

2011 年 6 月 1 日

「コイケヤポテトチップス プレミアム」シリーズ 初のエリア限定製品『九州しょうゆ』新発売

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、「プレミアム」シリーズで『コイケヤポテトチップス プレミアム九州しょうゆ』を 2011 年 6 月 13 日（月）より九州、沖縄、山口の全チャンネルで発売いたします。

「コイケヤポテトチップス」は、国内産のじゃがいもを 100%使用した、1962 年発売のロングセラーブランドです。「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。湖池屋の培ったノウハウがぎっしり詰まった 50 年の結晶、まさにプレミアムなポテトチップスです。

シリーズで初めてのエリア限定製品を企画し、九州で発売するに当たり、特徴のある「しょうゆ」に着目。地元の方々になじみの深い、少し甘みのあるしょうゆで味付けしました。



コイケヤポテトチップス
プレミアム九州しょうゆ

【製品特徴】

- 国内産じゃがいもを 100%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。

- 九州ならではの素材にこだわった味付け

長年愛されているフンドーキン醤油の「ゴールデン紫」を使用。

「沖縄産黒糖」でまろやかな甘みに仕上げました。

鹿児島県枕崎生産のかつお節、「本枯節」でコクと深みがアップ。

【製品概要】

- 製品名：『コイケヤポテトチップス プレミアム九州しょうゆ』
- 内容量：70 g
- 価格：オープン価格（実勢売価 150 円前後 税込み）
- 発売日・販売先：2011 年 6 月 13 日（月）

九州・沖縄・山口エリア 全チャンネル

【湖池屋とポテトチップス】

■ポテトチップスのパイオニア

1950 年代後半、湖池屋の創業者である小池和夫は、お酒のおつまみとして初めて食べたポテトチップスのあまりのおいしさに感動。当時はまだ手づくりだったため、あまり食べることでできなかったポテトチップスを、多くの人に広めることを決意しました。日々じゃがいもを買ってきては釜で揚げ、試行錯誤を重ねた結果、ついに日本人の味覚にマッチしたオリジナルのポテトチップス「コイケヤポテトチップス のり塩」を完成させました。

■日本初の量産化・じゃがいもの契約栽培

1962 年に発売した「コイケヤポテトチップス のり塩」の大ヒットを受け、本格的な量産化へ向けての試行錯誤が始まりました。工場にポテトチップスのオートフライヤーを導入、また原材料のじゃがいもについても、いち早く北海道での契約栽培を始めるなどの努力の末、日本で初めてポテトチップスの量産化に成功しました。

【湖池屋の代表的ブランド】

- カラムーチョ（1984 年発売）
- スコーン（1987 年発売）
- ポリンキー（1990 年発売）
- すっぱムーチョ（1993 年発売）
- ドンタコス（1994 年発売）
- コイケヤポテトチップス リッチカット（2008 年発売）
- コイケヤポテトチップス プレミアム（2009 年発売）



【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/>