

2026 年秋冬・冷凍食品

北海道素材の甘みと香ばしさをひとくちに凝縮

『ごちそうミニハッシュ』シリーズ

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、市販用冷凍食品の新商品『ごちそうミニハッシュ』シリーズを 2026 年 9 月 1 日（火）より全国で発売いたします。

本シリーズは、北海道産じゃがいもに北海道産素材を組み合わせたひとくちサイズのハッシュドポテトで、「ごちそうミニハッシュ ポテト＆炒めとうもろこし」と「ごちそうミニハッシュ ポテト＆炒めたまねぎ」の 2 種類を展開します。



◆発売経緯

近年、冷凍食品には「時短」や「簡便性」が求められる一方、食品選びでは“素材のおいしさ”や“品質”も重視されています。当社は、品種開発から調達、商品開発・販売まで一貫してじゃがいもに関する事業に取り組んでおり、北海道産じゃがいもの魅力をより多くの方に届けたいと考えています。

そこで本商品では、北海道産じゃがいもに、香ばしく炒めた北海道産のとうもろこし・たまねぎを組み合わせることで、素材本来の甘みと旨みを引き立てました。ひとくちで、北海道素材のおいしさを楽しめる商品に仕上がっています。

また、朝食用途を中心に親しまれてきたハッシュドポテトを、「北海道のめぐみを、毎日の食卓に。」というコンセプトのもと、おやつや夕食の一品、おつまみなど幅広いシーンで提案し、ハッシュドポテトカテゴリーの活性化を目指します。

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相性のいい北海道産素材の組み合わせ

北海道産じゃがいもに、炒めた北海道産のとうもろこし・たまねぎを組み合わせ、素材の甘みと香ばしさを引き出しました。素材本来のおいしさを感じられる満足感のある味わいです。

②食べやすいひとくちサイズ

ひとくちで食べやすく、つまみやすいサイズ感に仕上げました。お子さまから大人まで手軽に楽しめる、使い勝手のよい一品です。

③フライパンで簡単調理。幅広いシーンで活躍

フライパンで手軽に調理でき、使用する油は大さじ 3 杯のみ。少ない油でも、外はサクッ！、中はホクッ！とした食感に仕上がります。朝食はもちろん、お子さまのおやつ、おつまみなど、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

◆商品概要

商品名	ごちそうミニハッシュ ポテト&炒めとうもろこし	ごちそうミニハッシュ ポテト&炒めたまねぎ
内容量	200g	200g
断面図		
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、お取り扱いのない場合や売り切れの場合がございます。	

◆2026 年秋冬 商品ラインナップ

【家庭用】 新商品 2 品／既存商品 4 品

新商品		
	商品名	ごちそうミニハッシュ ポテト&炒めとうもろこし ごちそうミニハッシュ ポテト&炒めたまねぎ
	容量	200g
	商品特長	・北海道産じゃがいもと北海道産素材の組み合わせ ・フライパンでの簡単調理で幅広いシーンにぴったり ・少ない油で“サクッ！ホクッ！”の食感を実現
		調理方法：揚げ調理・フライパン調理
既存商品		
	商品名	北海道厚切りポテチカット
	容量	225g
	商品特長	・波型で厚切りのオリジナルな形状のフライドポテト ・波型だから外はサクッ、厚切だから中はホクッの 1 度で 2 つの食感を楽しめる ・北海道産のじゃがいもをまるごと使用 ・少量の油でのフライパン調理やオーブン調理も可能
		調理方法：揚げ調理・オーブン調理・フライパン調理
	商品名	北海道シューストポテト
	容量	450g
	商品特長	・細切りタイプなので外はカリッ、中はホクッとした食感が楽しめる定番のシューストリングカットのフライドポテト ・北海道産のじゃがいもを丸ごと使用した皮付きポテトなので、素材本来の良さが味わえる ・少量の油でのフライパン調理やオーブン調理も可能
		調理方法：揚げ調理・オーブン調理・フライパン調理
	商品名	熟成黄金ポテト インカのめざめ
	容量	200g
	商品特長	・越冬させた「インカのめざめ」を皮つきのままカット ・栗に似た風味で甘く、ホクホクの食感が特長
		調理方法：揚げ調理・オーブン調理・電子レンジ調理
	商品名	カットじゃがいも インカのめざめ
	容量	300g
	商品特長	・希少品種の北海道産「インカのめざめ」がいつでも楽しめる ・皮をむき、10mm 角サイズにカットしているため時短調理が可能 ・必要な分だけいつでも手軽に使える
		調理方法：電子レンジ調理・ボイル調理・揚げ調理

【業務用】 既存商品 5 品

既存商品		
	商品名	ひとくちハッシュポテト 玉ねぎ入り
	容量	800g
	商品特長	・北海道産のじゃがいもと玉ねぎを使用 ・じゃがいもと玉ねぎの旨みと甘みが 1 度に味わえるひとくちサイズのハッシュポテト
		調理方法：揚げ調理
	商品名	シュースtringポテト（皮付き）
	容量	800g
	商品特長	・カリッと食感の定番シュースtringカットのフライドポテト ・北海道産のじゃがいもを皮つきのままカット
		調理方法：揚げ調理、オープン調理、フライパン調理
	商品名	ナチュラルカットポテト（皮付き）
	容量	1kg
	商品特長	・じゃがいもの香りとホクホク感を楽しめる ・下茹で済みなので調理時間が短縮できる ・北海道産のじゃがいもを皮つきのままカット
		調理方法：揚げ調理、オープン調理、蒸し調理、煮込み調理、電子レンジ調理
	商品名	ウェーブカットポテト
	容量	1kg
	商品特長	・サクッホクッ食感が楽しめるウェーブカット ・ウェーブ形状により味つけが馴染みやすいので、料理にも最適
		調理方法：揚げ調理、オープン調理、フライパン調理
	商品名	ポテトチュロ(M) プレーン
	容量	50g×30 本
	商品特長	・モチモチ食感が特長のポテトチュロス ・スティックタイプなので、持ち歩きにもおススメ
		調理方法：揚げ調理

※価格はすべてオープンです

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/