



NEWS RELEASE

2025.11.4

【「湖池屋 中部工場」開業記念商品】

世界に誇る“日本の神業食材（飛騨牛）”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 飛騨牛炭火焼」新登場

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、2025年12月に湖池屋 中部工場（岐阜県海津市）を開業することを記念して、岐阜県を代表する食材“飛騨牛”を使用した逸品「湖池屋プライドポテト 日本の神業 飛騨牛炭火焼」を2025年11月3日（月）より全国コンビニエンスストアにて先行発売、2025年11月10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。

売上の一部を、多様な価値を生む農業を推進する岐阜県に寄付します



湖池屋は、2025年12月の中部工場（岐阜県海津市）の開業を機に、岐阜の魅力の商品に込めて全国にお届けしたいという思いから、今回初となる岐阜県との商品展開を実施します。岐阜県との取り組みの第1歩として、「日本の神業」シリーズから、岐阜の豊かな自然や生産者が生み出す神業を中核とした新商品が誕生しました。

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



当商品は、2023年に国の「地理的表示（GI）保護制度※」にも登録された“飛騨牛”を使用しています。“飛騨牛”は、岐阜県の雄大な自然と、季節の寒暖差や昼夜の気温差の中、登録農家による手間暇惜しまぬ優れた肥育技術により磨かれ、守り継がれてきた品種です。きめ細やかで美しい霜降りと芳醇な味わいは、まさに“神業食材”と呼ぶにふさわしい、世界に誇る逸品食材です。

※地理的表示（GI）保護制度：伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている商品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度。

フレーバーは、飛騨牛の芳醇な香りに炭火でじっくり焼き上げたような香ばしさがふわりと重なる、香り高い味わいに仕上げました。塩と胡椒で飛騨牛の奥深い旨みを引き立てることで、上品な味わいをお楽しみいただけます。また、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、飛騨牛の持つ旨みをさらに引き上げる、やみつき感のある味わいを実現しました。

パッケージでは、「日本の神業」によって生まれる“飛騨牛”の品質の高さと“飛騨山脈”の堂々とした荘厳さを力強く描き、山脈の中でも岐阜県にかかる槍ヶ岳をシンボルとして大きくデザインしました。

また、当商品の販売を通じて多様な価値を生む農業を推進する活動に取り組まれている岐阜県を応援したいとの思いから、1袋あたり1円を岐阜県に寄付します。誰でも気軽に参加できる“美味しくて身近”な支援のカタチに取り組んでまいります。

岐阜県が世界に誇る“飛騨牛”の魅力が詰まった逸品「湖池屋プライドポテト 日本の神業 飛騨牛炭火焼」を、存分にお楽しみください。

■「湖池屋プライドポテト日本の神業」について

2024年より「湖池屋プライドポテト 日本の神業」シリーズはスタートしました。「本当に良いものを作り出すには手間暇を惜しまない」古くから日本に根付くこの精神で作られた“日本の逸品食材”と、この精神を体現する“手間を惜しまないこだわりの技”を「日本の神業」とし、「湖池屋プライドポテト」に乗せて全国に発信しています。

“地域の素材を活かしたポテトチップス”という領域を超えて、商品を通じた地域貢献や課題解決にも取り組んでいます。

■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 飛騨牛炭火焼」／52g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2025年11月3日（月）／全国・コンビニエンスストア先行 2025年11月10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

（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）