



NEWS RELEASE

2024.8.8

- 日本の“夏”を燻塩(くんえん)で味わう -
“ヒッコリースモークチップ”で燻製したポテトチップス
「KOIKEYA The 燻塩 夏の燻製」
湖池屋オンラインショップにて数量限定発売

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、ポテトチップスを丸ごと燻製した「KOIKEYA The 燻塩」シリーズより、ヒッコリースモークチップで燻製した夏限定の味わい「KOIKEYA The 燻塩 夏の燻製」を、2024年8月8日（木）より湖池屋オンラインショップにて数量限定で販売します。

味付けには、世界中のシェフを虜にする「カンポートペッパー」を使用



「KOIKEYA The 燻塩」は、湖池屋オンラインショップ限定商品として2022年に販売を開始し、過去の発売時には毎回完売となっている人気商品です。“ポテトチップスを丸ごと燻製”という手間のかかる製法で作る独自の味わいについて、購入されたお客様からは「袋を開けた瞬間から漂う燻製の香りに驚いた」「ビール好きにはたまらない美味しさ」といったお声をいただいております。

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



今年の春からは、お客様にさらなる驚き・美味しさをお届けするため、「日本の季節を燻塩で味わう」をテーマに、“発売時期に合わせた味わいのポテトチップス”へと「KOIKEYA The 燻塩」がリニューアル。季節ごとのスモークチップを選定し、温度と時間の最適なバランスで一枚一枚、手作業で燻すことで旨さを引き出した、さらに進化した味わいへと生まれ変わりました。4月に発売した、さくらスモークチップを使用した「KOIKEYA The 燻塩 春の燻製」は、発売から一週間で完売。大きな反響をいただきました。

この度発売する、夏限定の味わい「KOIKEYA The 燻塩 夏の燻製」では、素材にこだわった国産じゃがいもの厚切りチップスを、かつて幻と言われた、世界中のシェフを虜にする「カンポートペッパー」を使用※して味付けし、古くから燻製に使われてきた人気のスモークチップ「ヒッコリー」で丸ごと燻製。徹底した温度管理によって余すことなくチップを燃焼させ、じゃがいも本来の味を残しながらも、夏の暑さを吹き飛ばすようなパンチのある味わいに仕上げました。

※ブラックペッパー中にカンポートペッパーを3%使用。

袋を開けた瞬間から広がる香り、口いっぱいを感じる凝縮した旨みは、お酒のお供にもぴったり。日々の忙しさから離れて、お気に入りのおつまみとして、ゆったりお酒を楽しむ。ひとときの心豊かな時間をお楽しみください。

「カンポートペッパー」のフルーティーで爽やかなキレが、じゃがいもの旨みと燻製香を引き立てた夏限定の贅沢ポテトチップスを、ぜひお試しください。

■商品概要

商品名／内容量	「KOIKEYA The 燻塩 夏の燻製」／1箱・6袋入（65g／袋）
価格	1,980円（税込） ※送料別
発売日／販売先	2024年8月8日（木）／湖池屋オンラインショップ ※5,000セット限定販売

■湖池屋オンラインショップ内販売ページ

(URL) https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/kunsei_kunnen.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. 03-6872-2613
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-17-11
JPR 原宿ビル 8F 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）