

シンプルな塩で比べる芋の個性 “ブランド芋”で作る「じゃがいも心地」

スノーマーチ・ひかる (10/18 発売)

きたかむい・サッシー (11/8 発売)

北海道の誇る“ブランド芋”を全国に発信

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいも本来の素材の味わいとほくほく食感を楽しめる厚切りポテトチップス『PURE POTATO じゃがいも心地』ブランドより、北海道の誇る“ブランド芋”を使用したポテトチップス「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ スノーマーチ（平釜の塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ ひかる（焼き塩）」を2021年10月18日(月)より全国・全チャンネルにて数量限定で発売、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ きたかむい（平釜の塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ サッシー（焼き塩）」を2021年11月8日(月)より全国・全チャンネルにて数量限定で発売します。



『 PURE POTATO じゃがいも心地 』：<https://purepotato.koikeya.co.jp/>

日本産じゃがいもにこだわりポテトチップスを作り続ける湖池屋にとって、国内の約80%のじゃがいもを生産する北海道はなくてはならない重要なパートナーです。また、北海道には2009年12月より湖池屋のポテトチップスの製造を開始し、11年目を迎えたシレラ富良野(〒079-2401 北海道空知郡南富良野町字幾寅675)があります。

国内最大のじゃがいも生産地であり、湖池屋のポテトチップスの製造拠点がある北海道では、男爵やメークインをはじめ、様々な品種のじゃがいもが生産されており、それぞれの品種が異なる個性と魅力を持っています。本商品は北海道JA4社を中心とした地域の方々との連携・協働により開発された商品であり、国産原料の中でも「品種」に焦点を当て、ブランド芋の魅力を北海道から全国へと発信します。

◆3年目となる「ブランド芋くらべ」企画について ◆

2019年11月、湖池屋は、じゃがいもがブランドで選ばれる時代に向けて、JAきたみらい、JA士幌町、JAようていの“ブランド芋”が持つ個性と魅力をポテトチップスで全国に伝えるべく、各産地の“ブランド芋”を使用した特別な『PURE POTATO じゃがいも心地』を発売し好評をいただきました。

2年目は、さらに多くの方々に各産地で大切に育てられた“ブランド芋”の個性と魅力をポテトチップスを通じて感じていただきたいとの思いから、初年度に大好評をいただきました「JAきたみらい／スノーマーチ」、「JA士幌町／ひかる」、「JAようてい／きたかむい」の3つの“ブランド芋”に、新たに「JAびほろ／サッシー」を加えて、4種類の“ブランド芋”を使用した特別な「じゃがいも心地」を企画・開発しました。味付けとしては、各産地での食べられ方をヒントにした「アレンジ塩」を採用しました。

3年目の2021年につきましては、昨年ご好評をいただいた4品種そのままに、各品種の個性を助長させる「シンプルな塩」をそれぞれ選定しました。背景として、「味付けだけでなく、じゃがいもの違いでもポテトチップスの味は変わる」というお客様の気づきが年々広がっており、本年はよりじゃがいも本来の味をくらべられる企画としています。また、同じシンプルな塩でも、それぞれのじゃがいものおいしさが最も引き立つ配合や組み合わせ、塩の種類を試行錯誤し、4品種とも異なる塩を選んでいきます。

◆「エールを北の医療へ！」 売上の一部を寄付 ◆

北海道の誇る“ブランド芋”を使用した「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ スノーマーチ（平釜の塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ ひかる（焼き塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ きたかむい（平釜の塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ サッシー（焼き塩）」を発売するにあたり、“ブランド芋”の故郷である北海道への想いを込め※1袋あたり1円を北海道庁が取り組んでいる、医療従事者への支援や医療用資機材の整備に充てる「エールを北の医療へ！」に寄付します。

※ 北海道内の店舗において購入いただいた「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ スノーマーチ（平釜の塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ ひかる（焼き塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ きたかむい（平釜の塩）」、「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ サッシー（焼き塩）」が「エールを北の医療へ！」の寄付対象商品になります。

