

2022年7月14日

**ウニのソースをかけて食べる！
湖池屋の“スペシャリテ”が誕生！**

湖池屋Specialite ポテトとソースのマリアージュセット

**2022年7月14日(木)から
湖池屋オンラインショップにて販売開始**

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、株式会社伍魚福（本社・神戸市長田区、社長・山中勲）が開発した雲丹（うに）ソースをポテトチップスにまとうせて食べる贅沢なポテトチップス「湖池屋 Specialite ポテトとソースのマリアージュセット」を2022年7月14日（木）より、湖池屋オンラインショップ限定で発売します。



「スペシャリテ」とは、フランス料理において、その店のシェフが最も得意とする一皿のことです。日本のポテトチップスの老舗として、これまでとは違うポテトチップスの美味しい食べ方をご提案したいという思いから、じゃがいもの味わいを活かすパルメザンチーズ味のポテトチップスに、贅沢な味わいの雲丹（うに）ソースをまとうせて食べる、湖池屋の「スペシャリテ」と呼ぶに相応しい一品が誕生しました。

【商品特徴】

1、特製雲丹（うに）ソース

- ・ポテトチップスをもっと美味しく食べるために開発された、神戸の老舗・株式会社伍魚福が湖池屋 Specialite のためだけに開発した、濃厚&クリーミーな雲丹（うに）ソースです。

2、パルメザンチーズ味ポテトチップス

- ・パルメザンチーズの芳醇でコク深い旨みにアクセントとなる焼のりの香りをあわせ、風味豊かに仕上げました。

3、厚切り V カット

- ・濃厚な味つけをしっかりと生地にまとわせ、ソースとよく絡むザクザクの厚切りカットです。



パルメザンチーズの芳醇でコク深い旨みの中に焼のりの風味をアクセントとして加え、風味豊かに仕上げたポテトチップスに、練りうにペーストやウニエキスなどを合わせて作られた濃厚でクリーミーな特製雲丹（うに）ソースをかけると、厚切り V カットのチップスがソースの味わいを包み込み、雲丹（うに）ソースとパルメザンチーズのマリアージュが完成します。香り豊かな雲丹（うに）とチーズの味わいは、ワインなどのお酒にピッタリ。いつもの晩酌に彩りを添えて、味わい豊かな時間を演出します。

ポテトチップスに特製雲丹（うに）ソースをかけて完成する、ポテトチップスの老舗・湖池屋が自信を持ってお届けする“スペシャルティ”。雲丹（うに）ソースとパルメザンチーズの出会いによって完成する“新しい食の体験”をぜひ、お楽しみください。

【商品概要】

商品名：湖池屋 Specialite ポテトとソースのマリアージュセット

セット内容：ポテトチップス パルメザンチーズ味 60g×6 袋
特製雲丹（うに）ソース 10g×6 袋

販売：2022年7月14日（木）から湖池屋オンラインショップ限定で発売

●湖池屋オンラインショップ：<https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/koikeyaspecialite.aspx>

価格：1,980円（税込、送料別）

【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：伊藤／小幡
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