



NEWS RELEASE

2024.3.25

**スナック感覚で手軽に食べられる、ひとくち料理パイが誕生。
それは、ランチの最小単位 「ランチパイ」!**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、スナック感覚で手軽に食べられる“新しい食の選択肢”として、まるで料理のような味わいのセイボリー（甘くない）パイ「ランチパイ」ブランドを立ち上げ、「ランチパイ クラムチャウダー」「ランチパイ デリシャスピザ」の2品を、2024年3月25日（月）に全国コンビニエンスストア、2024年4月1日（月）に全国スーパーマーケット等一般チャネルで発売します。

テーブルのいない新感覚ランチ！湖池屋初のピローケースを採用！



昨今、生活スタイルの多様化やリモートワークの定着等により、一日の中での「間食」と「食事」の境界線が曖昧になる傾向が高まり、間食を含む食事回数が増える一方で、一回の食事にかかる時間は減るといった、食の“分食化”や“乱食化”が進んでいます。そのような影響から、一日の中で“小腹が空いた”状態が増えていることが考えられる中、軽食市場の新たな選択肢として「ランチパイ」を開発しました。生活の多様化が進む中で、スナック感覚で手軽に食べられるセイボリー（甘くない）パイを発売することで、“新しい食のスタイル”を提供します。

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

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



「ランチパイ」は、バターを練り込んで焼き上げた香り豊かなサクッと多層のパイ生地で濃厚な料理フィリングを包んだ本格感のあるカジュアルパイです。多層パイ生地と濃厚フィリングが合わさることで、すでにパイ専門店やパン屋などの実店舗でも増加している料理パイを食べているかのような複層性のある味わいに仕上げています。

容器には湖池屋初のピローケースを採用し、専門店でパイをテイクアウトしたような気分や食シーンを演出。机の引き出しやカバンの中に“持っていたくなる”アイテムとして、カラフルで魅力的なパッケージに仕立てています。また、ピローケースの中身も「3個×2袋」の個包装入りにしており、食シーンに合わせた包装形態とすることで“本格的な簡便（本格的な味わいをお手軽に）”を実現しました。

スナック感覚で手軽に食べられる、ひとくち料理パイ「ランチパイ」をぜひご堪能ください。

■「ランチパイ」の味わいについて

・「ランチパイ クラムチャウダー」

オーブンでサクッと焼き上げたバター香るパイ生地であさりの旨味を凝縮したクリーミーなクラムチャウダー味のフィリングを包みました。

・「ランチパイ デリシヤスピザ」

オーブンでサクッと焼き上げたバター香るパイ生地トマトやチーズの旨みにスパイスをきかせたピザ味のフィリングを包みました。

■商品概要

商品名／内容量	「ランチパイ クラムチャウダー」／標準 33g（6個入り） 「ランチパイ デリシヤスピザ」／標準 33g（6個入り）
価格	オープン価格
発売日／販売先	2024年3月25日（月）／全国・コンビニエンスストア先行 2024年4月1日（月）／全国・スーパーマーケット他一般チャネル

■ブランドサイト

(URL) <https://lunchpie.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:伊藤／小幡
Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-6872-2613
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-17-11
JPR 原宿ビル 8F
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）