

“一番搾りごま油”の黄金レシピ ごま油と岩塩、じゃがいもが驚きの調和 PURE POTATO じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩

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、一番搾りごま油を使用した「じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩」を、2020年2月24日(月・祝)より全国コンビニエンスストア、3月2日(月)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。



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、じゃがいものおいしさをしっかり伝えるため、通常のポテトチップスよりも贅沢な厚さにスライスして、香り豊かに揚げています。

じゃがいものおいしさをより楽しめる味わいとして、今回注目したのが“一番搾りごま油”です。丁寧に焙煎し、香りを強く引き出した一番搾りの純正ごま油に昆布のまろやかな旨みを重ね、そこに岩塩を効かせることでピュアポテトの旨みと香りとが一つに調和された、シンプルながらも奥深い味わいが完成しました。

ピュアポテトにあっさり香ばしい一番搾りごま油をまとわせた「じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩」の織りなす黄金レシピを、ぜひご堪能ください。

【商品概要】

■商品名・内容量：「じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩」・58g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：2020年2月24日(月・祝)・全国コンビニエンスストア

2020年3月2日(月)・全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【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