- **結果発表** 米国ポテト協会日本代表事務所と流通専門誌「ダイヤモンド・チェーンストア」編集部のご共同選考により厳正な審査の上、「ダイヤモンド・チェーンストア」誌 2020年6月15日号(予定)にて発表させていただきます。

●対象の米国産ポテト商品例

多彩な
メニューに
ご利用できる
バラエティ豊かな
ラインナップ

●基本カット



シュースtring クリンクル

ウエッジ ストレート

●コーティング



味付きウエッジ 味付きストレート 味付きカーリー

ジュリエヌ ラティス

●ハッシュ/その他



ドラム パティ スティック

ベイクドポテト チップス

参加コース・各賞

店舗コース

米国産ポテトの購買促進に向け、
売場をディスプレイしてください。

●グランプリ

●準グランプリ

●優秀賞

10万円
1店舗様

3万円
10店舗様

1万円
15店舗様

企業コース

本ディスプレイコンテストに
5店舗以上でご参加ください。

●グランプリ

●準グランプリ

10万円
1企業様

5万円
5企業様

審査のポイント

ブランド訴求

米国産ポテトの訴求に
注力した売場演出が
できているか。

テーマ訴求

テーマ訴求が明快で、
説得力ある演出が
できているか。

演出技術

インパクトが強く、
購買に直結する演出が
できているか。

売場展開例

平台ショーケース 展開例



多段ショーケース 展開例



リーチインケース 展開例



売場展開例はイメージです。

ご提供販促ツール



トップボード (W800×H300mm)



トップボード (W800×H300mm)



ラウンドシート (W800×H450mm)

テーマ参考例 (詳しくは米国ポテト協会バイヤーズガイドをご覧ください)

カリッ! ホクッ! とした食感の米国産ポテトは、
便利でおいしい食材として朝・昼・夕さまざまな食シーンでご利用いただけます。



お弁当用ポテト

朝食用ポテト

フライドポテトにトッピングして

夕食のおかずにも活躍!

Potatoes
USA

米国ポテト協会 日本代表事務所

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F マーケット・メイカーズ・インク内

e-mail: info@potatoes-jp.com https://www.potatoesusa-japan.com/

「ローディッドフライ」は米国ポテト協会の登録商標です。

「米国ポテト協会」でも検索できます。

食材としてさまざまな食シーンでの販促可能性

お弁当に



シリコンカップを使ったお弁当用ポテト

朝食に



電子レンジ焼き魚シートを使ったポテトの朝食

おやつに



フライドポテトと牛肉のエスニックサルサ仕立て

※ローディッドフライとはフライドポテトの上にソースやさまざまな具材をたっぷりとのせたメニューのことです。今、全米各州のダイナーで人気沸騰中のアメリカングルメです。

主菜・
副菜に



ポテトとチーズの肉巻き

店頭販促を強力にサポートします！

平台ショーケース展開例



多段ショーケース展開例



売場展開例はイメージです。

毎月10日は
アメリカンフライドポテトの日。
記念日を利用したキャンペーン等



- ①「1」は細長いアメリカンフライドポテトの形状
- ②「0」は原料のラセットポテトの楕円形
- ③アメリカンフライドポテトの最後の「ト」を、数字の「10」にかけて、「10」と発音

米国ポテト協会は、米国産ポテト製品に関心のある皆様、またはそれらを現在使用されている皆様に、できる限りの支援を提供し、各産業界と連携して国際マーケティングプログラム活動を行っています。



米国ポテト協会 日本代表事務所

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F マーケット・メイカーズ・インク内
info@potatoes-jp.com <https://www.potatoesusa-japan.com/>

「ローディッドフライ」は米国ポテト協会の登録商標です。



米国ポテト協会 日本代表事務所

後援 一般社団法人 全国スーパーマーケット協会



米国産ポテトを次のステージへ活性化させます！

米国産ポテト製品は、1980年頃にファーストフードを介して初めて日本に上陸しました。以来、日本の消費者や食品業界から親しまれ、また高い評価を得ております。この米国産ポテトへのご理解を深めていただき、家庭用市場で活性化を図ることが、皆様とのビジネスの成功につながると信じ、バイヤーズガイドを作成させていただきました。

