

2013年4月17日

北海道の素材をいかして北海道でつくる 「富良野ポテトチップス」

富良野の素材の味をいかした3商品が新登場

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、「富良野ポテトチップス」において「ハーブ香るさっぱりバター味」「マルゲリータ味」「ジャーマンポテト味」の3つの新製品を2013年5月13日（月）から全国・全チャンネルにて発売します。

【製品特徴】

■ 「ハーブ香るさっぱりバター味」

富良野バター（※）にローズマリー、オレガノ、バジルの香りをきかせ、ハーブの香りが口の中にほんのりと広がる爽やかなバター味に仕上げました。さっぱりとしたバターの風味が楽しめます。

（※富良野バター：富良野市、上富良野町、中富良野町、南富良野町、占冠村で生まれた牛乳を使用したJAふらののバター）



■ 「マルゲリータ味」

JAふらののトマト（※）を使い、トマトソースとチーズ、バジルを具材に使ったシンプルなピザ、マルゲリータの味わいを再現しました。トマトの爽やかな酸味とチーズの旨みが口の中に広がります。（※トマトパウダーの原料としてJAふらののトマトを使用）



■ 「ジャーマンポテト味」

富良野産ベーコン（※）を使い、ブラックペッパーをキリリときかせた力強い味わいのジャーマンポテト味に仕上げました。ベーコンのしっかりとした旨みが厚切りのポテトチップスによくあいます。（※ベーコンパウダーの原料として富良野産ベーコンを使用）



【製品概要】

■ 製品名・内容量

「富良野ポテトチップス ハーブ香るさっぱりバター味」（55g）

「富良野ポテトチップス マルゲリータ味」（55g）

「富良野ポテトチップス ジャーマンポテト味」（55g）

■ 価格：オープン価格

■ 発売日：2013年5月13日

■ 販売先：全国・全チャンネル

【読者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）

【報道関係者からのお問い合わせ先】
株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp

