

素材に嘘をつかない PURE POTATO 新商品「じゃがいもの余韻」

湖池屋のプロフェッショナルたちの 技術と情熱を込めた時代の一步前に進む新商品

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいもの素材そのままの味わいを楽しめる PURE POTATO「じゃがいも心地」を、秋冬限定として2018年に発売しました。販売継続を期待するお客様からの声にお応えし、2019年3月からは、PURE POTATO「じゃがいも心地」の通年販売を開始しました。

この度、ご好評をいただいております「じゃがいも心地」をはじめとする“PURE POTATO”シリーズを一步でも前に進めたいとの思いから、近年のスナック市場において伸長傾向が見られる“個食需要”に対応した、新しい“PURE POTATO”として、利便性・携帯性を兼ね備えた少量高満足型の新商品「じゃがいもの余韻」を開発しました。



「じゃがいもの余韻 薫るトリュフ&岩塩」、「じゃがいもの余韻 新鮮な出逢いココナッツ&ペッパー」は、2019年7月22日(月)より関東・甲信越(静岡含む)のコンビニエンスストアにて先行発売し、2019年8月19日(月)より全国のコンビニエンスストアにて発売します。そして、2019年9月23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。

じゃがいもを知り尽くした湖池屋のプロフェッショナルたちが技術と情熱を込めて素材に向き合い、自分たちの商品開発にかける哲学・流儀を振り返りながら、“PURE POTATO”シリーズを時代の一步前に進めるため、幾度も挫折を乗り越え、試行錯誤を続けました。

素材に嘘をつかず、じゃがいも本来の味わいをそのまま堪能していただけるよう、PURE POTATO「じゃがいも心地」よりも生のじゃがいもをさらに厚切りにするだけでなく、素材とフレーバーとの一体感を表現するため、湖池屋こだわりの FINCUT(フィンカット)を採用。厚切りされたじゃがいもを短冊状にカットすることで、小さな切れなのに、じゃがいもの濃い旨みと豊かな風味を漂わせる、軽快な食感とともに余韻までも楽しめる一品に仕上げました。

湖池屋のプロフェッショナルたちが、未来に向けて一步を踏み出した“PURE POTATO”シリーズ「じゃがいもの余韻 薫るトリュフ&岩塩」、「じゃがいもの余韻 新鮮な出逢いココナッツ&ペッパー」をぜひ、ご賞味ください。

● 「じゃがいもの余韻 薫るトリュフ&岩塩」

トリュフとシチリア産岩塩の、黄金マリアージュ。薫り立つトリュフに、滑らかでマイルドな味わいの岩塩をあわせることで、じゃがいもの旨みが引き立ちます。“トリュフ×シチリア産岩塩”という好相性の組み合わせにより実現した、じゃがいもと上質素材の味・香りの余韻がお楽しみいただけます。

● 「じゃがいもの余韻 新鮮な出逢いココナッツ&ペッパー」

ココナッツとブラックペッパーの、傑作マリアージュ。まろやかな風味が特徴のココナッツに、キレのあるブラックペッパーをあわせてじゃがいもの旨みを引き立たせました。“ココナッツ×ブラックペッパー”という新発想の掛け合わせによる『新鮮な出逢い』がじゃがいもと上質素材の味・香りの余韻を広げます。

■商品名

「じゃがいもの余韻 薫るトリュフ&岩塩」

「じゃがいもの余韻 新鮮な出逢いココナッツ&ペッパー」

■内容量：35g

■価格：オープン価格

■発売日

2019年7月22日(月)：関東・甲信越(静岡含む)のコンビニエンスストア

2019年8月19日(月)：全国コンビニエンスストア

2019年9月23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