

2011年8月31日

創業当時の釜揚げ製法を再現したシリーズ 「コイケヤポテトチップス プレミアム昆布だし塩味」 コンビニエンスストア限定発売

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、創業当時の釜揚げ製法を再現した『コイケヤポテトチップス プレミアム昆布だし塩味』を2011年9月12日（月）よりコンビニエンスストア限定で発売いたします。

「コイケヤポテトチップス プレミアム」シリーズは、創業時の手間ひまかけた伝統の製法である“素材そのまま うまみ凝縮製法”を現代技術に進化させ、最新の設備で生産しています。生産設備を拡充して2011年3月から全国展開を果たしました。厚切りポテトチップスの定番シリーズとして、着実に広がりを見せています。



【製品特徴】

- 国内産じゃがいもを使用
- 素材そのまま うまみ凝縮製法

創業当時の元祖ポテトチップスの“釜揚げ製法”を再現。通常のポテトチップスよりも低温でじっくりと丁寧に揚げることで、素材のもつおいしさを引きだします。最新の設備を使い、「伝統の製法」で生産しています。

■味へのこだわり

北海道産真昆布、鹿児島県枕崎産本枯節、ヒガシマル醤油のうすくちしょうゆを使用。昆布とかつお節から取った本格的なだしの味わいを、歴史あるしょうゆが引き立てます。

【製品概要】

- 製品名：『コイケヤポテトチップス プレミアム昆布だし塩味』
- 内容量：68g
- 価格：オープン価格（実勢売価 150円前後 税込み）
- 発売日：2011年9月12日（月）
- 販売先：全国コンビニエンスストア

【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