

2011年9月29日

北海道産新じゃがと富良野の素材を使用 『ふらのポテトチップス』3 品新発売 「塩キャベツ味」「じゃがバター味」「ビーフシチュー味」

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、富良野で生産する「ふらのポテトチップス」で新フレーバー製品 3 点を 2011 年 10 月 17 日（月）から全国・全チャンネルで数量限定の上発売します。

当社は 2011 年 2 月から「ふらのポテトチップス」を展開しています。「ふらのポテトチップス」は、業務提携したふらの農業協同組合の『シレラ富良野』工場で製造された製品です。

今回、北海道産の新じゃががいもと富良野ならではの素材を組み合わせ、おいしさの際立つ新製品 3 品が登場します。



※JA ふらのの
「ふらのポテトチップス 塩キャベツ味」 キャベツ使用
富良野は昼夜の温度差が大きいため、野菜本来の甘みや旨みがたっぷり詰まった**キャベツ**が収穫されます。ごま油の香ばしい味わいが特徴です。



「ふらのポテトチップス
じゃがバター味」
富良野で育まれた牛乳を使用した**ふらのバター**。なめらかでコクがあり、濃厚な味わいが特徴。



「ふらのポテトチップス ビーフシチュー味」
1978 年に誕生した、富良野産のぶどうから作られた**ふらのワイン**。昼夜の温度差が大きい富良野で育つぶどうは酸味と糖度が高く、風味豊かな味わいが特徴です。

【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】
株式会社フレンテ 広報部：田村/佐佐木
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

【製品概要】

- 製品名：「ふらのポテトチップス 塩キャベツ味」
「ふらのポテトチップス じゃがバター味」
「ふらのポテトチップス ビーフシチュー味」
- 内容量：63g
- 価格：オープン価格（実勢参考価格 120 円前後 税込み）
- 発売日：2011 年 10 月 17 日（月）
- 販売先：全国・全チャネル ※数量限定

【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】

株式会社フレンテ 広報部：田村/佐佐木
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



〔コイケなおやつ通信〕毎月 500 名プレゼント実施中！
<http://koikeya.co.jp/oyatsu/>