

## 厚切りで市場を熱く！ ヒットの目安 売上22億円突破！ “じゃがいも心地”から 富良野産生乳のバター—新発売

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おいしさが味わえる厚切りポテトチップス『PURE POTATO』ブランド「じゃがいも心地」シリーズから、昨年発売しご好評いただいた「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター」を、より一層じゃがいもの味を引き立てるバターの味わいに改良し、2019年10月28日(月)より全国・全チャンネルにて発売します。



素材にこだわり、贅沢な厚さにスライスして揚げた「じゃがいも心地」は、2018年9月のリニューアル以降、順調に売上を伸ばし、年間で22億円を超えるブランドへと成長しました。\*(菓子市場において、年間売上20億円を上回るとヒット商品とされています。)

リニューアル発売後は、パッケージデザインを一新したことで、本格志向・素材重視型の30代以上の女性の目に留まり、じゃがいものおいしさが評価を集め、売上は、リニューアル前と比べて約1.8倍に拡大しました。

野菜(=じゃがいも)のおいしさを味わうために開発された「じゃがいも心地」は、従来のポテトチップスとは異なる層のお客様から支持されただけでなく、厚切りカットで食べ応えがあることから、

食事を取り損ねたときの代替に食べるなど、お菓子とは違う新しい食シーンを生み出しました。また、食材の一つとして料理に使われるお客様も増え始めており、「じゃがいも心地」の発売によって、ポテトチップスの新たな可能性を発掘することができました。

『PURE POTATO』ブランド「じゃがいも心地」は、更なる拡大を目指し、秋冬にふさわしい味わいの「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター」をおいしくパワーアップさせ、新発売します。バターは、富良野産生乳を59%以上使用し、じゃがいもの味を引き立てる、本格的なバターの味を再現。ほどよい塩気と発酵感広がるバターの味わいが、じゃがいものおいしさをより際立てます。シンプルなのに奥深い味わいが、贅沢な厚切りのサクサクした食感でお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、ピュアポテトの甘みをバターとほどよい塩で味わう、「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター」をお召し上がりください。

\*湖池屋出荷金額（期間：2018年9月～2019年8月）

### 【商品概要】

#### ■商品名

「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター」

#### ■内容量：58g

#### ■価格：オープン価格

#### ■発売日：2019年10月28日(月)：全国・全チャンネル

### 「じゃがいも心地」・商品ラインナップ



『PURE POTATO』WEB サイト <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

#### 【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](mailto:pr@koike-ya.com)