



NEWS RELEASE

2022.12.12

バター感アップでより贅沢な味わいに！「じゃがいも心地 バターの魅惑と岩塩」 - 商品が当たるプレゼント CP も実施！ -

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特有のホクホク感をご好評をいただいている「PURE POTATO じゃがいも心地」ブランドより、富良野産生乳のバターを使用した、この時期だけの特別な味わい「じゃがいも心地 バターの魅惑と岩塩」を2022年12月12日（月）から全国・全チャンネルにて発売します。

圧倒的にリッチなバター感！香り立ちのぼる至福！



「PURE POTATO じゃがいも心地」は、じゃがいもの濃い味わいと独自のホクホク感で、“じゃがいもを味わう”ポテトチップスとして、お客様にご好評をいただいております。じゃがいも本来の濃い味わいと、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がお楽しみいただけます。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



毎年、秋冬の季節に発売し、大変ご好評をいただいている「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター」は、産地へのこだわりや、生乳バターの持つ上品なコクと岩塩の旨みが人気を博し、これまで数々の商品を発売してきた湖池屋の新商品の中でも、お客様からの再販希望も非常に多い商品となっています。(湖池屋お客様センター再販依頼ランキング3位 ※2018年3月～2022年2月の過去3年間)

また、バター市場においては、1世帯当たりの年間バター消費量が136%と大幅に拡大しており、その贅沢感や背徳感から“バターブーム”が到来しています。(総務省「家計調査年報」2021年)

今年も期間限定品として発売するじゃがいも心地のバターは、昨今のバターブームやバター市場の拡大を背景に、例年よりもバター感をアップさせた「じゃがいも心地 バターの魅惑と岩塩」としてパワーアップして誕生。袋を開けた瞬間から、バターの華やかな香りがふわっと広がります。また、富良野産生乳のバターを惜しみなく使いながらも、2種の岩塩を用いることで、洗練された味わいに仕上げました。

1枚1枚噛みしめたくくなるような、この季節だけの贅沢で特別な美味しさを、ぜひお楽しみください。

■商品概要

| | |
|---------|-------------------------|
| 商品名／内容量 | 「じゃがいも心地 バターの魅惑と岩塩」／52g |
| 価格 | オープン価格 |
| 発売日／販売先 | 2022年12月12日(月)／全国・全チャネル |

■ブランドサイト

(URL) <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



じゃがいも心地が贈る 至福のバター体験 プレゼントキャンペーン



新商品「じゃがいも心地 バターの魅惑と岩塩」の圧倒的なバター感を、みなさまにもぜひご自身で体験していただきたいとの思いから、商品1箱（12袋入）を抽選で10名様にプレゼントするキャンペーンを実施します。

【キャンペーン詳細】

■タイトル

じゃがいも心地が贈る 至福のバター体験 プレゼントキャンペーン

■応募方法

コイケヤ【公式】(@koikeya_cp) をフォローしていただいた上で、キャンペーンツイートをリツイートしてください。

フォローはこちら：https://twitter.com/koikeya_cp

■応募期間

2022年12月12日（月）～2022年12月18日（日）

■プレゼント賞品（10名様）

・「じゃがいも心地 バターの魅惑と岩塩」：1箱（12袋入）
上記商品を抽選で10名様にお送りいたします。

このリリースに関するお問い合わせ先
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

一般のお客さま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）