

## 世界最高峰の“生胡椒”で味わう 「本素揚げPOTATO」 大人のお家時間に最高の食べ合わせ 湖池屋オンラインショップ限定発売

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、カンボジア・カンポート産の塩漬け生ペッパーを、カラッと香ばしく素揚げしたポテトチップスに添えて味わう「カンポート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」を2020年11月5日(木)10時より湖池屋オンラインショップにて予約受付を開始します。



### 湖池屋オンラインショップ

「カンポート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」予約受付ページ

URL : <https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/honsuage2004.aspx>

2020年11月5日(木)10:00より予約開始

昨今の社会環境やライフスタイルの変化を背景に、インターネットを利用してお買い物をするお客様が増えている中、今年は新型コロナウイルス感染症の拡大で、人々の暮らしが一変し、お客様の購買行動が大きく変化しました。EC (electronic commerce) の需要は一気に拡大しましたが、お客様のニーズは多様化し、利便性だけでなく新しい生活様式を楽しむために利用する方が増え始めました。

弊社は、2015年10月に湖池屋オンラインショップを開店し、5年間で会員数30万人を超えるまで規模を拡大してきました。おかげさまで、湖池屋オンラインショップ限定の特別な商品の展開やサービスがご評価いただいております。

湖池屋オンラインショップでは、じゃがいもを楽しむために、独自のこだわりを持って商品化を続けてまいりました。最初のこだわりは、最高の『鮮度』です。製造から3日以内に出荷される“揚げたてのポテトチップス”をお届けする「工場直送便」は、ECならではの商品だと喜ばれ、毎月一度の販売を楽しみに定期的に購入してくださるお客様も増えました。

次に着目したのが、最高の『素材』です。年に1回だけ、“今金男しゃく”や“三方原馬鈴薯”などの希少なブランド芋を使用した、プレミアムポテトチップスを数量限定で発売し、じゃがいも本来のおいしさをお楽しみいただいております。

そして今回発売する「カンポート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」は、オンラインショップが最高の『相性』をこだわり抜いて新開発した、新しい食べ方のポテトチップスです。当商品は、いつものお家時間をいつもと違う食べ方で、ちょっとリッチな気分になってほしいという思いから生まれた、オンラインショップの新しい提案になります。

食塩や調味料を一切使用せず、カラッと素揚げしたポテトチップスには、じゃがいもの濃い旨みが詰まっています。これだけでも十分素材感を楽しめますが、さらに素材のおいしさを引き出す最高の味付けとして注目したのが「生胡椒」です。今回、世界最高峰と称されるカンボジア・カンポート産の塩漬け生ペッパーを特別にセレクトしました。

カンポートペッパーは、カンボジア南部のカンポートとケップのみで栽培され、昔ながらの伝統農法にこだわり、すべて手摘みで収穫されるプレミアムな胡椒です。カンポートペッパーの実を独自のレシピで粒のまま塩漬けにした生胡椒は、噛むとプチッと弾けて、溢れ出す塩味と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。刺激的な香りでありながらも、マイルドな味わいで、じゃがいもの旨みを引き立てるので、ポテトチップスと相性の良い最高の食べ合わせとしておすすめです。

湖池屋オンラインショップだからこそ実現した、これまで味わったことがない最高のポテトチップスの味わい方で、リッチな大人時間をお楽しみください。

#### 【商品概要】 ※湖池屋オンラインショップ限定

##### ■ 商品名／内容量

「カンポート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」  
／ポテトチップス1箱・6袋入り(60g/袋)、生ペッパー1本(25g)

■ 価格：1セット/1980円(税込) ※送料別

■ 予約開始日時：2020年11月5日(木)午前10時 予約開始

■ お届け予定日：2020年11月下旬より順次出荷予定

■ 販売先：湖池屋オンラインショップ (URL) <https://shop.koikeya.co.jp/>



#### 【読者からのお問い合わせ先】

湖池屋オンラインショップ お客様窓口

Tel. 0120-518-082

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/村上

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