

これはもう“1枚のじゃがいも料理”です。

ジャガイモ × ガレット JAGALET(ジャガレット) アンチョビオリーブ

2021年11月29日より一部企業先行発売

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、コロナ禍をきっかけに広まった食生活・価値観の変化に対応する新しい“食”を開発したいとの思いから、料理ならではの“本格感”、スナック菓子の“手軽さ”をバランス良く兼ね備えた新ブランド「JAGALET(ジャガレット)」を開発し、第一弾として「JAGALET(ジャガレット) アンチョビオリーブ」を2021年11月29日(月)より一部企業にて先行販売します。



コロナ禍をきっかけに広まった食生活・価値観の変化により、主食と間食の境界線がなくなる“分食化”・“乱食化”が進行しています。多様化するライフスタイルにおいて求められる、“本格”でありながら“手軽”という相反する価値を両立させた新しい“食”として「JAGALET(ジャガレット) アンチョビオリーブ」を新開発しました。

ブランド名「JAGALET (ジャガレット)」は、ジャガイモ×ガレットというオリジナルの造語でできており、ジャガイモを薄切りにして円形にまとめて焼いた料理である「ジャガイモのガレット」からヒントを得ています。

本格料理を思わせるオリジナリティのある味わいを実現するため、「JAGALET(ジャガレット)」のために新開発された新製法『デリシャスソース製法』を採用。甘みや旨みが凝縮されたソースを使用することで、調理感のある豊潤な風味を実現しました。

カラッとあげた細切りのじゃがいもを、甘みや旨みが凝縮されたデリシャスソースとあわせて平らな1枚になるように重ね、丁寧にオーブンで仕上げることで、じゃがいも1本1本が積み重なることにより生み出されるサクサクと香ばしい多層食感と、本格料理を思わせる豊潤な風味が広がる、「JAGALET(ジャガレット)」でしか表現することのできない食感と味わい。

湖池屋が、“本格”でありながら“手軽”という相反する価値の両立に挑んだことにより誕生した渾身の一品、小腹満たしやちょっとした休憩時のお供にもぴったりな1枚のじゃがいも料理「JAGALET(ジャガレット)」をぜひ、お楽しみください。

「JAGALET(ジャガレット) アンチョビオリーブ」

- ・旨みがギュッと詰まった濃厚アンチョビに、オリーブオイルがふわっと広がる、贅沢な味わい。パセリと赤パプリカの彩りを添えて。

〈商品概要〉

- 商品名／内容量：JAGALET(ジャガレット) アンチョビオリーブ／48g
- 発売日／販売先：2021年11月29日(月)／一部企業先行販売
- 価格：オープン価格

【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 10：00～16：00
(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 広報部：伊藤/小幡
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