



2016年4月21日

期間限定ショップ人気 NO.1 を商品化 「頑固あげポテト ゆず胡椒味」 高知県産ゆず皮を使用した初夏にぴったりの味わい

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、2015年11月に東京・新宿に期間限定で登場した『頑固あげポテト屋』において、人気 NO.1 であった“ゆず胡椒味”を商品化し、「頑固あげポテト ゆず胡椒味」を2016年5月16日より全国・全チャンネルにて発売します。



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「頑固あげポテト」。「頑固なこだわり」をより多くの方にお伝えしたいという思いから、二代目 釜田揚太郎を襲名いただいた歌舞伎役者の中村獅童さんが店主を務める『頑固あげポテト屋』を期間限定で営業していましたが、この度、初夏にふさわしい「頑固あげポテト」の新たな味を開発するにあたり、『頑固あげポテト屋』において一番人気であった“ゆず胡椒味”を商品化することになりました。

高知県産ゆず皮の生み出す爽やかなゆずの香りと、青唐辛子のピリッとした辛さが絶妙な堅さと香ばしさと絡み合う、この時期ならではの「頑固あげポテト」の味わいをお楽しみください。

【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。最後に高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。

【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
- ・高知県産ゆず皮の生み出す爽やかなゆずの香りと青唐辛子のピリッとした辛さ

【製品概要】

- 商品名：「頑固あげポテト ゆず胡椒味」
- 内容量：55g
- 価格：オープン価格
- 発売日／販売先：2016年5月16日(月)／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：落合/小幡
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

