

2011年8月24日

北海道産新じゃがいもを使用 「コイケヤポテトチップス リッチカット」シリーズから 『のり塩 焼きのり仕立て』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、北海道産新じゃがいもを使用した『コイケヤポテトチップス リッチカット のり塩 焼きのり仕立て』を2011年9月19日（月）から全国・全チャネルで発売します。

じゃがいもの収穫は九州地方から始まり、北海道へと北上します。当社は国内産じゃがいもを使用したポテトチップス作りにこだわっており、北海道産はそのうちの大半を占めます。昼夜の寒暖差が大きい北海道はじゃがいもの生育に適しており、今年もおいしい新じゃがいもが収穫できました。

旬の味わいを湖池屋のポテトチップスでお楽しみいただけます。



【製品特徴】

- 北海道産の新じゃがいもを使用しています。
- じゃがいもを歯ごたえのあるリッチな厚さにカットした、Vカットの厚切りポテトチップスです。
- 「コイケヤポテトチップス のり塩」発売 50 周年記念商品です。
- 風味豊かな有明海産焼きのりを使用し、焼き加減にこだわりました。風味・甘み・香りが厚切りのチップスにマッチします。

また、「リッチカット」シリーズ定番の「サワークリームオニオン」と「うすしお味」もブランドロゴとパッケージデザインを一新。北海道産の新じゃがいもと、北海道の素材を全面的にアピールします。

- ★サワークリームオニオン：北海道産生乳のクリームパウダーを使用
- ★うすしお味：北海道産オホーツクの塩と北海道産昆布を使用

【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：『コイケヤポテトチップス リッチカット のり塩 焼きのり仕立て』
- 内容量：70g
- 価格：オープン価格（実勢参考価格 140 円前後 税込み）
- 発売日：2011 年 9 月 19 日（月）
- 販売先：全国・全チャネル

「コイケヤポテトチップス のり塩」50 周年

「コイケヤポテトチップス のり塩」は2012年8月に発売50周年を迎えます。創業者・小池和夫が日本人に合う味として試行錯誤の果てに開発した「のり塩」。1967年に日本で初めて量産化に成功すると、またたく間に広がり、日本のポテトチップスを代表するフレーバーに成長しました。

当社では、記念商品の発売やキャンペーンの実施で50周年を盛り上げます。

【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



〔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/>