



横浜流星さん出演 湖池屋「ピュアポテト」新 CM

少女の食べる“音と匂い”に刺激され、横浜流星さんが街中を全力疾走！

「今年一番肉体的に追い込んだ撮影だった」と語る横浜流星さんの
迫力あるダッシュが見どころの新 CM「ピュアポテト 止まらない国産芋 100%」篇、
2025年8月19日(火)より放映開始



株式会社湖池屋(社長:佐藤章)は、2025年8月18日(月)より全国のコンビニエンスストアにて先行発売し、8月25日(月)より全国のスーパーマーケット他一般チャンネルで発売する、フルリニューアルした「ピュアポテト」ブランドの新 CM として、俳優・横浜流星さんを起用した「ピュアポテト 止まらない国産芋 100%」篇(15秒/30秒)を、8月19日(火)より全国で放映します。

2018年の発売以来、累計約3億袋を販売し、ご好評をいただいている「ピュアポテト」を「旨みの濃い肉厚なフライドポテト」のコンセプトに一新し、フルリニューアルします。国産芋 100%の美味しさはそのまま、まるでフライドポテトのような香ばしく、やみつきな味わいを取り入れ、次から次へと手が止まらない美味しさを実現しました。

「ピュアポテト」の CM にはこれまでと同じく、映画やドラマを中心にさまざまな舞台で活躍する横浜流星さんを起用。CM 内で横浜さんは、少女が食べる「ピュアポテト」の音と食欲そそる香りに刺激され、本能のままにその音と匂いの主を追い求めて街を全力疾走するサラリーマンを演じます。フルリニューアルによって“ピュアでやみつき”な味わいに進化した「ピュアポテト」の魅力、横浜さんのダイナミックな疾走感とともに描いています。

CMストーリー

●「ピュアポテト 止まらない国産芋 100%」篇(30 秒)

街の交差点で信号待ちをするサラリーマン姿の横浜流星さん。ふと、近くにいた少女が「ピュアポテト」を「サクッ」と食べる音が聞こえます。その音とふわっと香る匂いに刺激され、横浜さんの時間が止まったかのように表情が一変。次の瞬間、衝動を抑えきれず、まるで何かに取り憑かれたかのように猛然と走り出します。橋を渡り、雑踏を駆け抜け、ただひたすらに走り続けます。息を切らしながらたどり着いたのは一軒のスーパー。店内で「ピュアポテト」を見つけ、安堵と喜びの表情で手に取ります。ラストシーンでは、橋の欄干にもたれ、手に入れたばかりの「ピュアポテト」を至福の表情で頬張る横浜さんの様子を映し、CM を締めくくります。

撮影エピソード

雲ひとつない真夏日、撮影はオープン前のスーパーマーケットをお借りしてスタート。開店時間が迫る中、横浜さんは藤井監督と表情や動きを何度も打ち合わせ、開店時間ギリギリまで撮影に臨みました。

本 CM の見どころは、横浜さんが全力で走るシーン。炎天下の中、何度も何度もダッシュを繰り返し、その本数は 100 本を超えるほど。足が痛むほどの長時間撮影にも、横浜さんは「今は 200% の力で走ったよ！」と笑顔で監督に報告し、現場は拍手が沸き起こりました。監督が「スタントマンより速い…」と驚けば、「次は 180% くらいに抑えるね！」とお茶目な返し。そんな横浜さんの人柄に、現場は終始和やかな空気に包まれました。

通行人やエキストラへの気遣いも忘れず、最後まで爽やかに走り抜けた横浜さん。その姿勢に、スタッフ一同が心をひとつにして挑んだ、まさに“ワンチーム”の撮影でした。



横浜流星さんインタビュー



何本走ったかわからない・・・久しぶりの藤井組は「今年一肉体的に辛かった」撮影に。集中のスイッチを入れるときは極力他の情報や考えを排除する流星流のポイントを紹介。

Q. CM 撮影の感想と、CM の見どころを教えてください。

A. 今、大河ドラマの撮影をしているので、久々の藤井組(の撮影)は非常に楽しかったです。ただ、炎天下の中、厚着で、長時間全速力というのは、しんどかったです(笑)。でもきっと良いものになると信じていますし、今回、よりシンプルに「ピュアポテト」の魅力を伝えられるような CM になっていて、ピュアポテトを手にとっていただけたら嬉しいなという気持ちで撮影に臨んだので、皆さんぜひ店頭に行った際は、「ピュアポテト」リニューアルもしましたので、手に取ってください。

