



NEWS RELEASE

2025.5.9

【全国各地のプライドを含めた逸品で日本を元気に！】
世界に誇る“日本の神業食材(神戸ビーフ)”をポテトチップスで存分に味わう
「湖池屋プライドポテト 日本の神業 神戸ビーフ」新発売

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、世界に誇る日本の食材を最大限に訴求した「湖池屋プライドポテト 日本の神業」シリーズより、“神戸ビーフ”を贅沢に使用した逸品「湖池屋プライドポテト 日本の神業 神戸ビーフ」を、2025年5月12日（月）より全国コンビニエンスストアにて先行発売、2025年5月19日（月）より全国スーパーマーケット他一般チャネルにて発売します。

“神戸ビーフ”の上品な甘みに醤油を合わせた、すき焼きのような味わい！



湖池屋は、「日本の誇り」である風土・文化やそれらが生み出す素材を「湖池屋プライドポテト」に込めて発信するプロジェクトとして2018年より「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」を推進してきました。昨今、激変する社会情勢・気候変動等の影響により“国産”の重要性を見直す必要が出てきている中、世界に誇れる日本の食材を使用し、発信することで日本を盛り上げたいとの思いから、世界から注目の集まる“日本産食材の魅力”を支える匠の技と情熱の結晶である“日本の神業”を中核とした「湖池屋プライドポテト 日本の神業」シリーズが2024年に誕生しました。日本の食文化や地域産品に関心を持つ新たな購入者が加わり、「日本の神業」シリーズとして初年度は大成功しましたが、今年はさらに“日本の神業食材”をポテトチップスで存分に味わえるようブラッシュアップを加えた展開が始まります。

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



2025年度の第1弾商品※となる「湖池屋プライドポテト 日本の神業 神戸ビーフ」は、最高級霜降り肉である「神戸ビーフ」を原料として贅沢に使用。サシが織りなす上品な甘みに醤油を合わせ、すき焼きのような味わいに仕立てた逸品です。ポテトチップス好きが夢中になる美味しさを追求した、プライドポテトの独自製法「やみつきエンドレス製法」を採用することで、常習性とやみつき感のある味わいに仕上げました。

パッケージは、但馬地方の恵まれた自然環境や生産者の方々の神業によって育まれた「神戸ビーフ」の品質の高さを強く華やかに描き、神戸ビーフの上品な甘みに醤油を掛け合わせた、甘辛いすき焼きのような味わいが伝わる表現に。さらに、神戸開港150年を記念して神戸のイメージアップや産業振興を目指して作られた「神戸タータン」を背景に使用し、より神戸の雰囲気を感じさせるデザインとしました。

神戸市との取り組みは今年で5度目を迎えますが、例年から継続し、高齢化や後継者不足等に課題を持たれる「神戸ビーフ」の生産者支援のため、神戸市に売上の一部を寄付させていただきます。誰でも気軽に参加できる“美味しくて身近”な支援のカタチに今年も取り組んでまいります。

社会環境の変化や世界的なイベントの開催もあり、“日本”に対する注目がますます高まる2025年。湖池屋は、日本のポテトチップスの老舗として、「湖池屋プライドポテト 日本の神業」シリーズを推進し、全国へ発信することで、日本全体を盛り上げることに貢献したいと考えています。“1袋からできる社会貢献”にも繋がる「湖池屋プライドポテト 日本の神業 神戸ビーフ」を、ぜひお楽しみください。

※「湖池屋プライドポテト 日本の神業 小豆島オリーブソルト」と同日発売となります。

◆「湖池屋プライドポテト 日本の神業 神戸ビーフ」の神業ポイント

約1,200年前から兵庫県北部・但馬地方の恵まれた自然環境に育まれた但馬牛。
その良質な血統を素牛とし、生産者による個別の栄養管理や適切な飼育環境で
希少血統の優れた特徴を現代に受け継ぐ神戸牛。
甘いサシがきめ細やかに入る最高級霜降り肉は、まさに日本の神業。

■商品概要

商品名／内容量	「湖池屋プライドポテト 日本の神業 神戸ビーフ」／52g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2025年5月12日（月）／全国・コンビニエンスストア先行 2025年5月19日（月）／全国・スーパーマーケット他一般チャネル

■兵庫県 神戸市：<https://www.city.kobe.lg.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. 03-6872-2613
〒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）