

2017 年 2 月 2 日

春・新じゃがで作るポテトチップス 徳之島産の高級ブランド「春一番」使用 「珊瑚の恵み ポテトチップス のり塩」 ～2017 年 2 月 2 日(木) 11 時より先行予約を開始～

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、鹿児島県 奄美群島の徳之島産の新じゃが「春一番」を使用した「珊瑚の恵み ポテトチップス のり塩」の先行予約を 2017 年 2 月 2 日(木)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
「珊瑚の恵み ポテトチップス のり塩」先行予約ページ

URL : <http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=35potato>

2017 年 2 月 2 日(木)11:00 より予約開始

鹿児島県は、日本第 3 位のじゃがいも収穫量を誇る一大生産地として知られていますが、その鹿児島県のじゃがいもの約 3 割を生産しているのが人口約 25,000 人の島、徳之島です。徳之島の多くの部分は約 200 万年前に隆起した珊瑚礁が母台となっているため、土や水にミネラルを含み、土壌を覆う赤土は、じゃがいもを栽培するのに適した土壌だと言われています。

徳之島産春一番は、鹿児島県産農林水産物に対する消費者の安心と信頼を確保する認証制度「KGAP」を取得しています。

徳之島で収穫されるじゃがいもは「赤土新ばれいしょ春一番」と呼ばれ、恵まれた土壌に育まれた「じゃがいもの旨味」、「シャキシャキとした肉質」、「ジューシーでホクホクな食感」が高い評価を集めることから、通常は料理店や家庭で消費され、今までポテトチップスの原料としてほとんど使用されることはありませんでした。

今回、湖池屋では、春・新じゃが「春一番」ならではの味わいを活かし、春の気配を五感で楽しんでいただけるポテトチップスを作りたいとの思いから、あまみ農業協同組合の協力を依頼。「春一番」の特長を最大限に引き出すため、スライスの厚さ、油の温度、揚げ時間など、あらゆる条件を検討しました。そして、湖池屋の今年初の新じゃがポテトチップスとして「徳之島産 新じゃが 春一番」を使用した「珊瑚の恵み ポテトチップス のり塩」を発売できることになりました。徳之島の恵まれた土壌が育んだ旨みと想いの詰まった「珊瑚の恵み ポテトチップス のり塩」で一足先に春をお届けします。

【製品概要】

■製品名／内容量

「珊瑚の恵み ポテトチップス のり塩」／1箱・6袋入り(80g／袋)

■価格：1,980円(税込) ※送料無料

■予約開始日時：2017年2月2日(木) 11:00 予約開始

■お届け予定日：2017年2月下旬以降を予定

※収穫状況により予定が前後する可能性がありますので、予めご了承ください。

■販売先：湖池屋オンラインショップ(<http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=35potato>)

【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：落合/小幡

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

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com