「コイケヤポテトチップス」は



2012年10月18日

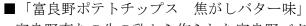
# 富良野の素材を使用した厚切りポテトチップス 「富良野ポテトチップス」

オニオン香るローストポーク味、焦がしバター味の 2 種類が新登場

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、「富良野ポテトチップス」の「オニオン香るローストポーク味」と「焦がしバター 味」の2種類の新製品を2012年11月12日(月)から全国スーパーマーケット等、 一般チャネルで発売します。国内産じゃがいもを使用した厚切りのポテトチップスで、 富良野の工場で生産しています。富良野の自然が育んだおいしさをポテトチップスにし ました。

## 【製品特徴】

■「富良野ポテトチップス オニオン香るローストポーク味」 甘みがあり、深い味わいが特徴のJA ふらののオニオン。そ のオニオンをきかせた醤油だれと、ジューシーに焼いたロース トポークの味わいを再現しました。オニオンの香りと甘みが旨 みのあるポークの味わいに絶妙にマッチした贅沢な味わいに 仕上がっています。(※オニオンパウダーの原料として JA ふら ののたまねぎを使用)



富良野育ちの牛の乳から作られた富良野バターを使い、フラ イパンで溶かして軽く焦がしたような、香ばしいバターの味わ いに仕上げました。焦がしたバターの芳醇な香りと、口の中に 広がるやさしい甘みをお楽しみいただけます。(※富良野バタ 一:富良野市、上富良野町、南富良野町、占冠村で育まれた牛 乳を使用したJA ふらののバター)





### 【製品概要】

■製品名・内容量

「富良野ポテトチップス オニオン香るローストポーク味」(57g) 「富良野ポテトチップス 焦がしバター味」(57g)

■価格:オープン価格

■販売先:全国スーパーマーケット等、一般チャネル

### 【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





