



NEWS RELEASE

2025.8.25

**この時期だけの“新じゃが”でさらにやみつきに！
“やみつきエンドレス製法”で絶好調な「湖池屋プライドポテト」が
期間限定“秋の新じゃがパッケージ”で登場！**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、まるで料理を作るように、独自の製法で理想のおいしさを追求し続けるポテトチップス「湖池屋プライドポテト」を期間限定で“秋の新じゃがパッケージ”に変更し、2025年8月25日（月）より全国・全チャネルにて発売します。

季節感溢れる、秋の新じゃがパッケージ！



「湖池屋プライドポテト」は、創業時代の原点に立ち返り、まるで料理を作るように、素材も製法も一切の妥協なく、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求した、湖池屋を象徴するブランドです。昨年2月のリニューアルでは、こだわりの独自製法をさらに進化させた“やみつきエンドレス製法”を新たに採用し、コク深い独自のやみつきオイルでの味付けを取り入れることで、これまでにない常習性・やみつき感が加わりました。

味わい・デザインともに進化したことで、今まで以上に多くのお客様からご支持をいただいております、2025年3月期の売上はブランド前年比149%※という実績を記録し、好調が続いています。

※湖池屋出荷データ（2023年4月～2024年3月、2024年4月～2025年3月の出荷金額比較）

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



その勢いをさらに加速するべく、「湖池屋プライドポテト」シリーズの定番商品（神のり塩／ぞっこん岩塩／通の黒胡椒／渚のカルパッチョ）を、期間限定※で“秋の新じゃがパッケージ”に変更し、今年もこの時期だけの新じゃがを使用した特別な味わいでお届けします。

※8月25日（月）～10月4日（土）の予定ですが、店頭によっては展開期間が前後いたします。

新じゃがを使用し、さらに“やみつきエンドレス”な味わいになった、この時期だけの「湖池屋プライドポテト」をぜひご堪能ください！

■ “やみつきエンドレス製法”について

国産じゃがいも 100%。三段階の温度で揚げることで実現するサクほろ食感（＝神業食感）に、コク深い独自のやみつきオイルで味付け。一口から一袋まで夢中になる美味しさが続きます。

【“やみつきエンドレス製法”のヒミツ】

- 一、スライスしたじゃがいもを湯通しせず、最大限旨みを残す
- 二、3つの温度帯で揚げる神業食感
- 三、2段階の味付けで風味豊かに

■ 「湖池屋プライドポテト」秋の新じゃがパッケージ 商品概要

商品名／内容量	「湖池屋プライドポテト 神のり塩」／55g 「湖池屋プライドポテト ぞっこん岩塩」／55g 「湖池屋プライドポテト 通の黒胡椒」／55g 「湖池屋プライドポテト 渚のカルパッチョ」／55g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2025年8月25日（月）／全国・全チャネル ※8月25日（月）～10月4日（土）の展開予定ですが、 店頭によっては期間が前後いたしますのでご了承ください。

■ ブランドサイト

(URL) <https://koikeya-pridepotato.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）