

2013年1月24日

ヨーロッパの王室でも使用される“バター”を使用した新製品  
「ポテトチップス プレミアムロイヤルバター」  
フランス産岩塩を加え、すっきりとした塩を感じるバター味に

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、創業当時の釜揚げ製法を再現した「コイケヤポテトチップス プレミアム」シリーズにおいて『コイケヤポテトチップス プレミアムロイヤルバター』を2013年2月18日（月）より全国・全チャンネルにて発売します。



【ロイヤルバターとは】

100年以上の歴史を持ち、A.O.P.<sup>※</sup>の認証を受けた芳醇で上品な香りが特徴の「フランス産発酵バター」を使用。ヨーロッパの王室や三ツ星レストランでも愛されているプレミアムなバターです。

※EUがその土地の伝統的な農産品の保護を目的として、厳しい規定を満たした商品にのみ与えられる認証です。

【ポテトチップス プレミアムとは】

かりかりとした堅めの食感のポテトチップスに仕上げるために、少し厚めに切ったじゃがいもをじっくり丁寧に揚げました。歯ごたえのある食感とこだわりの素材を使用したポテトチップスです。

【製品概要】

- 製品名：『コイケヤポテトチップス プレミアムロイヤルバター』
- 内容量：68g
- 価格：オープン価格
- 発売日：2013年2月18日（月）
- 販売先：全国・全チャンネル

【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】

株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口  
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](mailto:pr@frente.co.jp)