

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、一般チャンネルで発売します。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と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）



■「富良野ポテトチップス 焦がしバター味」

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。（※富良野バター：富良野市、上富良野町、南富良野町、占冠村で生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