



K O I K E Y A

# NEWS RELEASE

2018年10月31日

## 湖池屋 京都工場謹製の“NEO京揚げ” KOIKEYA PRIDE POTATO 京都揚げ 割烹白しょうゆ ねぎ・かつお節にもあう新しい“京都のお揚げさん”

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2017年2月の発売以降、進化を続ける「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズより、素材の個性を活かす京料理に習い、京都工場の釜でじっくり丁寧に揚げることで日本料理のような本格的な味わいに仕上げた「KOIKEYA PRIDE POTATO 京都揚げ 割烹白しょうゆ」を2018年11月5日(月)より全国コンビニエンスストア、2018年11月12日(月)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。



素材、皮の剥き方、洗い方、揚げ方、厚さ、油の種類、仕上げなど、まるで料理を作るように、ポテトチップスづくりにこだわっていた創業時代の情熱を胸に、日本産のじゃがいもを100%使用し、素材も製法も一切の妥協なく、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求し

湖池屋  
K O I K E Y A

たものが「KOIKEYA PRIDE POTATO」です。

日本のポテトチップスの歴史と伝統を継承し、新たな歴史を刻んでいく「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズの新展開として登場する「KOIKEYA PRIDE POTATO 京都揚げ 割烹白しょうゆ」は、素材本来のおいしさが引き立つ京料理に習い、京都工場の釜でじっくり丁寧に揚げることでじゃがいもの本来の個性を引き出し、その上に白しょうゆの甘み、さばと昆布の旨みを添えました。

上品で洗練された味わいは、そのままポテトチップスとして楽しめるだけでなく、関西地方で親しまれる油揚げの一種である“京揚げ”のようにねぎやかつお節、しょうがとともに食べていただくことで、ポテトチップスの可能性を広げた“NEO 京揚げ”とも呼ぶべき割烹の一品料理



のような味わいをお楽しみいただけます。

湖池屋 京都工場の職人たちにより、じっくりと丁寧に作られる「KOIKEYA PRIDE POTATO 京都揚げ 割烹白しょうゆ」は、京都を思わせる、ほんやりとした風情と奥深い味わいの広がる一枚ずつ噛みしめて愉しむポテトチップスです。

#### 【商品概要】

- ・商品名／内容量

「KOIKEYA PRIDE POTATO 京都揚げ 割烹白しょうゆ」／50g

- ・価格：オープン価格
- ・発売日／販売先

2018年11月5日（月）／全国コンビニエンスストア

2018年11月12日（月）／全国スーパーマーケット等、一般チャネル

#### 【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/村上

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. [pr@koike-ya.com](mailto:pr@koike-ya.com)