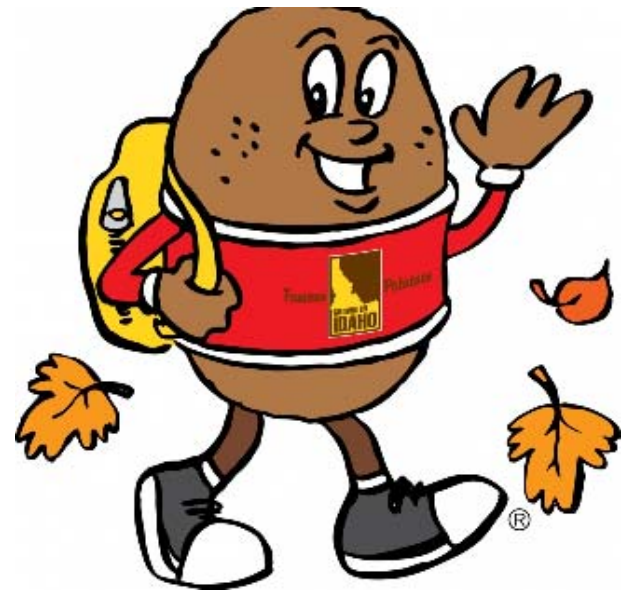


獨一無二的
愛達荷州
馬鈴薯

Why Idaho?

內容

- 愛達荷州馬鈴薯傳奇
- 舉世聞名的品種
- 只此一家，別無分號
- 獨特的品質與口味
- 供應期-全年無休
- 我們的承諾
- 顧客的認同



愛達荷州馬鈴薯傳奇

- 愛達荷州馬鈴薯協會於1937年成立，並從成立的第一年，開始在美國餐廳業相關雜誌介紹來自愛達荷州的馬鈴薯
- 1930年代在芝加哥使用的特大號烤馬鈴薯來自“Idaho”
 - Dario Toffenetti在芝加哥及紐約六家餐廳提供特大號的愛達荷州馬鈴薯
- TGI Fridays餐廳於1964年使用愛達荷州新鮮馬鈴薯做成烤薯皮。
 - 第一家餐廳連鎖店使用Idaho馬鈴薯

愛達荷州馬鈴薯傳奇

- **愛達荷州辛普勞公司(Simplot) Ray Dunlap 用愛達荷州的馬鈴薯發明冷凍薯條**
 - 1956年麥當勞Ray Kroc同意使用辛普勞公司的薯條產品
- **愛達荷州馬鈴薯獨佔新鮮現做馬鈴薯市場**
 - 使用Idaho馬鈴薯的連鎖店有：Steak Escape, NY Fries, Charley's Steakery, Great Steak and Fry, and Wingstop



由Wingstop餐廳及達拉斯牛仔隊
足球明星Troy Aikman一起合製的
愛達荷州馬鈴薯廣告

使愛達荷州
聞名於世的
馬鈴薯
品種：

Russet Burbank



愛達荷州獨有的 Russet Burbank品種

- 唯一生產Russet Burbank供新鮮使用的地區
- 做烤馬鈴薯及薯條最好的選擇
- 華盛頓州馬鈴薯產量位居第二，但只有12%的產量作為新鮮運用



Russet Norkotah




Cal Red

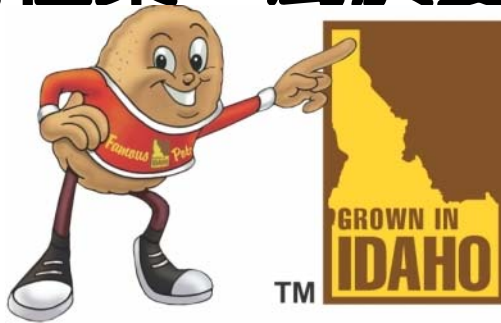


French Fingerling

Gem Russet

只此一家

- 只有生長在愛達荷的馬鈴薯， 才能印有 **GROWN IN IDAHO** 的商標
- “Idaho®”及“Grown in Idaho®”兩個商標都註冊在案，屬於愛達荷州馬鈴薯協會



