

お客様からの継続希望の声に答えて 春夏も「じゃがいも心地」を続けます 一年通じて食べられるようになりました

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいもの素材の味を楽しむポテトチップス「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」、「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」を2018年9月に発売し、続いて「じゃがいも心地 富良野産生乳の絶妙バター」を2018年12月に発売しました。



贅沢にスライスされたチップスによる満足度の高い食べ応えと、「じゃがいも心地」ならではのサクサクとした心地よい食感をご評価いただき、発売開始後10日間で月間の売上目標を上回り、発売4ヶ月で予定していた売上目標の約2.3倍に達するなど、大好評をいただいております。

「じゃがいも心地」は独特の厚みにより生み出させる素材の味わいとサクサクとした食感が特徴ですが、これらの特徴を維持しながら製造を続けていくことが困難であったこともあり、発売当初より「秋冬期間の限定商品」としていましたが、多くのお客様から販売継続を求めご連絡をいただくなど、予想を超える大反響をいただきました。

お客様よりいただいたご要望にお応えすることができないか、製造・開発をはじめとした各部門で試行錯誤を繰り返した結果、この度、年間を通じて「じゃがいも心地」をお届けできる目処を立てることができました。

2018年9月に秋冬限定として発売した「じゃがいも心地」ですが、お客様からの声に応じて、一年中食べられる「じゃがいも心地」として新たなスタートを切ることになりました。秋冬だけでなく一年を通して食べられるようになった「じゃがいも心地」の“PURE POTATO”な味わいをお楽しみください。

■「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」

～2種の塩で楽しむ じゃがいも本来の味～

じゃがいもの味を引き立てるキリッとした「岩塩」と、じっくり直火で焼き上げたまろやかな「オホーツクの塩」の2種をブレンド。噛むほどに旨み広がるおいしさです。

■「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」

～素材の旨みを活かし 隠し味で絶妙な味わいに～

じゃがいもの甘みが伝わる香り豊かな醤油。隠し味でキレよく食べやすく。最後まで風味際立つおいしさです。

■「じゃがいも心地 富良野産生乳の絶妙バター」

～ピュアポテトの甘みを楽しむ「生乳感」とほどよい「コク」の黄金比～

日本産のじゃがいもに合う風味豊かな富良野産生乳のバターに、隠し味の味噌で深みを、ブラックペッパーで後味の良さを加えることで、飽きない贅沢感を表現しました。

【商品概要】

■商品名

「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」

「じゃがいも心地 じゃがいもの味を深める香り立ち醤油味」

「じゃがいも心地 富良野産生乳の絶妙バター」

■内容量：58g

■価格：オープン価格

■発売日：2019年3月11日(月)より新パッケージへ順次切替になります

【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/阿部

Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com