

報道関係各位

2026年7月1日
カルビーポテト株式会社

北海道産じゃがいも使用
お湯や水で簡単！「ポテトサラダのもと プレーン」
2026年9月1日（火）より全国で新発売

カルビーポテト株式会社（本社：北海道帯広市、代表取締役社長：田崎 一也）は、家庭で手軽にポテトサラダが作れる新商品「ポテトサラダのもと プレーン」を2026年9月1日（火）より全国で発売いたします。



◆発売経緯

ポテトサラダは、カレーライスやシチュー、肉じゃがに次ぐ家庭のじゃがいも料理における定番メニュー（※1）である一方、「工程が多く手間がかかる」「じゃがいもの状態によって仕上がりに差が出る」など、調理のハードルが高いメニューでもあります。

こうした背景を踏まえ、お湯や水、お好みの具材と調味料を混ぜ合わせるだけで、誰でも手軽にポテトサラダが作れる商品を発売します。北海道産じゃがいもをフレーク状にしており、面倒な「皮むき」「加熱」「マッシュ」の工程は不要。コンロや電子レンジを使わず、短時間で調理が可能です。

また、1袋でじゃがいも4個分相当のポテトサラダを作ることができ、パッケージにはチャックが付いているので、必要な時に使いたい分だけご利用いただけます。忙しい日々のプラス一品として、幅広いシーンで活躍します。

カルビーポテトは今後も、じゃがいもの新たな価値を創造し、生産者が安心して農業に取り組めることを目指してまいります。

◆商品特長

①お湯や水で混ぜるだけの簡単調理

お湯または水を入れたボウルに「ポテトサラダのもと プレーン」を入れて混ぜ、あとは好きな具材と調味料を加えるだけ。コンロや電子レンジを使わず、誰でも簡単にポテトサラダを作ることができます。

②北海道産じゃがいもをそのままフレーク状に

北海道産じゃがいもを100%使用しているため、じゃがいも本来の風味が感じられます。味付けがされていないプレーンタイプのため、マッシュポテトとしてはもちろん、“コロッケ”や“いももち”など幅広いアレンジが可能です。

③常温保存可能でストックにも便利

常温での長期保存が可能のため、非常時の備蓄や買い置き食材としても活用できます。


◆参考資料

※1 【じゃがいも料理の手作り頻度】

カルビーポテト調べ：2023年3月定量調査 じゃがいも料理をする女性 506名

単位%	2週間に1回以上	手作り率
1 汁物（味噌汁、スープ等）	34	89
2 カレー、シチュー	23	96
3 ポテトサラダ	23	86
4 肉じゃが	15	92
5 煮込み料理（ポトフ、おでん）	15	90
6 フライドポテト	8	48
7 ジャーマンポテト	5	59
8 コロッケ	5	52
9 ポテトグラタン	3	58
10 マッシュポテト	3	47

◆商品概要

商品名	ポテトサラダのもと プレーン
内容量	120g
価格	オープン
発売日	2026年9月1日（火）
販売エリア	全国 ※発売開始時期は、販売店舗によって前後する場合がございます。 ※店舗によっては、お取扱いのない場合や売り切れの場合がございます。
商品イメージ	

◆ポテトサラダの作り方（約 2 人前）

準備するもの

本品 30g

+
お湯 または 水
または
120cc

+
好きな具材と調味料

簡単便利!
ポテトサラダの作り方
(約2人前)

1 ポウルにお湯または水を入れ、ポテトサラダのもとを入れ、スプーンなどで混ぜ合わせます。

2 ポテトサラダのものがマッシュ状になったら、好きな具材とマヨネーズなどの調味料を加えて味付けします。

調理例

◆アレンジレシピ



さくさくコロケ



ポテトチーズおやき

本件に関するお問い合わせ先

カルビーポテト株式会社 人事総務管理部 人事総務課 広報チーム：倉ヶ市（くらがいち）・政坂（うさか）
TEL：0155-62-2200 FAX：0155-62-5165 Eメールアドレス：press@calbee-potato.co.jp
HP：https://www.calbee-potato.co.jp/