



2016年9月20日

歌舞伎役者・中村獅童の“お墨付き” こだわりの「頑固あげポテト」の新商品 「頑固あげポテト ちりめん山椒味」

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、「頑固あげポテト ちりめん山椒味」を2016年9月26日より全国コンビニエンスストアにおいて、2016年10月3日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにおいて発売します。



創業当時の“釜揚げ製法”と“商品に込めた想い”を50年以上にわたって頑固に受け継いできた湖池屋が、創業当時の手揚げ風のこだわりのおいしさを現代によみがえらせた「頑固あげポテト」の新商品を発売するにあたり、湖池屋「頑固あげポテト」開発メンバーが二代目 釜田揚太郎こと歌舞伎役者の中村獅童さんを訪問。「頑固あげポテト ちりめん山椒味」を召し上がった中村獅童さんから『うまい!以上。』とのコメントをいただきました。

「頑固あげポテト ちりめん山椒味」は“釜揚げ製法”により引き出されたじゃがいもの旨みに、噛むほどに広がる甘辛しょうゆの風味が絡む、ピリリッと山椒のアクセントが心地良い、クセになる味わいに仕上げました。中村獅童さん“お墨付き”の湖池屋の“頑固なこだわり”が詰まった「頑固あげポテト ちりめん山椒味」をお楽しみください。

【旨さを引き出す三度揚げ】

「頑固あげポテト」の絶妙な堅さと味わいは、高温、低温、高温という異なる温度帯で揚げる“三度揚げ”によって生み出させています。まず高温で表面をカリッと揚げることでじゃがいもの旨みをチップスにとじ込め、次に低温でじっくり揚げることでチップスの芯まで火を通していきます。最後に高温で香ばしくカラッと仕上げることで、こだわりの旨さと香ばしさ、心地良い堅さの共存する「頑固あげポテト」を実現しました。

【製品特長】

- ・じゃがいもの旨味を引き出せる、湖池屋伝統の“釜揚げ製法”
- ・“三度揚げ”することにより実現された絶妙な堅さと香ばしさ
- ・厳選した国内産じゃがいもだけで製造する安全・安心のポテトチップス
- ・和歌山県産山椒を使用したピリリッとアクセントをきかせたクセになる味わい

【製品概要】

■商品名：「頑固あげポテト ちりめん山椒味」

■内容量：53g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：2016年9月26日(月)・全国コンビニエンスストア先行

：2016年10月3日(月)・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：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

