

2019年5月16日

海への感謝を湖池屋 PRIDE で表現 JAPAN PRIDE POTATO 焼のり醤油 ～宗像市の醤油、鐘崎漁港の穴子、有明海の海苔を使用～ 世界遺産 宗像・沖ノ島と関連遺産群を応援

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、「日本の誇り」である風土・文化やそれらが生み出す素材を「KOIKEYA PRIDE POTATO」に込めて発信するプロジェクトとして2018年2月に始動した「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」より、新商品「JAPAN PRIDE POTATO 焼のり醤油」を2019年5月27日(月)より全国コンビニエンスストア、2019年6月3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。



福岡県 宗像市：<http://www.city.munakata.lg.jp/>

「神宿る島」 宗像・沖ノ島と関連遺産群：<https://www.okinoshima-heritage.jp/>

湖池屋では、2017年に世界遺産登録された「神宿る島」 宗像・沖ノ島と関連遺産群を祝福・応援する意味を込めた商品「JAPAN PRIDE POTATO 九州焼のり醤油」を2018年6月に発売しました。ご協力いただいた宗像市は、福岡市と北九州市の間、玄界灘に臨む地域であり、地元で親しまれる醤油を使用した味づくりで、お客様にご好評をいただきました。

2年目となる2019年については、古代より大陸への航路上にあった沖ノ島及び大島と九州本土を守護するために祀られた宗像三女神にちなみ、宗像市が掲げる『海への感謝』をテーマに新商品開発に取り組みました。

昨年に引き続き、宗像市にご協力いただき、宗像市にて伝統製法に基づいた昔ながらの醤油作りを続けるマルヨシ醤油の醤油、今回のテーマである『海への感謝』にふさわしい日本有数の漁獲量を誇る穴子の産地として知られる宗像市の鐘崎漁港で採れた穴子、ミネラルが豊富で風味豊かな有明海で採れた海苔を使用しています。

九州で親しまれる甘みのある醤油と玄界灘の荒波にもまれて育った穴子の旨みに、有明海産の海苔で作られた焼のりの芳醇な風味を重ね、日本産じゃがいもの旨みに九州が育んだ素材の個性を加えて一つにした、日本のポテトチップスの老舗・湖池屋のプライドを体現する味わい深い一品が完成しました。

また、宗像の育む海の恵みを使用した「JAPAN PRIDE POTATO 焼のり醤油」を発売するにあたり、宗像市の推進する世界文化遺産「神宿る島」宗像・沖ノ島と関連遺産群を取り巻く、宗像の海を守る活動を応援したいとの思いから、宗像市と日本航空が参画する宗像国際環境会議(URL: <http://munakata-eco100.net/>)をはじめとする宗像の海の環境保全活動を支援するため、1袋あたり1円を寄付します。

これからも湖池屋は、日本のポテトチップスの老舗として「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」を推進し、「日本の誇り」である風土・文化や、それが生み出す素材を「KOIKEYA PRIDE POTATO」に込めて発信していきます。

■「JAPAN PRIDE POTATO 焼のり醤油」

商品名：「JAPAN PRIDE POTATO 焼のり醤油」

価 格：オープン価格

内容量：60g

発売日・販売先

2019年5月27日(月)・全国コンビニエンスストア

2019年6月3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/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