

## 湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト始動

# 日本 × 湖池屋

## 日本の誇りを湖池屋プライドポテトに込めて発信

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、好調を続け、半年足らずで初年度目標20億円を達成し、年間売上40億円に向けて拡大を続ける「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズが2018年2月に一周年を迎えることを機に、さらなる究極を目指し、「日本の誇り」である風土・文化やそれが生み出す素材を「KOIKEYA PRIDE POTATO」に込めて発信するプロジェクトである「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」を始動します。



「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」の第一弾では、日本が世界に誇る和食であるとともに、湖池屋の原点である「湖池屋ポテトチップス のり塩」の開発に影響を与えた“天ぷら”のようなサクサクとした食感をポテトチップスにて表現。さらに和食文化を支える日本ならではの素材として、近年、世界から注目を集める“お茶”で後切れの良い味わいに仕上げました。カラッと揚がった“天ぷら”を茶塩で食べるような、素材の旨味と軽快な食感、さっぱりとした後味をお楽しみいただける「KOIKEYA PRIDE POTATO 天ぷら茶塩」を発売します。

続いて「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」第二弾では、日本が世界に誇る文化・歴史遺産として、2017年に世界遺産登録された神宿る島 宗像・沖ノ島関連遺産群を祝福・応援する意味を込めまして、宗像市とマルヨシ醤油株式会社にご協力いただき、「JAPAN PRIDE POTATO 九州焼のり醤油(仮)」を発売します。また、「JAPAN PRIDE POTATO 九州焼のり醤油(仮)」では世界遺産保全活動資金として1袋あたり1円の寄付を実施します。

これからも湖池屋は、日本のポテトチップスの老舗として「湖池屋 JAPAN PRIDE プロジェクト」を推進し、「日本の誇り」である風土・文化や、それが生み出す素材を「KOIKEYA PRIDE POTATO」に込めて発信していきます。

■ 「KOIKEYA PRIDE POTATO 天ぷら茶塩」

全国生産量の約20%を占め、日本一の抹茶の生産地として知られる愛知県西尾地域にて栽培される一番つみ茶葉より作られる抹茶と筑後川と矢部川の清流にはさまれた肥沃な土壌と豊富な伏流水に恵まれた福岡県八女にて育まれたてん茶をブレンドした「日本の誇り」を「KOIKEYA PRIDE POTATO」に込めた商品です。

商品名

「KOIKEYA PRIDE POTATO 天ぷら茶塩」

・価格：オープン価格

・発売予定

2018年5月

■ 「JAPAN PRIDE POTATO 九州焼のり醤油(仮)」

宗像産大豆100%、宗像産小麦100%を使用し、伝統製法に基づいた昔ながらの醤油作りを続ける宗像市のマルヨシ醤油を使用するとともに、ミネラルが豊富で風味豊かな九州有明産のりを使用した「日本の誇り」を「KOIKEYA PRIDE POTATO」に込めた商品です。

商品名

「JAPAN PRIDE POTATO 九州焼のり醤油(仮)」

・価格：オープン価格

・発売予定

2018年6月

【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](mailto:pr@koike-ya.com)