



2014年4月7日

今度の頑固は男前ならぬ“二人前” 「二人前サイズ 頑固あげポテト」 たっぷり一人でも、みんなでも楽しめる“二人前”

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、「二人前サイズ 頑固あげポテト 香ばし塩味」「二人前サイズ 頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味」を2014年5月5日より全国・全チャンネルにおいて発売します。



創業当時の手揚げ風のこだわりのおいしさを現代によみがえらせた「頑固あげポテト」は、2014年2月の発売開始より『絶妙な堅さとこだわりの旨さを持ったポテトチップス』という製品特長が評価され、多くのお客様よりご支持いただいております。

この度、「頑固あげポテト」の好評を受けまして、CVSを除く一般チャンネルサイズの通常サイズ（1袋：60g）の2倍の容量、1袋120gの「二人前サイズ 頑固あげポテト」を発売いたします。一人でたっぷり楽しみたい方にも、みんなで仲良く食べたい方にも楽しんでいただける製品です。

2014年4月7日発売の食べきりサイズ「スリムバック 頑固あげポテト 香ばし塩味 スティックタイプ」とあわせ、様々な飲食シーンに対応するサイズが揃います。

【“二人前”発売だけど…“一人前”の頑固職人「釜田揚太郎」の相談室】

「頑固あげポテト」の創り出す“絶妙な堅さ”と“こだわりの旨さ”を映像化した動画を「頑固あげポテト」スペシャルサイトにて公開中。頑固な釜揚げポテトチップス職人「釜田揚太郎」が“絶妙な堅さ”を保ちながら、“こだわりの旨さ”を含んだ名言を繰り出す、カリッとシュールな頑固ムービーをご覧ください。2014年4月7日より新作公開！



「頑固あげポテト」スペシャルサイト(<http://koikeya.co.jp/gankoage/>)

【製品特長】

- ・歴史と伝統の“釜揚げ製法”で作ったポテトチップス。
- ・手間暇をかけてじっくり揚げることで引き出した絶妙の堅さ。
- ・じゃがいもの味わいを感じられる、ほんのり香ばしいこだわりの旨さ。
- ・塩立ちがいい、平釜炊きの塩※1を使用し、ごま油を隠し味に加えることで実現した「香ばし塩味」と甘辛い醤油（丸大豆醤油※2）を焦がしたようなおいしさが後を引く「甘辛おこげ醤油味」の2つの味。

※1：平釜炊きの塩

海水を平釜でゆっくり丁寧に炊き上げた塩をさらに高温で焼き上げた苦味が少なくまろやかな、国産 100%の塩。

※2：丸大豆醤油

まろやかでやわらかな口当たりと深いコク、穏やかな香り、鮮やかな色合いが特徴の醤油。

【製品概要】

- 製品名：「二人前サイズ 頑固あげポテト 香ばし塩味」
「二人前サイズ 頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味」
- 内容量：120g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2014年5月5日(月)全国・全チャンネル

- 製品名：「スリムバック 頑固あげポテト 香ばし塩味 スティックタイプ」
- 内容量：40g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2014年4月7日(月)全国・全チャンネル



【頑固あげ相談室第二弾を実施中！】

現在、フェイスブック「湖池屋ファンページ」上において、「頑固あげポテト 香ばし塩味」3袋、「頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味」3袋、合計6袋を200名にプレゼントする“モニプラ”キャンペーンの第2弾を実施中。詳しくは、湖池屋ホームページ及びフェイスブック「湖池屋ファンページ」にてご確認ください。

- ・「頑固あげポテト」スペシャルサイト (<http://koikeya.co.jp/gankoage/>)
- ・フェイスブック「湖池屋ファンページ」 (<https://www.facebook.com/koikeya/>)

■応募期間：2014年3月31日～2014年5月11日

【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

