



## NEWS RELEASE

2023.7.10

**本物素材の美味しさをまるごと全部 1 枚に  
プレミアムチップス新登場！  
「The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油／海老／チーズ」**

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、“おつまみから始まった湖池屋が作る、最高のおつまみ”をコンセプトとする「The KOIKEYA」ブランドをフルリニューアルし、新商品「The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油」、「The 素材のご馳走 海老」を、2023年7月10日（月）より全国コンビニエンスストアと湖池屋オンラインショップにて先行発売。さらに、「The 素材のご馳走 チーズ」を加えた3品展開で、2023年7月24日（月）より全国・全チャンネルにて発売します。

**本物素材の美味しさまるごと。これぞ、素材のご馳走。**



「The KOIKEYA」は、「湖池屋ポテトチップス のり塩」が2022年8月に発売60周年を迎えたことを記念して誕生したブランドです。60年の節目に、湖池屋が創業時より手掛けていた原点でもある“おつまみ”に立ち返り、「ポテトチップスと向き合った60年のこだわりと情熱を詰め込んだ最高の商品をお届けしたい」との思いから、湖池屋のノウハウを一枚に詰め込んだ特別な商品として誕生しました。この度、60周年記念ブランドとしての役目を終え、定番としてより強いブランドになるべく、“おつまみ”としての価値をより明確にした新ブランド「The 素材のご馳走」へとフルリニューアルします。

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



「The 素材のご馳走」は、現行の「The KOIKEYA」でご評価いただいている“珍味のような素材感”というハードの強みを活かし、ポテト／海老／チーズの3品ともに“素材の旨み”が存分に堪能できる味わいに仕上げています。パッケージでも、黒をベースとして高級感・上質感を演出しつつ、素材からチップスに変化している特徴的なデザインを中央に配置し、“素材の旨み”がそのままチップスに詰まっていることを表現しています。さらに、「紙」を使ったパッケージを使用することで、品質感を加えるとともに、プラスチック削減を目指した環境配慮型の商品にもなっています。

こだわり抜いた製法による本物素材の旨みと、高級感のあるパッケージが生み出す品質感とともに、スナックとしての手軽さを兼ね備えることで、今までのスナックでは満たせなかった「夜のリラックス」や「1日のスイッチオフ」といったシーンにもぴったりの新ブランドへと生まれ変わりました。今後、ブランドの世界観を表現した、新たなプロモーションも予定しておりますので、こちらもお楽しみに。

本物素材の美味しさがまるごと詰まった、大人が嗜むプレミアムチップス「The 素材のご馳走」をぜひご堪能ください。

#### ■「The 素材のご馳走」シリーズについて

##### 【The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油】

本物素材の美味しさをまるごと全部一枚に。芋を厚切りにし、じっくりと火を通した釜揚げ製法。ぎゅっと詰まった旨みが噛むたびに広がる。芋本来の味わいを引き出した1枚を、塩とごま油で味付け。溢れ出す素材の旨みと同時に広がる至福の世界。これぞまさに、素材のご馳走。

※釜揚げ製法とは：厚めに切った芋を低温でじっくり揚げることで芋の旨味を閉じ込め、食べ応えのある、固く噛み応えのある食感にする製法。

##### 【The 素材のご馳走 海老】

本物素材の美味しさをまるごと全部一枚に。海老をふんだんに生地に練りこみカラッと香ばしく。噛むほどに広がる海老本来の味わい。

溢れ出す素材の旨みと同時に広がる至福の世界。これぞまさに、素材のご馳走。

※複数の海老を頭から尻尾まで直接生地に練り込んでいるため、海老本来の風味を味わえる。

##### 【The 素材のご馳走 チーズ】

本物素材の美味しさをまるごと全部一枚に。チーズをふんだんに生地に練りこみカラッと香ばしく。まるで鉄板でカリカリに焼いた旨みたっぷりのチーズ。

溢れ出す素材の旨みと同時に広がる至福の世界。これぞまさに、素材のご馳走。

※チーズを直接生地に練り込んでいるため、チーズ本来の風味が味わえる。

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



## ■商品概要

商品名／内容量	「The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油」／53g 「The 素材のご馳走 海老」／35g 「The 素材のご馳走 チーズ」／35g
価格	オープン価格
発売日／販売先	「The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油」「The 素材のご馳走 海老」 2023年7月10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先行  「The 素材のご馳走 チーズ」含む3品 2023年7月24日（月）／全国・全チャネル

## ■ブランドサイト

(URL) <https://the-sozai.koikeya.co.jp/>

あなたのプチ贅沢を教えてください！

The 素材のご馳走でリッチに羽をのばそうキャンペーン

8/15(水)

あなたのプチ贅沢を教えてください！

湖 KOIKEYA

本物素材 The 素材のご馳走 まるごと

リッチに羽をのばそう  
キャンペーン

JTB カード型旅行券 5万円分

夜まで待てない

The 素材のご馳走セット

3名様

Wチャンスも! +20名様当たる

新ブランド「The 素材のご馳走」の発売を記念して、SNSでのコメント投稿キャンペーンを実施します。今回のキャンペーンは、「The 素材のご馳走」を食べるシーンとしてもぴったりの、“あなたのプチ贅沢”を、【#The 素材のご馳走】【#プチ贅沢】の2つのハッシュタグとともにご投稿いただくと応募完了。当選者様には、贅沢に「JTB カード型旅行券 5万円分」、「The 素材のご馳走 各2袋」のセットなどをプレゼントします。豪華商品を当てて、リッチに羽をのばしましょう！

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



## 【キャンペーン詳細】

### ■タイトル

あなたのプチ贅沢を教えて！The 素材のご馳走でリッチに羽をのぼそうキャンペーン

### ■応募方法

#### ・Twitterからの応募

湖池屋 コイケヤ【公式】(@koikeya\_cp) をフォローしていただいた上で、

【#The 素材のご馳走】【#プチ贅沢】の2つのハッシュタグと、(@koikeya\_cp) へのメンションをつけて、あなたのプチ贅沢を教えてください。

当選者の方には、後日ダイレクトメッセージが届きます。

フォローはこちら：[https://twitter.com/koikeya\\_cp](https://twitter.com/koikeya_cp)

#### ・Instagramからの応募

湖池屋 コイケヤ【公式】(@koikeya\_official) をフォローしていただいた上で、

【#The 素材のご馳走】【#プチ贅沢】の2つのハッシュタグをつけて、あなたのプチ贅沢を写真とともに投稿してください。

当選者の方には、後日ダイレクトメッセージが届きます。

フォローはこちら：[https://www.instagram.com/koikeya\\_official/](https://www.instagram.com/koikeya_official/)

※「湖池屋プレミアム“フライ (FLY(羽)・FRY(揚)・FRI(金))”デー」として、キャンペーン期間中の毎週金曜日 18:00～24:00 の間に投稿すると当選確率 UP!?

### ■キャンペーン特設サイト

(URL) <https://koikeya.ownly.jp/story/27330>

### ■応募期間

2023年7月10日(月)～2023年8月15日(火)

### ■プレゼント賞品(計23名様)

#### A賞(3名様)

- ・JTBカード型旅行券：5万円分
- ・「The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油」：2袋
- ・「The 素材のご馳走 海老」：2袋
- ・「The 素材のご馳走 チーズ」：2袋

#### Wチャンス賞(20名様)

- ・「The 素材のご馳走 ポテト 塩とごま油」：2袋
- ・「The 素材のご馳走 海老」：2袋
- ・「The 素材のご馳走 チーズ」：2袋

上記商品を、抽選で計23名様にお送りいたします。

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: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)