

2012年3月8日

名古屋名物がポテトチップスに！ 「コイケヤポテトチップス 宮きしめん」 中京地区限定新発売

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、名古屋名物・宮きしめんの味を再現した『コイケヤポテトチップス 宮きしめん』を2012年4月16日（月）より中京地区・全チャンネルで発売します。

湖池屋は東京で創業し、試行錯誤の末、日本人の味覚に合う「コイケヤポテトチップス のり塩」を開発しました。その後も独創的な製品群で日本のポテトチップスのパイオニアとして市場をリードしてきました。2012年8月に「コイケヤポテトチップス のり塩」が発売 50 周年を迎えることを契機に、地域限定製品の投入をはじめとして、一層のブランド拡大を図ります。

今回、中京地区限定製品として熱田神宮境内に店舗を構える宮きしめんの味をポテトチップスにしました。3月8日の『宮の^{3.8}日』にちなんだ発売リリースです。



【製品特徴】

- 「コイケヤポテトチップス」は2012年8月、発売 50 周年を迎えます。
- 国内産じゃがいもを使用しています。
- 宮きしめんの特徴である、厳選した素材で取った出汁とたっぷり乗せたかつお節の味わいを再現。しっかりした味と華やかで香り高いうまみをお楽しみいただけます。
- パッケージは、グリーンの地に白線が入った宮きしめんのイメージカラーを採用。人気 No.1 の定番『宮きしめん』の写真を大きくレイアウトしました。

【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】
株式会社フレンテ 総務広報部：田村/佐佐木
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp

<宮きしめんについて>

名古屋で古くから親しまれている熱田神宮を発祥の地とし、門前町として、また五十三次の宿場町として栄えた「熱田」の古称「宮」をいただいた宮きしめん。創業時より常に上質な原材料だけを使用し、おいしさを変えることなく名古屋の味を守って伝統の味を作り続けています。



■ホームページ <http://www.miyakishimen.co.jp/>

■フリーダイヤル 0120-380758 (ミヤハナゴヤ)

【製品概要】

- 製品名：『コイケヤポテトチップス 宮きしめん』
- 内容量：68g
- 価格：オープン価格（実勢参考価格 130 円前後 税込み）
- 発売日：2012 年 4 月 16 日（月）
- 販売先：中京地区・全チャネル

【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】

株式会社フレンテ 総務広報部：田村/佐佐木
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp



〔コイケなおやつ通信〕毎月 100 名プレゼント実施中！
<http://koikeya.co.jp/oyatsu/>