- 品質與原產地的保證

馬鈴薯的生產地區沿著蛇河流域



主要馬鈴薯 產區

- 肥沃的火山岩土壤
- 緯度高
- 晝暖夜涼的氣候條件

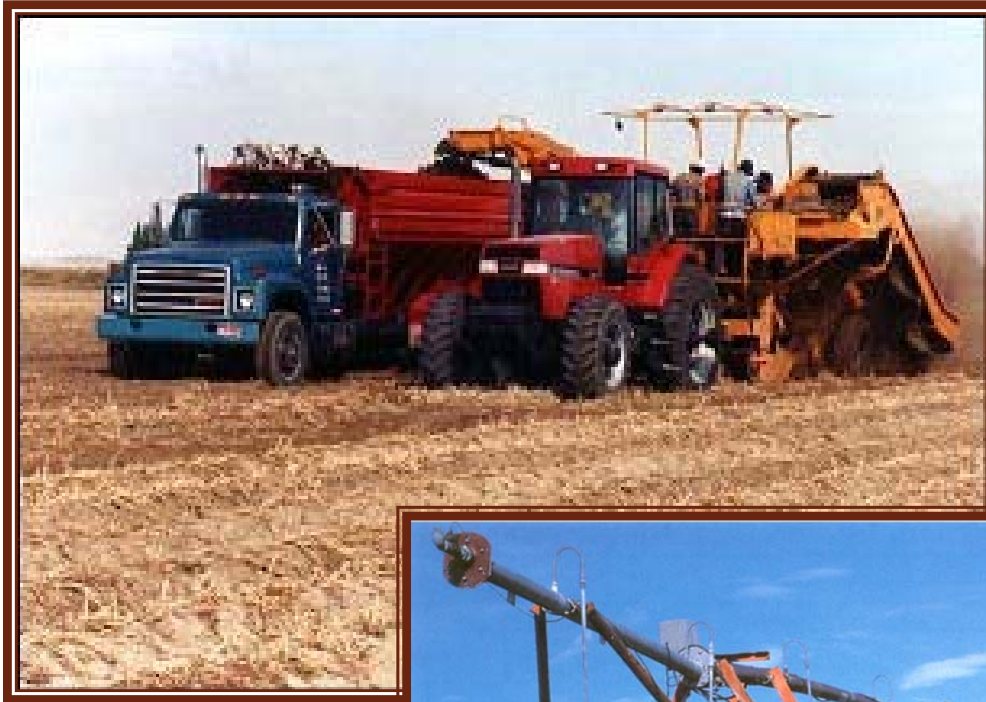
生產地區地形



馬鈴薯田

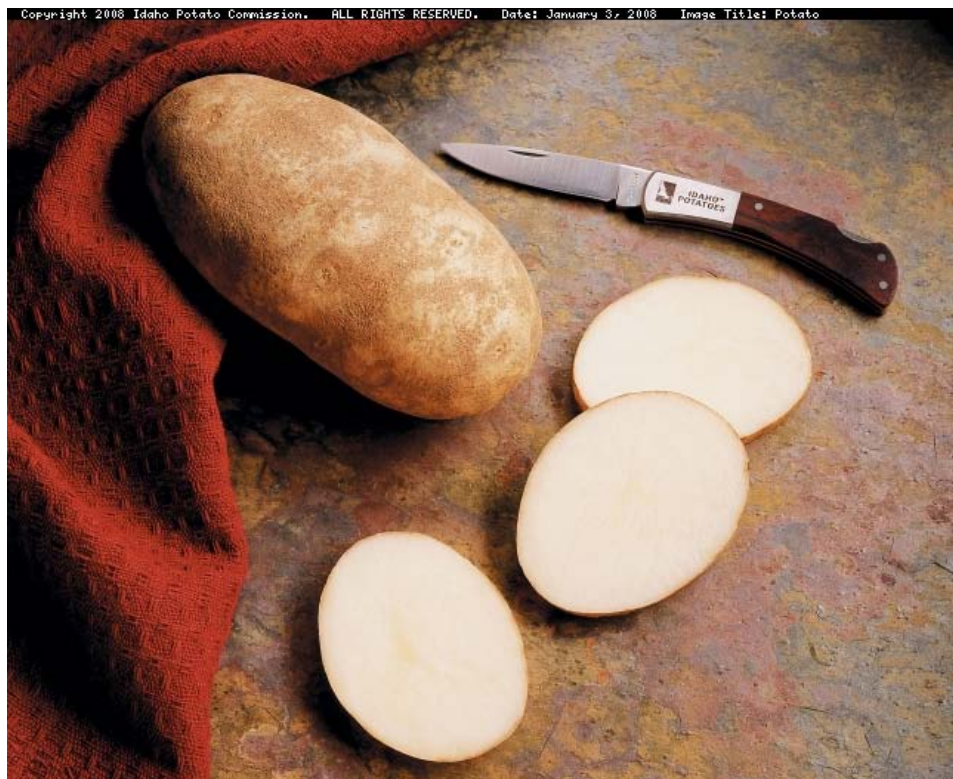


馬鈴薯種植與採收



獨特的品質口味

- 固體比例高達21%
- 品質穩定
- 減少損失



獨特的品質口味

- 用於烤馬鈴薯：鬆軟內白，有馬鈴薯的香味
- 用於新鮮薯條：口感脆、收縮少，吸油少
- 薯泥：口味好、穩定

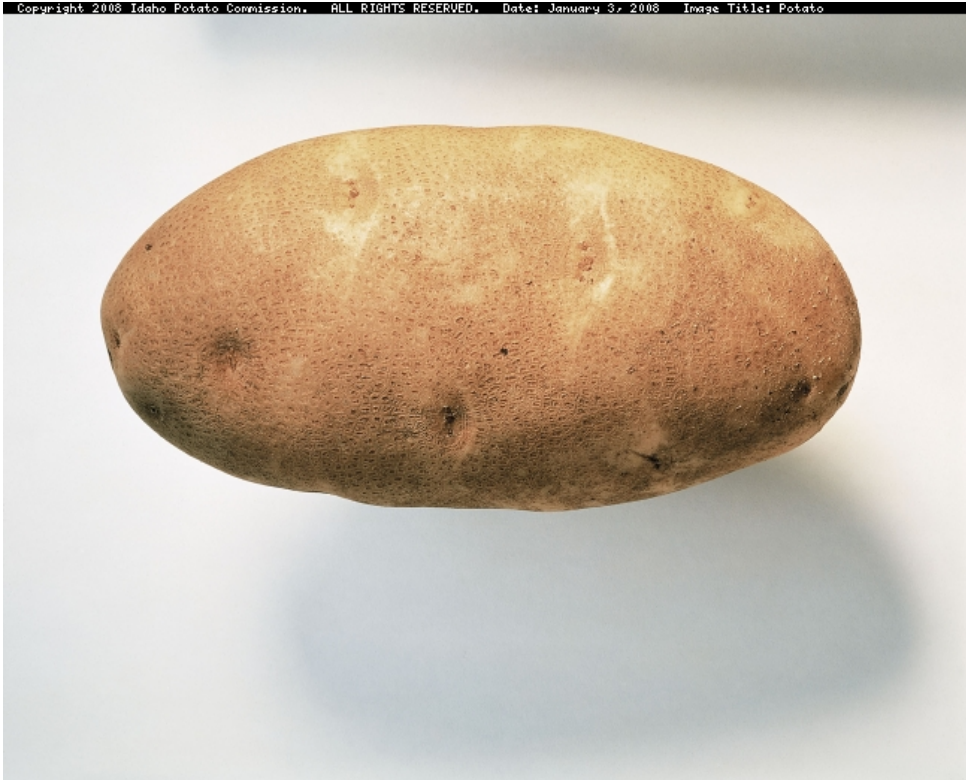


獨特的品質口味

- **獨特的生長環境**
造就“唯一”的口感
 - 高原、晝暖夜涼、
火山岩土壤及山泉水灌溉
- **鬆軟綿密的口感**



供貨期



- 全年供應，不缺貨
- 唯一可全年供應的州

薯條



薯條



© Idaho Potato Commission. Visit www.idahopotato.com

© Idaho Potato Commission. Visit www.idahopotato.com

烤馬鈴薯



Copyright © 2008 Idaho Potato Commission. ALL RIGHTS RESERVED. Date: January 23, 2008 Image Title: Easy Idaho Potato