北海道の誇る“ブランド芋”の個性と魅力を持った『PURE POTATO じゃがいも心地』を発売することで北海道の元気を全国へ伝えるとともに、全国を盛り上げていきたいと考えています。シンプルな味付けだからこそ感じられる、4種類の“ブランド芋”の味わいの違いを、ぜひ食べ比べてお楽しみください。

■「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ スノーマーチ（平釜の塩）」

北海道JAきたみらい産の「スノーマーチ」使用

あっさり味でなめらかな品種「スノーマーチ」のおいしさを、平釜の塩でシンプルに引き立てた味わい。

※北海道JAきたみらい産の「スノーマーチ」

その名のとおり雪(スノー)の降る頃から3月(マーチ)に向け、甘みを増して一段とおいしくなる。なめらかであっさり味の色白なじゃがいも。



■「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ ひかる（焼き塩）」

北海道 JA 士幌町産の「ひかる」使用

甘みが強くクリーミーな品種「ひかる」のおいしさを、
焼き塩でシンプルに引き立てた味わい。

※北海道 JA 士幌町産の「ひかる」

広大な十勝平野の自然に育まれた、甘みの強さが特徴の品種。
淡い黄色でしっとりクリーミーな食感のじゃがいも。

・商品名／内容量

「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ スノーマーチ（平釜の塩）」／53g

「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ ひかる（焼き塩）」／53g

・価 格：オープン価格

・発売日：2021年10月18日(月)

・販売先：全国・全チャンネル、湖池屋オンラインショップ(URL) <https://shop.koikeya.co.jp/>



■「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ きたかむい（平釜の塩）」

北海道 JA ようてい産の「きたかむい」使用

キメが細かく旨みのある品種「きたかむい」のおいしさを、
平釜の塩でシンプルに引き立てた味わい。

※北海道 JA ようてい産の「きたかむい」

羊蹄山麓の高原性気候に恵まれ栄養豊かな大地で育った
丸くて大きなじゃがいも。キメが細かく、冬を越すと
いっそう甘みと旨みが増す。



■「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ サッシー（焼き塩）」

北海道 JA びほろ産の「サッシー」使用

風味豊かでホクホクした品種「サッシー」のおいしさを、
焼き塩でシンプルに引き立てた味わい。

※北海道 JA びほろ産の「サッシー」

果肉の美しい色から「黄色の天使」と呼ばれる品種。
油との相性が良く、ホクッとした食感の風味豊かなじゃがいも。



・商品／内容量

「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ きたかむい（平釜の塩）」／53g

「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ サッシー（焼き塩）」／53g

・価 格：オープン価格

・発売日：2021年11月8日(月)

・販売先：全国・全チャンネル、湖池屋オンラインショップ(URL) <https://shop.koikeya.co.jp/>

『PURE POTATO ジャがいも心地』とは？

「ジャがいも心地」は、北海道産ジャがいもの味わいを存分に楽しむ厚切りカットのポテトチップスとして開発されました。2015年2月に北海道の一部企業にてテスト販売を実施したところ、大変ご好評をいただいたことで2015年9月より季節限定で全国発売することになった、北海道に育てられた商品です。

2018年9月にパッケージカラー、デザインを全面刷新したことをきっかけにヒット商品となりました。2018年9月の発売時は、独特の厚みにより生み出される素材の味わいとサクサクとした食感を維持するため“秋冬期間の限定商品”としていましたが、多くのお客様から販売継続を求めご連絡をいただき、現在は年間を通じて「ジャがいも心地」をお届けしています。

シレラ富良野について

2009年12月より湖池屋のポテトチップスを生産しています。工場名は、アイヌ語で「本当の」を意味する「シ」と、「風」を意味する「レラ」を組み合わせた造語です。地元富良野産や、北海道産のジャがいもを中心に、『PURE POTATO ジャがいも心地』ブランドをはじめとした湖池屋のポテトチップスが生産され、北海道内外に出荷されています。

・シレラ富良野

〒079-2401 北海道空知郡南富良野町字幾寅 675

※シレラ富良野は、湖池屋とポテトチップス製品の製造委託について業務提携したふらの農業協同組合が所有する工場です。



【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 10：00～16：00
(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 広報部：小幡/伊藤

Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com