



NEWS RELEASE

2025.7.16

【“北海道・北東北の縄文遺跡群”世界遺産登録 4 周年記念】
世界に誇る“日本の神業(1 万年続くだし文化)”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 縄文香る帆立だし」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、縄文時代に始まったとされる“日本のだし文化”をテーマにした逸品「湖池屋プライドポテト 日本の神業 縄文香る帆立だし」を、2025 年 7 月 21 日（月）より全国コンビニエンスストアにて先行発売、2025 年 7 月 28 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。

北海道産の「昆布」、青森県産の「帆立」を使用！
北海道の「中空土偶」、青森県の「遮光器土偶」をデザインした 2 つのパッケージで展開



湖池屋では、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」シリーズを 2024 年より展開しています。

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



「湖池屋プライドポテト 日本の神業 縄文香る帆立だし」は、“北海道・北東北の縄文遺跡群”の世界文化遺産登録を記念して誕生した一品で、昨年より取り組みを開始しました。北海道産の「昆布」や青森県産の「ホタテ」を使用し、そこに魚醤パウダーやしいたけエキスパウダーを加えることで、海と山の恵みを堪能できる滋味深い味わいです。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。

パッケージでは、「日本の神業」によって生まれる品質の高さと“縄文時代からの1万年の歴史・日本のだし文化”を力強く描いており、縄文文化をその身に宿す、北海道の「中空土偶」・青森県の「遮光器土偶」を大きくデザインした2種類のパッケージで展開します。

また、昨年から継続し、当商品の販売を通じて世界文化遺産“北海道・北東北の縄文遺跡群”を後世に引き継ぎ、伝えていく活動を応援したいとの思いから、1袋あたり1円を4道県にまたがる縄文遺跡群全体に対して寄付します。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。

縄文からつながる1万年の歴史を込めた逸品「湖池屋プライドポテト 日本の神業 縄文香る帆立だし」を、ぜひご堪能ください。

◆「湖池屋プライドポテト 日本の神業 縄文香る帆立だし」の神業ポイント

北海道、青森県、岩手県、秋田県に残る縄文遺跡群は、美しい自然の恵みを受けながら、採集・漁労・狩猟により定住した縄文時代の人々の生活と精神文化を今に伝える貴重な世界遺産。一説には土器を使用して縄文時代に始まったとされる、日本のだし文化。縄文からつながる1万年の歴史は、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 縄文香る帆立だし」／52g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2025年7月21日（月）／全国・コンビニエンスストア先行 2025年7月28日（月）／全国・スーパーマーケット他一般チャネル

■「湖池屋プライドポテト 日本の神業」ブランドサイト ※2025年7月22日（火）更新 (URL) <https://koikeya-pridepotato.jp/jpp.html>

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）