



NEWS RELEASE

2024.4.18

- 日本の“春”を燻塩(くんえん)で味わう -
“さくらチップ”で燻製したポテトチップス「KOIKEYA The 燻塩 春の燻製」
湖池屋オンラインショップにて数量限定発売

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、ポテトチップスを丸ごと燻製した「KOIKEYA The 燻塩」シリーズより、さくらスモークチップで燻製した春限定の味わい「KOIKEYA The 燻塩 春の燻製」を、2024年4月18日（木）より湖池屋オンラインショップにて数量限定で販売します。

さくら薫る、今だけの贅沢ポテトチップス



「KOIKEYA The 燻塩」は、湖池屋オンラインショップ限定商品として2022年に販売を開始し、過去4度の発売時には毎回完売となっている人気商品です。“ポテトチップスを丸ごと燻製”という手間のかかる製法で作る独自の味わいについて、購入されたお客様からは「袋を開けた瞬間から漂う燻製の香りに驚いた」「ビール好きにはたまらない美味しさ」といったお声をいただいております。

お客様にさらなる驚き・美味しさをお届けするため、「日本の季節を燻塩で味わう」をテーマに、“発売時期に合わせた味わいのポテトチップス”へと「KOIKEYA The 燻塩」がリニューアルします。季節ごとのスモークチップを選定し、こだわりの温度と時間で一枚一枚、手作業で燻すことで旨さを引き出した、さらに進化した味わいです。

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



春限定の味わい「KOIKEYA The 燻塩 春の燻製」は、東北地方の「大山桜」のスモークチップを使用。素材にこだわった国産じゃがいもの厚切りチップスをシンプルに塩ベースに仕立て、丸ごと燻製。ゆっくり時間をかけて燃焼することで、芋のうまみと、さくら本来の甘い香りが楽しめます。

袋を開けた瞬間から広がる香り、口いっぱいを感じる凝縮した旨みは、お酒のお供にもぴったり。日々の忙しさから離れて、夜、ゆったりお酒を楽しむ。ひとときの心豊かな時間をお楽しみください。

さくら薫る、今だけの贅沢ポテトチップスを、ぜひお試しください。



■商品概要

商品名／内容量	「KOIKEYA The 燻塩 春の燻製」／1箱・6袋入（65g／袋）
価格	1,980円（税込） ※送料別
発売日／販売先	2024年4月18日（木）／湖池屋オンラインショップ ※5,000セット限定販売

■湖池屋オンラインショップ内

(URL) https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/kunsei_kunnen.aspx

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）