

釜揚げ製法の「すっぱムーチョ」が登場！ 「すっぱムーチョプレミアム つぶつぶ梅味」新発売

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、創業時の製法である“釜揚げ製法”を使用した「すっぱムーチョプレミアム つぶつぶ梅味」を2012年4月2日（月）から全国コンビニエンスストアで発売します。

当社は、創業時の手間ひまかけた釜揚げ製法を採用した「プレミアム」シリーズを2008年から展開しており、現在「コイケヤポテトチップス」ブランドで「のり塩」と「コンソメ」の2品を発売中です。

今回、初めて「すっぱムーチョ」で釜揚げ製法を採用しました。

< “釜揚げ製法” とは >

湖池屋が1962年に「コイケヤポテトチップス のり塩」を発売した当時の製法を再現。厚めにカットした国内産じゃがいもを低温でじっくり丁寧に揚げることで、じゃがいも本来のおいしさをギュッと閉じこめました。



【製品特徴】

- 「すっぱムーチョ」は1993年発売、酸味系ポテトチップスの代表的ブランドです。
- 国内産じゃがいもを100%使用しています。
- 「すっぱムーチョ」ブランドでは初めてとなる“釜揚げ製法”の採用です。
- 紀州産の梅肉と赤しその2種類のつぶつぶがすっぱさを引き立てます。堅めのチップスをかみ締めるごとに梅のおいしさが広がります。（※紀州産梅肉を原料とした粉末梅肉を使用）

【製品概要】

- 製品名：「すっぱムーチョプレミアム つぶつぶ梅味」
- 内容量：67g
- 価格：オープン価格 ※実勢参考価格 150円前後（税込み）
- 発売日：2012年4月2日（月）
- 販売先：全国コンビニエンスストア

【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター
Tel.0120-941-751
受付：月～金 9：00～17：00
（祝日除く）

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社フレンテ 総務広報部：田村/佐佐木
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp