



## NEWS RELEASE

2023.2.16

### 美味しさの秘密は“国産芋の旨み”×“神業(かみわざ)食感” 「湖池屋プライドポテト」がリニューアル！ - 新定番「通の黒胡椒」がラインナップに仲間入り -

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、まるで料理を作るように、独自の製法で理想のおいしさを追求し続けるポテトチップス「湖池屋プライドポテト」にさらに磨きをかけ、新しくなった「神のり塩」「美食の岩塩」「芋まるごと 食塩不使用」「燻燻チーズ」の4品に、新定番「通の黒胡椒」をラインナップに加え、2023年2月20日（月）より全国・全チャンネルにて発売します。

#### さらなる進化を遂げたラインナップへ！



「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、湖池屋を象徴するブランドです。2017年に誕生し、日常的なご褒美として多くのお客様からご愛顧をいただき、2023年2月におかげさまで発売6周年を迎えました。

「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」、チーズパウダーと黒胡椒を実際に“燻製”する一手間を加え、大人の贅沢ご褒美にぴったりの味わいに仕上げた「燻燻チーズ」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続けています。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



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」ですが、より魅力的でお客様の身近に感じていただけるブランドに進化すべく、パッケージデザイン・味わい・ラインナップにおけるリニューアルを実施します。

パッケージは、一瞬で「湖池屋プライドポテト」の美味しさが伝わるデザインへリニューアル。独自の軽快な食感を、軽やかな動きのあるポテトチップスの写真で表現し、店頭でもすぐ目に留まるようパッケージ上部に大きく配置しました。また、「湖池屋プライドポテト」の美味しさの秘密を「国産芋※100%」と「神業食感」のワードで訴求。製造工程で湯通し等をせずに旨みを残した国産じゃがいもを使用し、二段階の味付けでより風味豊かに仕上げていることと、三段階の温度で揚げることで実現するパリッサクとした軽快食感をキャッチーなワードで表現しています。 ※国産芋=国産じゃがいも

また、各ラインナップにおいても、「国産芋の旨み」と「神業食感」を最大化し、違いを実感していただけるように進化。さらに、リニューアルのタイミングで新定番「通の黒胡椒」を発売します。国産芋の旨みを引き立てる、黒胡椒の華やかな香りと力強いキレ。そこに魚介の旨みを重ね、しっかりと濃く、奥深い味わいに仕上げました。素材の絶妙なバランスがあとを引き、つい次の一枚に手が伸びてしまう、通の一品が「湖池屋プライドポテト」のラインナップに加わります。

また、リニューアルを盛り上げる施策として、相葉雅紀さん・中島健人さんのWキャストを起用した新CMの放映も決定しています。詳細は近日中に公開しますので、お楽しみにお待ちください。

現代における“本当においしいポテトチップス”を目指し、さらなる進化を遂げた「湖池屋プライドポテト」をぜひご堪能ください。

#### ■ “湖池屋プライドポテト 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

#### ■ “湖池屋プライドポテト リニューアルした味わい”について

【神のり塩】崩壊する食感とともに弾けるのりの風味！

風味豊かな青のりの割合をアップし、塩をキレの良い岩塩に変更。香ばしい焼のりやごま油などのバランスを調整することで、海苔の風味をパワーアップ。

【美食の岩塩】塩立ちの良い岩塩と国産芋の旨みのループ！

口に入れた瞬間の岩塩の塩立ちを良くしてキレをアップさせることで、国産芋の旨みがより引き立てられ、メリハリのある味わいに。また、味全体の旨みを上げ、連食性を強化。

【芋まるごと】しっかりとしたじゃがいもの味わいで美味しいのに、食塩不使用！

国産芋の旨みと相性の良い魚介系だしの旨みを隠し味として新たに加え、ストイックな「食塩不使用」ではなく、連食性のある“健康×おいしさ”に磨きをかけた。

**このリリースに関するお問い合わせ先**

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



【燻燻チーズ】いつもとは違う、余韻に満ちた、贅沢なポテトチップス！  
燻製加工を施したチーズと黒胡椒が、国産芋と相まって噛むほどに旨み沁みわたる。

**NEW** 【通の黒胡椒】新定番！大人たちを魅了する通の一品！  
国産芋にたっぷりの黒胡椒と魚介の旨みを重ね、崩壊する食感とともに溢れる力強い旨み。

#### ■商品概要

商品名／内容量	「湖池屋プライドポテト 神のり塩」／55g 「湖池屋プライドポテト 美食の岩塩」／55g 「湖池屋プライドポテト 芋まるごと 食塩不使用」／55g 「湖池屋プライドポテト 燻燻チーズ」／55g 「湖池屋プライドポテト 通の黒胡椒」／55g 4連 湖池屋プライドポテト ひとくちカット 芋まるごと 食塩不使用／48g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2023年2月20日（月）／全国・全チャネル

#### ■ブランドサイト

(URL) <https://koikeya-pridepotato.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先  
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

一般のお客さま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)