Q. 撮影で何回ぐらい走りました？

A. 何回なんですかね？もう分からない・・・(笑)。今年一、肉体的に辛かった撮影でした。

Q. 「ピュアポテト」はこの度リニューアルしました。国産芋 100%という点や、厚切りといった商品特長はそのままに肉厚なフライドポテトのような香ばしい旨味を実現しました。撮影で実際に食べてみていかがでしたか？

A. まずシンプルに美味しかった。どうリニューアルされるんだろうっていう疑問や、これ以上美味しくなったらどうなってしまふんだっていう驚きはあったんですけど、芋の素材感はそのまま感じつつも、以前にも増して旨味が濃いというか。フライドポテトのような香ばしさをこれでもかというほど感じました。パッケージもリニューアルされて、より目に付くようなデザインになりましたので・・・何度も言います！店頭に行った際は手に取っていただくと嬉しいです。

Q. 「オホーツクの塩と岩塩」、新登場の「濃いり塩」それぞれのお味はいかがですか？

A. 「オホーツクの塩と岩塩」は王道というか、どちらもなんですけど、非常に肉厚で満足感が高いというか。誰が食べても美味しいと思えるような味だと思います。そして、「濃いり塩」。皆さん知っていましたか？湖池屋といえば、のり塩です。そんな自信作が新発売ということで、これは食べないといけません。一口食べた瞬間に、香りが広がるというか。僕は料理研究者とかではないので、あまり

皆さんに上手く伝えられているか分からないんですけど、とにかく美味しいんですよね。自分が美味しいって思うってことは、皆さんにも美味しいと思っていただけたと思いますし、何より自信作なので。湖池屋といえばのり塩なので、ぜひ一度食べていただけたら嬉しいです。

Q. 本 CM では、スイッチが入ったかのように走り出すシーンがありましたが、横浜さんがなにか集中するときのスイッチの入れ方はありますか。

A. カフェインを摂る。あとは、今やるべきことだけに集中して、他の情報や考えを排除する。自分にとっては当たり前なことなんですけど、例えば現場に携帯を持ち込まないとか。情報がシャットダウンされて、今やるべきことをだけを考えられるので。そういうのはすごく自分の中で大事にしています。自分は、そうやって(他の情報や考えを)排除した方がそのことだけを集中できるタイプの人間なので、極力その他のものは排除します。

Q. 今回のリニューアルでピュアポテトはついつい食べる手が止まらない美味しさへと進化しましたが、横浜さんが「手が止まらない」ことってありますか？

A. 手が止まらないか……。今は本当に、大河ドラマ「べらぼう」蔦屋重三郎として生ききる事を大事にしています。ドラマの撮影は、台本が撮影中に来るんですよ。映画だと、撮影前に(台本が)完成されているんですけど、ドラマはちょっと特殊で。撮影している中で、次から次へと台本が上がって来るので、時間に追われるんですよ。だから、本当に少しでも時間があれば、次の話、次の話って、頭の中に入れなければいけないので、とにかく今は台本を常に読んでいます。

CM概要

タイトル : ピュアポテト 止まらない国産芋 100%篇 15 秒/30 秒

出演 : 横浜 流星さん

放映開始 : 2025 年 8 月 19 日(火)

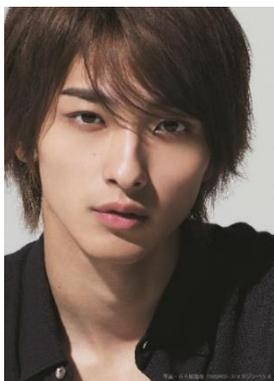
動画 : 湖池屋「ピュアポテト 止まらない国産芋 100%」篇(30 秒)

YT リンク <https://youtu.be/U-izxOXaO74>

湖池屋「ピュアポテト 止まらない国産芋 100%」篇 CMメイキング&インタビュー

YT リンク <https://youtu.be/E1rf5CtEhLs>

◇出演者プロフィール



横浜 流星 (よこはま りゅうせい)

1996 年 9 月 16 日 神奈川県生まれ。

2011 年俳優デビュー。近年の出演作に、第 48 回日本アカデミー賞「最優秀主演男優賞」した映画「正体」(2024年公開)、第 78 回カンヌ国際映画祭「監督週間部門」に出品された映画「国宝」(2025 年公開)。さらに大河ドラマ「べらぼう～葛重栄華乃夢嘶(つたじゅうえいがのゆめばなし)～」で主演葛屋重三郎を務める。来年は主演映画「汝、星のごとく」の公開を控えている。

◇スタッフリスト

Creative Director	畑中 翔太
Director	藤井 道人
Cinematographer	今村 圭佑
Lighting director	平山 達弥
Production designer	宮守 由衣
Sound designer	吉方 淳二
Steadycam	日高 絃貴
Drone	福山 武治
CameraCar	S-Three Company
Stylist(横浜流星さん担当)	森田 晃嘉
Stylist(サブキャスト担当)	皆川 美絵
Hair & Makeup(横浜流星さん担当)	速水 昭仁

