

2011年10月5日

創業当時の製法を再現したシリーズから新製品 「コイケヤポテトチップス プレミアムロイヤルバター」 ～フランス産発酵バター使用～

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シリーズで『コイケヤポテトチップス プレミアムロイヤルバター』を2011年10月24日（月）より全国・全チャネルで発売いたします。

「コイケヤポテトチップス プレミアム」シリーズは、創業時の釜揚げ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。“素材そのまま うまみ凝縮製法”で、じゃがいものおいしさを引き出しました。2011年3月から全国展開し、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。通常よりも少し厚めに切ったじゃがいもを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出します。

- フランス産発酵バターを使用

100年以上の歴史を持ち、王室や三ツ星レストランでも食されているバター。芳醇で上品なコクがあります。

【製品概要】

- 製品名：『コイケヤポテトチップス プレミアムロイヤルバター』
- 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10月24日（月）
- 販売先：全国・全チャネル

【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