

2011年6月15日

「コイケヤポテトチップス プレミアム」シリーズ 黒毛和牛使用の『ステーキしょうゆ』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、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」シリーズで『コイケヤポテトチップス プレミアムステーキしょうゆ』を2011年7月25日（月）から全国・全チャンネルで発売します。全国コンビニエンスストアでは、7月11日（月）から先行発売します。

「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。

今回、黒毛和牛というプレミアムな素材を使用したフレーバーを投入し、伸長する厚切り市場でさらなる存在感の向上を目指します。

【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。

■黒毛和牛を味付けに使用

黒毛和牛の上質な旨みと、丸大豆しょうゆ*の香ばしさがマッチ。ローストガーリックが効いた、本格ステーキの味わいです。*丸大豆しょうゆを使用した粉末しょうゆ99.5%（粉末しょうゆ中）



【製品概要】

■製品名：『コイケヤポテトチップス プレミアムステーキしょうゆ』

■内容量：68g

■価格：オープン価格（実勢参考価格150円前後 税込み）

■発売日・販売先：2011年7月25日（月）全国・全チャンネル

2011年7月11日（月）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