



2015年8月31日

“極熱”のこだわりを込めた“極厚”ポテチ 北海道発「じゃがいも心地」 季節限定の心地よい食感と味わいをお届け

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、「じゃがいも心地 こく旨塩味」、「じゃがいも心地 バター醤油味」を2015年9月14日より全国コンビニエンスストア、2015年9月28日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



【開発背景】

景気回復を背景に「いつもよりちょっと良いもの」を求めるといった消費者心理の変化が表れてきております。この度、湖池屋では消費者心理の変化を受けまして、上質な農産物の産地として高い人気を誇る“北海道”にこだわり、北海道産のじゃがいもと北海道産の原材料を使用した特別なポテトチップス「じゃがいも心地」を開発しました。

北海道産じゃがいも本来の味わいをお客様にそのままお伝えしたいという想いから、じゃがいもを一枚、一枚、極厚にスライス。じっくり丁寧にフライされて作られるポテトチップスは、一枚ごとにじゃがいもの素材感が伝わります。2015年2月に北海道の一部企業にてテスト販売したところ、大変ご好評をいただき、北海道を訪れたお客様からも全国販売を望むお声を多数いただきました。この度、いよいよ全国のみなさまに「じゃがいも心地」をお届けできるようになりました。味わいを改良し、さらにおいしくなった「じゃがいも心地」。秋から冬にかけての北海道産じゃがいもでしか実現することができない、心地よい食感と、上質で奥深い味わいをぜひお楽しみください。

■ 「じゃがいも心地 こく旨塩味」

北海道産オホーツクの塩に、旨みを加え、コク深い味わいに仕上げました。“じゃがいも”本来のおいしさを、コクのある旨みと塩味が引き立てます。

■ 「じゃがいも心地 バター醤油味」

北海道産バターと醤油を合わせ、深みのある味わいに仕上げました。“じゃがいも”本来のおいしさを、バター醤油の香りとコクが引き立てます。

