

おかげさまで5周年！ “国産芋の旨み”がさらに際立つ 「湖池屋プライドポテト」 塩味の新定番!? 「**美食の岩塩**」も登場！

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2017年の発売から5周年を迎えた「湖池屋プライドポテト」シリーズにさらに磨きをかけ、「神のり塩」、「芋まるごと 食塩不使用」「凜凜レモン」「鉄板ガーリック」の定番4品に、塩味の新定番「美食の岩塩」を加えたシリーズ5品を、2022年2月7日（月）より全国コンビニエンスストア、2月14日（月）より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



湖池屋プライドポテト：<https://koikeya-pridepotato.jp/>

「湖池屋プライドポテト」は、創業時代の原点に立ち返り、まるで料理を作るように、素材も製法も一切の妥協なく、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求した、湖池屋を象徴する商品です。2017年に誕生し、日常のごほうびとして多くのお客様にご好評いただき、2022年2月におかげさまで発売5周年を迎えました。

また、「湖池屋プライドポテト」は、社会環境の変化やお客様の好みやニーズの変化に寄り添い、常に進化を続けてきました。あえて食塩を使用せず、じゃがいも本来のおいしさを最大限に引き出すことで、“健康×おいしさ”を実現した「芋まるごと 食塩不使用」、コロナ禍におけるライフスタイルの変化に対応する大人の発散系の味わいである「凜凜レモン」・「鉄板ガーリック」といった新定番の味を生み出し、ポテトチップスの新たな可能性に挑戦してきました。

そのように、ポテトチップスの新たな価値を生み出し、スナック菓子におけるプレミアム市場を牽引してきた「湖池屋プライドポテト」は、発売5周年を迎えるにあたり、リニューアルを実施します。湖池屋が創業当時からこだわり続けてきた国産じゃがいも100%にこだわり、じゃがいもの旨みを最大限に引き出す技を追求すると同時に、デザインでは「国産品質」というそのこだわりを堂々と中央で表現することで、本当においしいポテトチップスへの進化を目指します。



リニューアルした「湖池屋プライドポテト」ラインナップ

そして今回のリニューアルでは、ポテトチップスの「新時代の塩味」への挑戦として、「美食の岩塩」を定番ラインナップに加えます。湖池屋独自の技によって最大化されたじゃがいもの旨みをより一層引き立てるべく、あらゆる種類の塩を徹底的に研究し、素材の旨みを引き立て合う「美食の岩塩」が完成しました。粒度の違う2種類の純度の高い岩塩を使用し、キレと旨みの理想のバランスを実現しました。ポテトチップスの美味しさを追求した新定番の塩は、まさに美食の一品です。

新商品「湖池屋プライドポテト 美食の岩塩」を加えた、新たな「湖池屋プライドポテト」を是非ご堪能ください。

“プライドポテト三箇条（芋の旨みを最大化する技）”について

- 一、スライスしたじゃがいもを湯通しせず、旨みを残す
- 二、三段階の温度で揚げ、軽快食感に仕上げる
- 三、二段階の味付けで、豊かな味わいをつくる

【商品概要】

■ 商品名／内容量

「湖池屋プライドポテト 美食の岩塩」／60g

「湖池屋プライドポテト 神のり塩」／58g・120g

「湖池屋プライドポテト 芋まるごと 食塩不使用」／60g・120g

「湖池屋プライドポテト 凜凜レモン」／58g

「湖池屋プライドポテト 鉄板ガーリック」／58g

■ 価格：オープン価格

■ 発売日／販売先

2022年2月7日（月）／全国コンビニエンスストア、
湖池屋オンラインショップ（URL）<https://shop.koikeya.co.jp/>

2022年2月14日（月）／全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【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 10：00～16：00
（祝日除く）

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報部：伊藤/小幡
Tel.080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@koike-ya.com