



2019年3月11日

一年通して楽しめる唯一無二の食感 大好評の「じゃがいも心地」

2019年3月11日(月)より通年販売開始

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めるポテトチップス「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月に発売し、続いて「じゃがいも心地 富良野産生乳の絶妙バター」を2018年12月に発売しました。

秋冬限定として発売した「じゃがいも心地」ですが、お客様からの声に応じて、一年中食べられる「じゃがいも心地」として、2019年3月11日(月)より新たなスタートを切りました。秋冬だけでなく一年を通して食べられるようになった「じゃがいも心地」の“PURE POTATO”な味わいをお楽しみください。



■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」
- 「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」
- 「じゃがいも心地 富良野産生乳の絶妙バター」

■内容量：58g

■価格：オープン価格

■発売日：2019年3月11日(月)より新パッケージへ順次切替になります

■ 「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。隠し味でキレイよく食べやすく。最後まで風味際立つおいしさです。

■ 「じゃがいも心地 富良野産生乳の絶妙バター」

～ピュアポテトの甘みを楽しむ「生乳感」とほどよい「コク」の黄金比～

日本産のじゃがいもに合う風味豊かな富良野産生乳のバターに、隠し味の味噌で深みを、ブラックペッパーで後味の良さを加えることで、飽きない贅沢感を表現しました。

【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/阿部

Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com