米国産ポテトの特長

フライドポテト等に最適なポテト



米国産ポテトの中で最も多く栽培される「ラセットポテト」を使用。固形分が多く水分が少ないため「外はカリッ、中はホクホク」の食感が特長です。

多彩な製品でバラエティ豊か



米国産ポテト製品はイノベーションを続け、さまざまな形、サイズ、食感をお選びいただけます。ですから、どのような料理にも合い、朝・昼・夕などいろいろな食シーンでご利用できます。

安定したサプライチェーン



米国産ポテトは年間を通じて安定供給されます。これは灌漑の広範な活用・精密農業技術を駆使して提供されます。また品質及び長さに米国農務省が規格を定める世界で唯一のポテトです。

栄養ぎっしり! ポテトパワー



ポテトには余分な塩分を体外に排出しやすくするカリウムをはじめ、食物繊維や、加熱しても壊れにくいビタミンCが豊富に含まれています。

ポテトは栄養の宝庫。他の野菜よりも優れたエネルギー源となります。

皮付き中サイズ(148g)
ポテトに含まれる栄養素

CALORIES

エネルギー：
110kcal
同量のご飯(精白米)の
約半分のカロリー！

VITAMIN C

ビタミンC：
27mg

POTASSIUM

カリウム：
620mg
皮付きポテトに含まれるカリウムは、
中サイズバナナよりも多い！

CARBOHYDRATE

炭水化物：26g
ポテトは良質な
複合炭水化物！

PROTEIN

たんぱく質：3g

FIBER

食物繊維：2g

しかも
脂質がゼロ
ナトリウムもゼロ
コレステロールもゼロ

冷凍野菜としての高い潜在能力

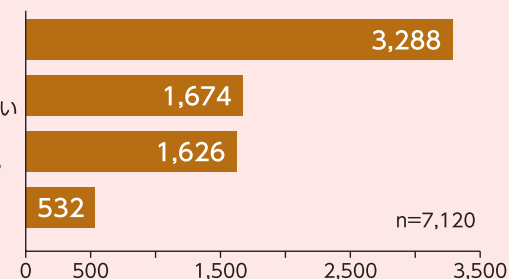
協会で実施した消費者調査で潜在的な販促テーマが浮き彫りになりました。



【質問】

「フライドポテトは、
料理の食材として使える」と
知ってましたか？

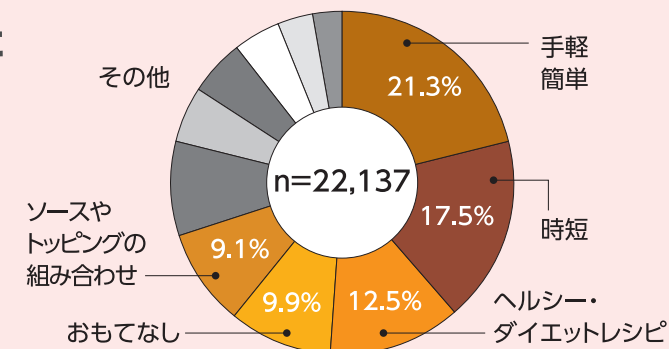
知らなかったが、
料理の食材として試したい
知っていたが、
料理の材料として使ったことがない
知っていて、
料理の食材として使ったことがある
知らなかったし、興味はない



【質問】

どのようなレシピ情報があれば、
よりポテトを使って料理をする
と思いますか？

消費者ニーズに沿ったメニュー提案



●調査テーマ：「ポテト(じゃがいも)に関する意識調査」 ●調査方法：インターネット調査 ●調査地域：全国
●調査対象：ECサイト[cotta]のユーザー ●調査期間：2019年6月13日～6月27日

豊富な製品バリエーション

基本カット



コーティング



ハッシュ / その他

