



2016年9月2日

幻のじゃがいもで作る特別な 『ポテトチップスのり塩 今金男しゃく』の 先行予約を開始

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、北海道今金町産の幻のじゃがいもを使用した特別なポテトチップス「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」の先行予約を2016年9月2日(金)11時より湖池屋オンラインショップにて開始します。



湖池屋オンラインショップ 「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」 先行予約ページ

URL : <http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=16imakanep>

『今金男しゃく』は、日本全国で生産されるじゃがいもの中で0.3%しか生産されないことから幻のじゃがいもと呼ばれています。『今金男しゃく』は、デンプン質をたっぷり含み、ホクホクした食感が高く評価され、東京の市場では40年以上にわたって最高ランクの価格で取引されています。

通常、男爵いもは、糖分やデンプンが多く、油で揚げると焦げやすいため、ポテトチップスには向かないとされていますが、スライスの厚さ、油の温度、揚げ時間など、湖池屋が50年以上にわたり培ってきた技術とノウハウを総結集させ、試行錯誤を繰り返し、最高級のブランド男爵である『今金男しゃく』を使用した特別なポテトチップス「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」が完成しました。

一人でも多くの人に「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」のおいしさをお届けしたいという思いから、2016年9月2日(金)11時より先行予約を開始します。最高級のブランド男爵である『今金男しゃく』に込められた素材本来の力を湖池屋こだわりの技術とノウハウで最大限に引き出した、この時期にしか味わうことのできない特別な味わいをお楽しみください。

【製品概要】

■製品名／内容量

「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」／1箱・6袋入り(90g／袋)

■価格：1,980円(税込) ※送料無料

■予約開始日時：2016年9月2日(金) 11:00 予約開始

■お届け予定日：2016年10月中旬以降を予定

■販売先：湖池屋オンラインショップ(<http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=16imakanep>)

【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 9：00～17：00

(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 広報課：小幡/山口

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@frente.co.jp

