

2017年8月7日

絶妙な食感を追求！ 湖池屋の PRIDEかけた この食感 「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感」

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2017年2月の発売以降、大変ご好評をいただいております「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズより、手作業でじっくりと丁寧に揚げていた創業当時のポテトチップスのような絶妙な食感を追求した新商品「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感 長崎平釜の塩」、「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感 柚子香るぶどう山椒」を2017年9月4日より全国コンビニエンスストア、2017年9月18日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



湖池屋は、1962年の「湖池屋ポテトチップス のり塩」発売以来、55年にわたり100%日本産のじゃがいもにこだわり、ポテトチップスをつくり続けています。

「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感」シリーズでは、素材、皮の剥き方、洗い方、揚げ方、厚さ、油の種類、仕上げなど、まるで料理を作るように理想のおいしさを追求する「KOIKEYA PRIDE POTATO」の精神を継承しながら、手作業でじっくりと丁寧に揚げられていた、創業当時のポテトチップスのような絶妙な食感を実現しました。

噛みしめたときの歯触りの心地よさ。噛めば噛むほどに広がる芋そのものの旨み。

ポテトチップスの老舗・湖池屋の職人たちがプライドをかけて作りあげた、食感を愉しむポテトチップスをぜひ、ご堪能ください。

■ 「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感 長崎平釜の塩」

平釜で丁寧に炊きあげられたまるやかな長崎県産の塩と、塩の味わいを引き立てる上品な国産まぐろ節の旨み。シンプルな風味によって、じゃがいもの旨みが噛むたびに際立つポテトチップスです。

■ 「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感 柚子香るぶどう山椒」

爽やかな香りが食欲をそそる高知県産の柚子皮と、和歌山県産ぶどう山椒のピリッと辛くキレのある風味。和の味わいによって、じゃがいもの旨みが噛みしめるほどに引き立つポテトチップスです。

【商品概要】

- 商品名・内容量：「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感 長崎平釜の塩」 60g
「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感 柚子香るぶどう山椒」 60g

- 価格：オープン価格

- 発売日・販売先：2017年9月4日（月）・全国コンビニエンスストア
2017年9月18日（月）・全国スーパーマーケット等、一般チャネル

～さらなる進化を続ける「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズ～

湖池屋は2017年9月に手作業でじっくりと丁寧に揚げられていた、創業当時のポテトチップスのような絶妙な食感を実現した「KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感」を発売しますが、今後のプレミアム市場の発展・拡大を見据え、「地域志向」、「大人・本物志向」などの視点から、新たに付加価値を加えた「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズの新商品を2017年秋から冬にかけて市場投入することを予定しております。

● 2017年秋発売 / 幻の男しゃくいもを使用した最高級プレミアムポテトチップス

「KOIKEYA PRIDE POTATO 今金男しゃく 幻の芋とオホーツクの塩」

素材、皮の剥き方、洗い方、揚げ方、厚さ、油の種類、仕上げなど、まるで料理を作るように理想のおいしさを追求する「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズにおいて、原料であるじゃがいもに幻の男しゃくいもと呼ばれる北海道今金町産の『今金男しゃく』を使用した「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズ最高級ライン「KOIKEYA PRIDE POTATO 今金男しゃく 幻の芋とオホーツクの塩」を2017年秋に数量限定・期間限定で発売することを予定しています。

< 『今金男しゃく』とは？ >

『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。

● 2017年冬発売 / 大人・本物志向を魅了する珠玉のコンソメ

「KOIKEYA PRIDE POTATO インペリアルコンソメ」

「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズにおいて、ポテトチップス定番の味であるコンソメ味を、さらに味わい深くした本格的なコンソメ「インペリアルコンソメ」が誕生します。和牛と伊勢海老、国産帆立の豪勢な食材を濃縮したうま味。さらに香味野菜を加え、白ワインの風味をきかせて煮詰めたような、いくつもの豪勢な食材がおりなす贅沢なおいしさのコンソメに仕上げました。

【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