



2016年8月4日

## ポテトチップスは、まだまだおいしくなる。 「じゃがいも心地」の季節が始まります

2016年初回生産分 限定 300箱 オンラインショップにて予約受付

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9月の発売後より、厚切りなのにさっくりとした食感と北海道産素材の醸し出す奥深い味わいをご評価いただいております季節限定の「じゃがいも心地」を2016年の北海道産新じゃがの収穫されるタイミングにあわせ、2016年8月22日より全国コンビニエンスストア、2016年8月29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】

湖池屋は、北海道産のじゃがいもと北海道産の原材料を使用し、厚切りなのにさっくりとした今までにない食感とともに、じゃがいも本来のおいしさを最大限に引き出すことに挑んだポテトチップス「じゃがいも心地」を2015年9月に全国発売しました。発売直後より大変ご好評をいただくと同時に、販売終了後には予想を上回る件数の再販売を望むお声をいただいております。

この度、お客様からのご要望にお応えし、北海道産新じゃがの収穫されるタイミングにあわせて2016年8月より「じゃがいも心地」を発売します。「じゃがいも心地」でなければ実現することができない、北海道で育ったじゃがいもを贅沢に厚くスライスした季節限定の味わいと、厚切りなのにさっくりとした心地良い食感をぜひ、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。

【製品概要】

■製品名・内容量

「じゃがいも心地 こく旨塩味」・60g

「じゃがいも心地 バター醤油味」・60g

■発売日・販売先

2016年8月22日（月）全国コンビニエンスストア発売

2016年8月29日（月）全国スーパーマーケット等、一般チャネル

■価格：オープン価格

【一般発売前にお届けします！】

～湖池屋オンラインショップにて2016年初回生産分「じゃがいも心地」予約受付～

北海道で育ったじゃがいもを贅沢に厚くスライスした季節限定の味わいと、厚切りなのにさつくりとした心地良い食感が特長の「じゃがいも心地」ですが、「じゃがいも心地」に込めた“厚い”こだわりをできるだけ早くお届けしたいとの思いから、今年、湖池屋として初めての北海道産の新じゃがを使用して「じゃがいも心地」を生産します。そして、その初回生産分から「こく旨塩味」を300箱限定で2016年8月4日より湖池屋オンラインショップにて予約受付を開始します。商品は8月中旬頃、一般発売前にお届けいたします。このタイミングでしか食べることのできない初回生産分の「じゃがいも心地」の味わいと食感をお見逃しなく、ぜひ、お試しください。

ご予約はこちらから↓↓↓

湖池屋オンラインショップ: <http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=16gokochi>

【湖池屋オンラインショップ製品概要】

■商品名：「じゃがいも心地 こく旨塩味」60g×12袋入り

■価格：1,581円（税込・送料別）

■販売数量：300箱限定発売（湖池屋オンラインショップ限定）

■お一人様購入数量：3箱まで購入可能 ※その他商品との組み合わせ買いは不可

■販売受付期間：2016年8月4日11時～8月7日23時59分まで ※無くなり次第終了

■販売先：湖池屋オンラインショップ(<http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=16gokochi>)

【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](mailto:pr@frente.co.jp)

