



2016年2月8日

ポテトスナックの“乾燥対策”！？ オイルで潤い与える「Pototto+」 コイケヤから食べて“美腹”の新習慣

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、ポテトスナックにおける“乾燥”を意識した新商品として「Pototto+」を2016年2月22日より全国コンビニエンスストアにて先行発売、2016年2月29日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



Pototto+ブランドサイト

<http://koikeya.co.jp/pototto/>

【開発背景】

「ポテトチップス もも味」、「ポテトチップス バナナ味」にて朝食市場に参入、「ポテトチップス 苺のショートケーキ味」にて“ケーキ対策”など、湖池屋はポテトチップスの可能性を追求し、おいしさとともに驚きと楽しさをお届けする新商品を開発してきましたが、この度、スナック菓子にとって永遠の課題の一つである“乾燥”をテーマにした新商品開発に挑戦しました。

現在、様々な効果が期待されるものとして、ココナッツオイルに代表される機能性オイルが様々なメディアにおいて話題となったことをきっかけに『油＝悪(健康を害するもの)』という意識が一変しつつあります。このような変化の兆しを受け、美容に関心の高い女性を起点として“機能性オイルを摂りたい”という気運は高まってきていますが、“オイルだけで飲むには抵抗がある”“使用方法がわからない”などの理由から、興味はありながらも実際に機能性オイルを試すことができていないということが当社の調査により明らかになりました。

このような状況を踏まえ、湖池屋では機能性オイルを気軽に楽しみながら、ポテトスナックの“乾燥対策”を実現できる新商品の開発に取り組みました。多数の候補から、消費者に馴染み深く、機能性オイルとしての特徴とおいしさを兼ね備えたオリーブオイルとアボカドオイルを選択。自身で調整しながら素材の味わいを楽しめるよう、エクストラバージンオイルを別添としました。また、カロリーを抑えるためにノンフライ技術を活用し、そこに機能性オイルを加えることで生地に潤いを与え、風味を最大限に引き出すことに挑戦しました。

そして、試行錯誤の末、とってもいいオイル(機能性オイル)をノンフライポテトチップスにかけて仕上げるポテトチップス「Pototto+」が完成しました。

冬場は“肌(ハダ)”だけでなく“腹(ハラ)”の乾燥も気になる季節となります。腹が減ることによる気力の低下や腹が立つことによる憎悪の発生の原因の一つとして、心身における“潤いの不足”の影響が考えられますが、湖池屋は「Pototto+」にて“腹(ハラ)”の中から潤う“美腹”新習慣を提案し、ポテトスナックの生地に潤いを与えることを通じて、冬の乾燥腹にも潤いをお届けします。今後も湖池屋は独創的でユニークな商品で驚きと楽しさを追求し、ポテトチップスの新しい可能性を切り開いていきます。

【製品概要】

■製品名・内容量

「Pototto+ オリーブオイル×ハーブ&ソルト味」・28g

「Pototto+ アボカドオイル×アボカド&チーズ味」・27g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：2016年2月22日（月）全国コンビニエンスストア

2016年2月29日（月）全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【Pototto+の魅力をご紹介!!】

●Pototto+ブランドサイト (<http://koikeya.co.jp/pototto/>)

●まいちゃん的美腹習慣 (<http://koikeya.co.jp/pototto/blog.html>)

【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：落合／小幡

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

