



NEWS RELEASE 2026.6.15

**【希少なブランドじゃがいも「ながさき黄金」を“揚げたて”で
「揚げたて直送便 ながさき黄金 うすしお味／九州の醤油」
湖池屋オンラインショップにて予約受注開始！**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、湖池屋オンラインショップ限定の「揚げたて直送便」シリーズから、長崎県産の希少なブランドじゃがいも“ながさき黄金”を使用した「揚げたて直送便 ながさき黄金 うすしお味／九州の醤油」の2品を、2026年6月15日（月）より湖池屋オンラインショップにて予約受注を開始します。

「ながさき黄金」の甘みとコクを引き立てる2つの味わい



湖池屋オンラインショップ限定商品「揚げたて直送便」は、工場でしか味わえない“揚げたての美味しさ”をご家庭へ届けることをコンセプトにした湖池屋オンラインショップ限定シリーズです。累計出荷食数は970万食を突破し、多くのお客様にご支持いただいています。

このたび、ブランドじゃがいも本来の魅力を“揚げたて”の状態でお楽しみいただきたいという想いから、長崎県産の希少品種“ながさき黄金”を新たにラインアップに加え展開します。

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



“ながさき黄金”は、長崎県で開発されたじゃがいも品種で、「インカのめざめ」の血統を受け継いでいます。鮮やかな黄金色の果肉、クリーミーで華やかな香り、濃厚な甘みとコクが特長で、収穫量が限られることから希少性の高いブランドじゃがいもとして知られています。湖池屋では2022年より同品種を使用したポテトチップスを数量限定で展開しており、毎年ご好評をいただいています。

味付けには、“ながさき黄金”の持つ甘みとコクを引き立てるための素材を採用しました。

・揚げたて直送便 **ながさき黄金 うすしお味**

じゃがいもと塩の絶妙なバランスにこだわった王道の味。ながさき黄金の甘みが引き立つ一品。

・揚げたて直送便 **ながさき黄金 九州の醤油**

深い旨みの特徴の九州地方で作られた本醸造丸大豆醤油使用。甘く、香りよい味わいで、コクがあふれる一品。

※粉末しょうゆの原料として九州製造の本醸造丸大豆醤油を使用

“揚げたて”ならではの香ばしさと、“ながさき黄金”の豊かな甘み・コクが織りなす特別な味わいを、ぜひお楽しみください。

■商品概要

商品名／内容量	「揚げたて直送便 ながさき黄金 うすしお味 」／1箱・6袋入（70g／袋） 「揚げたて直送便 ながさき黄金 九州の醤油 」／1箱・6袋入（70g／袋） 「揚げたて直送便 ながさき黄金 味くらベセット 」／うすしお味・九州の醤油 各1箱
価格	1箱／1,680円（税込） 味くらベセット／3,192円（税込） ※送料別
受注期間／販売先	2026年6月15日（月）12時～6月23日（火）17時／湖池屋オンラインショップ予約受注開始 ※販売上限数（2味合計24,000箱予定）に達した場合、期間内でも締め切りとなります

■湖池屋オンラインショップ

(URL) <https://www.koikeya-online.jp/shop/lp/nagasakiogane.aspx>

※2026年7月上旬より順次出荷予定ですが、じゃがいもの収穫状況や天候により遅れる場合がございますので、ご了承ください。



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)