Hair & Makeup(サブキャスト担当)	西田 美香
Location Coordinator	内山 翔太
Sizzle Operation	谷内 正樹
Casting	伊藤 尚哉
Offline Editor	タナカ タカシ
Producer	増田 卓也 / 鈴木 脩大 / 渡辺 雅代
Production Manager	越智 伸太郎 / 山口 勇仁

商品情報

素材にこだわり、国産生じゃがいもを贅沢な厚さにスライスして揚げた「ピュアポテ」ブランドは、じゃがいも本来の濃い味わいと、それに負けないしっかりとした味付けの相乗効果によって、1枚1枚食べごたえのある味わいが楽しめる、日常の中での“ご褒美ポテトチップス”です。2018年の発売以来、高い人気を誇ってきた「ピュアポテ」ですが、物価高騰の影響で節約志向が強まる一方、価値を感じるものにはお金を惜しまないという“メリハリ消費”の時代にも選ばれ続けるブランドへと進化するべく、独自価値をより明確にしたフルリニューアルを実施します。



■リニューアル背景とブラッシュアップポイントについて

リニューアルにあたり、スナック菓子ならびに「ピュアポテ」に関するお客様への調査を実施したところ、湖池屋が創業当初からこだわり続けている「国産芋 100%」に対する安心感の高さとスナック菓子が持つ「やみつき感のある美味しさ」や「食べ応え」を強く求めていることが判明しました。そこで、さらなるブランドの進化を目指し、今回のリニューアルではコンセプトを一新。従来の「野菜らしいホクホクとしたじゃがいも」から、「旨みの濃い肉厚なフライドポテト」という新コンセプトへと生まれ変わります。

味わいにおいては、これまで評価されていた国産芋の美味しさは活かしながら、新コンセプトを体現すべく、まるでフライドポテトのような香ばしく、やみつきな美味しさを取り入れることで、次から次へと手が止まらない味わいに仕上げました。

また、パッケージデザインにおいては、ブランド名と大きなじゃがいもの写真を中央に配置し、直感的な美味しさと食べ応えを訴求。味名を大きく配置し、国産 100%の品質の高いじゃがいもと濃い味付けをアピール。従来の洗練されたデザインは踏襲しつつ、親しみやすさや湧き立つ美味しさを感じられるデザインへ変更し、店頭でもより目を引くパッケージへと進化しました。

■商品概要

商品名／内容量	「ピュアポテト オホーツクの塩と岩塩」／55g 「ピュアポテト 濃いのり塩」／52g 「ピュアポテト 超コンソメ」／52g 「ピュアポテト ゆず胡椒」／52g
価格	オープン価格(参考小売価格 158 円前後 税抜き)
発売日／販売先	2025 年 8 月 18 日(月)／全国・コンビニエンスストア先行 2025 年 8 月 25 日(月)／全国・スーパーマーケット他一般チャネル

■ブランドサイト

(URL) <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

素材の貸し出し・注意事項等に関して

《PR 素材の貸出について》

- ※ 本リリースを始めとする関連資料、PR 用素材は、本リリースがお手元に届いた貴媒体のみの使用とさせていただきます。他媒体への供与及び他媒体での掲載、オンエアのご希望がある場合は事務局までお問い合わせください。
- ※ TV 番組でのご紹介用に CM 本編映像・メイキング映像・インタビュー映像、本編のカット画像のご用意がございます。貸出をご希望の方は下記 PR 事務局までお問い合わせください。ただし、本 CM 紹介以外での映像・画像の使用及び二次使用はご遠慮いただきますようお願いいたします。
- ※ TV 番組の見逃し配信等での使用は可能です。
- ※ 事前に番組 SNS での告知は問題ありませんが、CM の内容がわかる告知は情報解禁以降のタイミングからお願いします。

《肖像写真の WEB 媒体での掲載に関する注意事項》

- ※ 定額課金制サイトへの転載はTV局系であれば可能ですが、それ以外は禁止とさせていただきます。
- ※ リンク先として、「ピュアポテト」ブランドサイト <https://purepotato.koikeya.co.jp/>ご紹介いただけますと幸いです。

掲載、オンエアなどの予定が決定した際は、大変お手数ですが下記 PR 事務局までご一報くださいますようご協力をお願いいたします。

〈本件に関するオンエア・掲載、および映像・写真の貸し出し等のお問い合わせ先〉

湖池屋新 CM PR 事務局 担当: 共同 PR 今水 (携帯: 070-6456-5236)

TEL: 03-6260-4862 / FAX: 03-6260-6653 / E-mail: koikeya-pr@kyodo-pr.co.jp

〈商品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 E-mail: pr@koike-ya.com

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-17-11 JPR 原宿ビル 8F