烤馬鈴薯



馬鈴薯泥



馬鈴薯泥



馬鈴薯泥



其他應用

- 馬鈴薯沙拉

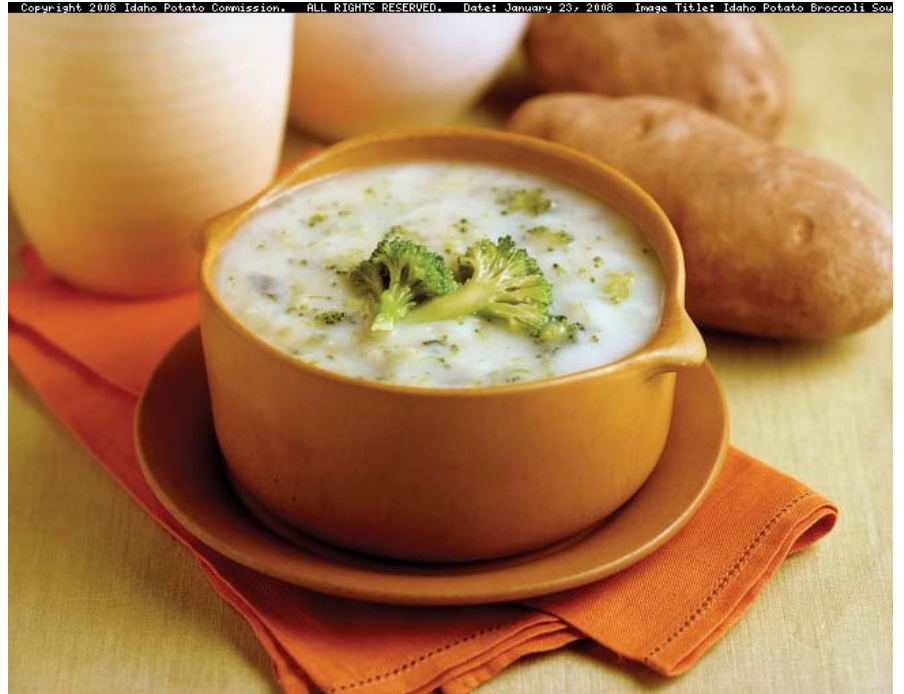


- 起司馬鈴薯烤番茄



其他應用

- 馬鈴薯南瓜派



- 馬鈴薯湯

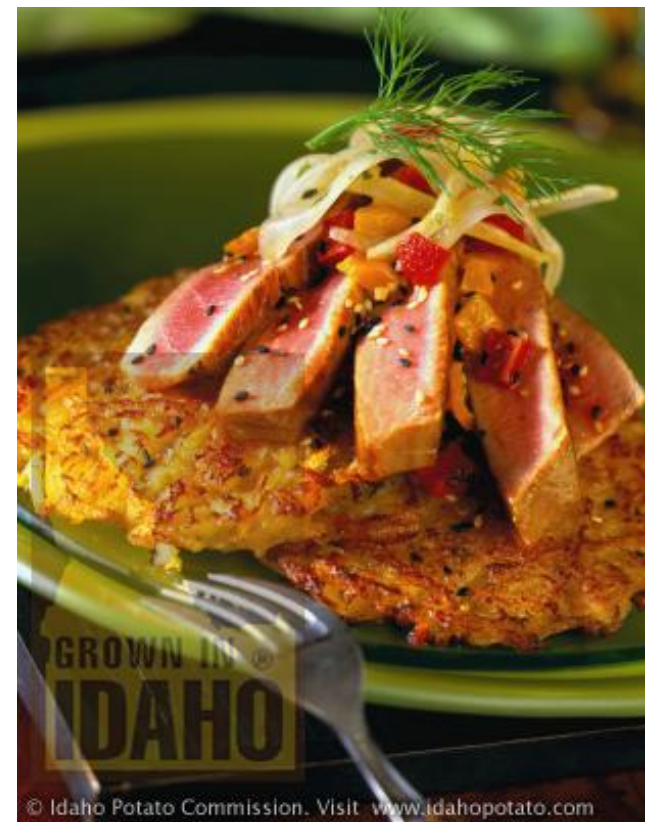
其他應用



其他應用



其他應用



品質的承諾

- 超過一世紀的馬鈴薯種植經驗，且自1957年起，產量位居全美第一；除產量之外，在另外三方面亦領先其他州
- 馬鈴薯的研究改良，如：種植、生產技術的改良、安全問題、儲存、運輸及處理
- 透過媒體及印刷刊物向全國以及全世界介紹馬鈴薯的優點
- 提供教育、訓練及銷售的資料



顧客的認同



- 國內外顧客對愛達荷州馬鈴薯的品牌認知度高於其他生產州
- 創造利潤最好的武器

顧客的認同

- 在2000年美國的Family Opinion Research “**品牌價值評估**”，針對食品服務調查，並精選出前44項優良品牌，而愛達荷州馬鈴薯榮獲第8名
- NFP在1999年“**品牌溝通**”調查發現，有21%的問卷回答馬鈴薯的產地，在這21%之中，有高達58%的受訪者使用愛達荷州的馬鈴薯。根據一位回答問卷的師傅表示，“主顧們都知道我們用的是最好的馬鈴薯”
- 2002年包裝廠(The Packers)的“**新鮮蔬果品牌認知度調查**”顯示，有86%的消費者會選擇愛達荷州馬鈴薯

指名愛達荷 贏得好業績

- 經驗豐富的大廚都知道，採用最佳的天然食材，才是烹調的最佳的訣竅
- 愛達荷州Russet Burbank馬鈴薯有高達21%固體含量，品質穩定
- 請指名來自愛達荷州的Russet Burbank馬鈴薯







Idaho. The First Name In Potatoes.™
