

トリュフ薫る、贅沢なご褒美ポテト

「じゃがいも心地 トリュフと岩塩」

素材の濃い旨みが際立つ味わい

湖池屋×Creema コラボ企画も始動！

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいもの濃い味わいとほくほく食感を楽しめる厚切りポテトチップス『PURE POTATO じゃがいも心地』ブランドより、贅沢なトリュフの香りとじゃがいもの旨みが楽しめる「じゃがいも心地 トリュフと岩塩」を、2022年3月14日(月)より全国・全チャネルにて発売します。



『PURE POTATO じゃがいも心地』は、じゃがいもの濃い味わいと特有のほくほく食感で、“じゃがいもを味わう”厚切りポテトチップスとしてお客様にご好評をいただいています。じゃがいも本来のおいしさと、それに負けないしっかりとした味付けの相乗効果によって、1枚1枚食べごたえのある味わいを実現しています。

自社調査から見ると、「高品質」「贅沢」「素材にこだわっている」といった点がお客様から評価されているブランドであり、“日常の中でのご褒美ポテトチップス”としてお買い求めいただいています。今回の新商品は、そのようなブランドイメージにも合う食材として“トリュフ”を選定しました。

近年の食にまつわるトレンドとして、トリュフオイルやトリュフ塩等、素材の味を引き立てるトリュフを使った調味料が、一般家庭でも浸透してきています。当商品では、トリュフを使用することで、じゃがいもの味わいをより贅沢に楽しめる新しい『PURE POTATO じゃがいも心地』の味わいに仕上げました。口に入れた瞬間に広がる贅沢なトリュフの香りと、イタリア産岩塩、隠し味のチーズが決め手の厚みのあるおいしさは、厚切りカットのじゃがいもの味を引き立て、ついでに1枚食べたくなる味わいです。

素材の旨みにこだわる『PURE POTATO じゃがいも心地』ブランドならではの、贅沢なのにピュアなじゃがいもの味わいを、ぜひお試しください。

【商品概要】

■商品名／内容量：じゃがいも心地 トリュフと岩塩／53g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先：2022年3月14日(月)／全国・全チャネル、

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

■ブランドサイト：<https://purepotato.koikeya.co.jp/>

“素材へのこだわり”や“世界観”を大切にした両者のコラボが再び！

湖池屋「PURE POTATO じゃがいも心地」×「Creema」クリエイターコラボ企画を実施

「じゃがいも心地 トリュフと岩塩」の発売を記念し、日本最大級のハンドメイドマーケットプレイス「Creema」を運営する株式会社クリームとコラボした企画を実施します。



「Creema」は、才能や技術を持つクリエイターと、こだわりを持って作られた作品との出会いを楽しむ生活者が、ネットで直接作品を売買できるオンラインマーケットプレイスです。2021年3月には『PURE POTATO じゃがいも心地』と「Creema」で出品されている作品をセットでプレゼントするTwitterキャンペーンを実施しました。素材から仕上げまで、丁寧な“ものづくり”にこだわる両者の想いが今再び集結し、このたび新たなコラボ企画を始動します。

今回の企画では、『PURE POTATO じゃがいも心地』のラインナップから、「オホーツクの塩と岩塩」及び新商品である「トリュフと岩塩」と“ともに暮らす生活”をテーマにした作品を「Creema」の各クリエイターから募集します。SNSでの製作過程の配信に加えて、完成した作品への一般投票やプレゼントキャンペーンの実施など、ユーザーのみなさまにもご参加いただけるような企画進行を考えています。クリエイターが紡ぐ『PURE POTATO じゃがいも心地』の世界観を、ぜひお楽しみください。

【湖池屋×Creema 特設サイト】 「Creema」サイト上で作品募集ページを公開中！

URL：<https://www.creema.jp/event/pure-potato-2022>

【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