

株式会社 湖池屋

2016年11月30日

新生 湖池屋 第一弾商品

『KOIKEYA PRIDE POTATO』

日本産じゃがいもを100%使用

老舗・湖池屋がプライドをかけて開発した

素材も製法も一切の妥協のない、日本のポテトチップス

株式会社湖池屋(本社:板橋区/社長:佐藤章)は、新生 湖池屋の第一弾である「KOIKEYA PRIDE POTATO」ブランドより、「KOIKEYA PRIDE POTATO 秘伝濃厚のり塩」、「KOIKEYA PRIDE POTATO 松茸香る極みだし塩」、「KOIKEYA PRIDE POTATO 魅惑の炙り和牛」を2017年2月6日より全国コンビニエンスストア、2017年2月13日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



K O I K E Y A



湖池屋は、1962年の「コイケヤポテトチップス のり塩」発売以来、日本産のじゃがいもにこだわり、50年以上に亘ってポテトチップスをつくり続けてきました。

この度、2016年10月1日に湖池屋はコーポレートブランドの統合を実施し、創業の原点である「株式会社湖池屋」として新たな一步を踏み出しました。そして、原点に立ち、未来へ踏み出す、新生 湖池屋を象徴するものとして誕生したのが「KOIKEYA PRIDE POTATO」です。

素材、皮の剥き方、洗い方、揚げ方、厚さ、油の種類、仕上げなど、まるで料理を作るように、ポテトチップスづくりにこだわっていた創業時代の情熱を胸に、日本産のじゃがいもを100%使用し、素材も製法も一切の妥協なく、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求。カラッと軽やかなのに味わい深い、これぞ日本のポテトチップスと呼ぶに相応しい、新生 湖池屋の「一品」が完成しました。

■ 「KOIKEYA PRIDE POTATO 秘伝濃厚のり塩」

「3種の塩」と風味豊かな国産青のりが織りなす絶妙な味わいに、アクセントで3種の唐辛子をブレンド。口の中に広がるのりの風味と濃厚な味付けがクセになる湖池屋秘伝の味です。

■ 「KOIKEYA PRIDE POTATO 松茸香る極みだし塩」

焼津産かつお節と、日高産昆布の重なり合う2つの旨味に、松茸の風味を加えることによって、奥深い和食ならではの味わいを感じられる「和にこだわった」ポテトチップスに仕上げました。

■ 「KOIKEYA PRIDE POTATO 魅惑の炙り和牛」

厚く切った高級和牛を炭火で炙ったような、香ばしくてジューシーな旨味に、黒胡椒で味にキレを加えた濃厚な味わいが楽しめます。

【商品概要】

■商品名・内容量：「KOIKEYA PRIDE POTATO 秘伝濃厚のり塩」63g

「KOIKEYA PRIDE POTATO 松茸香る極みだし塩」63g

「KOIKEYA PRIDE POTATO 魅惑の炙り和牛」63g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：2017年2月6日（月）・全国コンビニエンスストア

：2017年2月13日（月）・全国スーパーマーケット等、一般チャネル

「KOIKEYA PRIDE POTATO」に続く 新生・湖池屋を象徴する新コンセプト商品群

●商品名：「乳酸菌ポリンキー」

商品概要：健やかな生活が芽吹く、新コンセプトの「ポリンキー」。スナック菓子ならではのおいしさにこだわりつつ、おなかもよろこぶ乳酸菌を配合しています。

●商品名：「ドンタコス ひとつち DELI」

商品概要：おつまみ以上お食事未満がコンセプトの「ドンタコス」の新シリーズ。とろける旨さのチーズソースがかかった本格的な味わいが、一袋で手軽に楽しめる贅沢な逸品です。

※上記いずれも2017年2月以降の発売を予定しております。

【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：落合/小幡

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com