

2012年11月7日

創業当時の味を再現 コイケヤポテトチップス クラシック のり塩 全国コンビニエンスで新発売

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、コイケヤポテトチップス発売50周年を迎え、創業当時のポテトチップスをコンセプトにした「コイケヤポテトチップス クラシック のり塩」を2012年11月26日（月）から発売します。

【ポテトチップス誕生秘話】

1950年代後半、湖池屋の創業者である小池和夫は、ある日、お酒のおつまみとして初めて食べたポテトチップスのあまりのおいしさに感動し、当時はまだ手づくりでしか食べるのでできなかったポテトチップスを、多くの人に広めたいと思い、ポテトチップスを作ることを決意しました。日々じゃがいもを買ってきては釜で揚げ、試行錯誤を重ねた結果、ついに日本人の味覚にマッチしたオリジナルのポテトチップスを完成させたのでした。



【製品特徴】

- 創業当時の手揚げ風のカリカリ食感を生み出す「最新の釜揚げ製法」を採用しています。
- 創業当時の味わいを再現するため、味つけには「青のり」を使用しています。
- パッケージの幌馬車マークが50周年を迎えるコイケヤポテトチップスの歴史を演出します。

【製品概要】

- 製品名：「コイケヤポテトチップス クラシック のり塩」
- 内容量：70g
- 価格：オープン価格
- 発売日：2012年11月26日（月）
- 販売先：全国コンビニエンスストア

【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