



NEWS RELEASE

2023.5.18

ソースをまとわず、贅沢な一枚。
「湖池屋 Specialite ポテトとソースのマリアージュセット」第2弾
5月18日より湖池屋オンラインショップで数量限定発売

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、昨年7月に発売しご好評をいただいた、ソースをポテトチップスにまとわせて食べる贅沢なポテトチップス「湖池屋 Specialite」の第2弾として、「湖池屋 Specialite ポテトとソースのマリアージュセット 鶏レバーにトリュフバターソースを合わせて」を、2023年5月18日（木）より湖池屋オンラインショップにて数量限定で発売します。

コク深い鶏レバーパテのチップスに、トリュフバターソースを合わせて



「スペシャリテ」とは、フランス料理において、その店のシェフが最も得意とする一皿のことです。日本のポテトチップスの老舗として、これまでとは違うポテトチップスの美味しい食べ方をご提案したいという想いから、「湖池屋 Specialite」は誕生しました。国産じゃがいもの味わいを活かしたポテトチップスに、贅沢な味わいのソースをまとわせて食べる、まさに湖池屋の「スペシャリテ」と呼ぶに相応しい一品です。

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



昨年7月に第1弾（ポテトチップス パルメザンチーズ味×雲丹ソース）を発売したところ、お召し上がりいただいた方々から「ソースをかけたら格段に美味しい」「お酒と一緒に楽しみたい！」といったお声を多数いただき、普通のポテトチップスとは違う“非日常”が楽しめる一枚としてご好評をいただきました。

今回発売する第2弾では、“ポテトチップス 鶏レバー”×“トリュフバターソース”の組み合わせをご提案いたします。鶏レバーの濃厚でコク深い旨みが楽しめるポテトチップスに、芳醇な香りのトリュフバターソースをかけると、厚切りVカットのチップスがソースの味わいを包み込み、鶏レバーとトリュフバターソースのマリアージュが完成します。香り豊かで奥深いその味わいは、ワインなどのお酒にピッタリ。いつもの晩酌に彩りを添えて、味わい豊かな時間を演出します。

ポテトチップスにソースをかけて完成する、ポテトチップスの老舗・湖池屋が自信を持ってお届けする“スペシャルティ”。鶏レバーとトリュフバターソースの出会いによって完成する“新しい食の体験”をぜひ、お楽しみください。



■商品概要

商品名	湖池屋 Specialite ポテトとソースのマリアージュセット 鶏レバーにトリュフバターソースを合わせて
セット内容	ポテトチップス 鶏レバー：60g×6袋 トリュフバターソース：12g×6袋
価格	1,980円（税込）※送料別
発売日／販売先	2023年5月18日（木）／湖池屋オンラインショップ ※8,000セット限定販売

■湖池屋オンラインショップ

(URL) <https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/specialite.aspx>

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）