



K O I K E Y A

NEWS RELEASE

2018年11月5日

発売10日間で売上目標達成 「じゃがいも心地」が大好評 11月5日から感謝の10%増量を実施

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいもの素材の味わいを楽しむ北海道産じゃがいも100%で作るポテトチップス「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」、「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」を2018年9月17日(月)より全国コンビニエンスストア、9月24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した。

贅沢にスライスされたチップスによる満足度の高い食べ応えと、ポテトチップスならではのサクサクとした心地よい食感をご評価いただき、発売開始後10日間で月間の売上目標を上回り、初月売上計画比約117%に達するなど、大好評をいただいております。



これまで「じゃがいも心地」をご評価いただきました方々に対する感謝の気持ちと、まだ「じゃがいも心地」をお試しでない方々へ紹介する意味も込めまして、改めて、北海道産じゃがいも100%で作る「じゃがいも心地」をたっぷりとお楽しみいただきたいとの思いから、2018年11月5日(月)より「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」、「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」の2品を10%増量するキャンペーンを実施します。

ぜひ、この機会に「じゃがいも心地」の“PURE POTATO”な味わいをたっぷりにご堪能ください。

■「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」

～2種の塩で楽しむ じゃがいも本来の味～

じゃがいもの味を引き立てるキリッとした「岩塩」と、じっくり直火で焼き上げたまろやかな「オホーツクの塩」の2種をブレンド。噛むほどに旨み広がるおいしさです。

■「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」

～素材の旨みを活かし 隠し味で絶妙な味わいに～

じゃがいもの甘みが伝わる香り豊かな醤油。隠し味でキレよく食べやすく。

最後まで風味際立つおいしさです。

【商品概要】

■商品名

「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」10%増量（通常時:58g）

「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」10%増量（通常時:58g）

■内容量：64g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先

2018年11月5日(月)以降順次／全国・全チャネル ※自然切替になります。

【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