



2015年10月19日

## 現代によみがえる創業当時の手揚げ風のこだわりのおいしさ 旨し、香ばし、三度揚げ『頑固あげポテト』 頑固に受け継がれた伝統の“釜揚げ製法”により実現

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、「頑固あげポテト 香ばし塩味」、「頑固あげポテト 彩り七味」を2015年11月2日より全国コンビニエンスストアにおいて、2015年11月9日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにおいて発売します。また、「二人前サイズ 頑固あげポテト 香ばし塩味」を2015年11月9日より全国・全チャネルにて発売します。



### 【「頑固あげポテト」とは？】

創業当時の“釜揚げ製法”と“商品に込めた想い”を50年以上にわたって頑固に受け継いできた湖池屋が、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ものが「頑固あげポテト」です。

### 【旨さを引き出す三度揚げ】

「頑固あげポテト」の絶妙な堅さと味わいは、高温、低温、高温という異なる温度帯で揚げる“三度揚げ”によって生み出させています。まず高温で表面をカリッと揚げることでじゃがいもの旨みをチップスにとじ込め、次に低温でじっくり揚げることでチップスの芯まで火を通していきます。最後に中温で香ばしくカラッと仕上げることで、こだわりの旨さと香ばしさ、心地良い堅さの共存する「頑固あげポテト」を実現しました。

この度の「頑固あげポテト」の発売にあわせ、2015年11月初旬からは、こだわりと伝統という「頑固あげポテト」のイメージ沿ったイベントやキャンペーンを次々に展開し、今後も湖池屋伝統の味と製法を受け継ぐ「頑固あげポテト」ブランドを育成して参ります。

**【製品特長】**

- ・じゃがいもの旨味を引き出せる、湖池屋伝統の“釜揚げ製法”
- ・“三度揚げ”することにより実現された絶妙な堅さと香ばしさ
- ・厳選した国内産じゃがいもだけで製造する安全・安心のポテトチップス
- ・ほんのり香ばしいこだわりの旨さの「香ばし塩味」
- ・コイケヤオリジナルブレンドの七味を使用した「彩り七味」

**【製品概要】**

- 商品名：「頑固あげポテト 香ばし塩味」  
          ：「頑固あげポテト 彩り七味」
- 内容量：「頑固あげポテト 香ばし塩味 60g/「頑固あげポテト 彩り七味」 55g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2015年11月2日(月)・全国コンビニエンスストア先行  
                      ：2015年11月9日(月)・全国スーパーマーケット等、一般チャネル
  
- 商品名：「二人前サイズ 頑固あげポテト 香ばし塩味」
- 内容量：120g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2015年11月9日(月)・全国・全チャネル

**【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](mailto:pr@frente.co.jp)

