



2014年7月9日

エキゾチックに味わいタイ タイ香る「エキゾチップス」誕生 魅惑的な味わいのタイ料理のポテトチップス

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、エキゾチックなスパイスの香る、タイ料理の味わいのポテトチップス「エキゾチップス トムヤムクン味」・「エキゾチップス グリーンカレー味」を2014年8月4日より全国コンビニエンスストアにおいて発売します。



【開発背景】

アジア料理の中で近年、特に高い人気を誇る「タイ料理」。

食べた瞬間に口に広がる、様々なスパイスやハーブの香り。辛さと甘さ、酸っぱさが際立つ、独特で複雑な味わい。それまで口にしたことのない味と香りの組み合わせに驚き、そして虜になってしまうあのおいしさを、どうしてもポテトチップスで再現したい。その想いをコンセプトに、「エキゾチップス」は生まれました。

身近な食品ながらも“本格的なタイの味”を打ち出す商品が流行している昨今、舌の肥えたタイ料理のファンが「タイの味だ！」と驚き、そしてしっかりと満足してくれるような商品にすべく、開発にかけた期間は1年半以上。強い想いとたくさんのこだわりを込め、ついに様々なスパイスやハーブの香り、辛さと甘さ、そして酸っぱさが絡み合う、妥協のない魅惑的なタイの味わいを完成させました。

こだわりの味わいとカリッとした歯ごたえのチップスが、食べなれたポテトチップスとは一線を画す、この「エキゾチップス」。驚きと、魅惑的なタイのおいしさがお楽しみ頂けます。

エキゾチップス。こんなにも、タイです。

【製品特長】

- ・タイ料理の味わいを再現
- ・東南アジア料理でよく使用されるスパイスやハーブを使用
- ・スパイスやハーブの辛さとおいしさを、カリッとした食感
- ・エキゾチックな雰囲気が漂う商品パッケージ

【味の特長】

「エキゾチップス トムヤムクン味」

タイの代表的な料理であり、世界三大スープの一つともいわれるすっぱ辛いスープ、トムヤムクン。6種のスパイスとハーブを使用し、そんなトムヤムクンの味わいに妥協なく近づけました。赤唐辛子の辛さにレモングラスの爽やかさがきいた、酸っぱくて辛い複雑なおいしさをお楽しみいただけます。
(6種のスパイス&ハーブ：赤唐辛子、レモングラス、こぶみかんの葉、コリアンダー、ジンジャー、セロリシードを使用)。

「エキゾチップス グリーンカレー味」

多くの香辛料やハーブに、ココナッツミルクやナンプレーなどを加えて具材を煮込む甘くて辛いスープ、グリーンカレー。7種のスパイス&ハーブを使用し、グリーンカレーの味わいに妥協なく近づけました。青唐辛子の辛さに甘いココナッツの風味がきいた、甘さと辛さが深い味わいをお楽しみいただけます。(7種のスパイス&ハーブ：青唐辛子、赤唐辛子、コリアンダー、クミン、ターメリック、ジンジャー、ガーリックを使用)。

【製品概要】

- 製品名：「エキゾチップス トムヤムクン味」
：「エキゾチップス グリーンカレー味」
- 内容量：56g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2014年8月4日(月)全国コンビニエンスストア限定
- 商品ブランドページ：<http://koikeya.co.jp/exochips/>

【「エキゾチップス」発売記念 モニプラキャンペーン】

『エキゾチックなスパイスの香る、タイ料理の味わいが楽しめる「エキゾチップス」を200名様に』

エキゾチックなスパイスやハーブをきかせたタイ料理の味わいと、カリッとした歯ごたえが特徴のポテトチップス「エキゾチップス」の発売を記念し、100名のモニターを募集します。「エキゾチップス」の発売前にいち早くお試しいただけます。モニター体験後、生活者ならではのご意見・ご感想をお持ちのブログやSNSアカウントでぜひご投稿ください。



募集モニター数：100名

参加期間：7月9日～27日

発表日：7月28日

URL：<http://monipla.jp/frente/exochips/>

<モニプラ ファンブログとは>

商品モニター募集や最新の口コミ情報が満載！モニプラ ファンブログは、無料モニターやサンプル情報、体験者の口コミなどがまとめてチェックできる日本最大級のモニター・レビューサイト。話題の新商品や定番の人気アイテム、知る人ぞ知るウワサの逸品などが無料でお試しください。

【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

