

ほくほく食感で厚切り市場を牽引!

新「じゃがいも心地」

美味しくなって一枚の幸福感 UP

その場で当たる Twitter キャンペーンも実施

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を楽しむ厚切りポテトチップス『PURE POTATO』ブランドの「じゃがいも心地」シリーズを、じゃがいもの濃い味わいをより一層楽しめる味わいへ進化させ、「オホーツクの塩と岩塩」「一番搾りごま油と岩塩」「瀬戸内青のりと天海の塩」を2020年9月14日(月)より全国コンビニエンスストア、9月21日(月・祝)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。



じゃがいも心地 ブランドサイト URL <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

厚切りポテトチップス市場は、規模を拡大し続け、市場全体の中で勢いのある市場として注目が高まっています。新規ブランド参入など競争が激化する市場の中で、「じゃがいも心地」は2018年、2019年と継続的にリニューアルを実施し、同期間の2019年8月から2020年7月の売上は180.2%*と伸長し、厚切り市場を牽引するブランドへと成長してまいりました。（*インテージ SRI データに基づく）

今回、「じゃがいも心地」は、厚切りブームを作り上げてきた経緯から、競争激化の市場に向けて、「じゃがいも心地」が持つ独自価値を高めるとともに、“ポテトチップスの老舗”としてのじゃがいもへのこだわりと高い技術力で、味わいと品質の強化に努め、リニューアルを実施します。

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、「じゃがいもの味が濃い」「厚切りならではのほくほくとした食感が好き」「食べ応えがある」など、素材感を重視する30代以上の方を中心に高く評価され、既存のお客様だけでなく、健康を意識するお客様からの支持も集めています。

また、昨今の生活様式の変化に伴い、「リラックスやくつろぎのために」「自分へのご褒美や、ちょっとした贅沢のために」スナック菓子を喫食しているお客様が増えています。 「じゃがいも心地」には「ちょっと贅沢な感じ」「大人向き」といったブランドイメージがあり、新しいニーズにお応えしたポテトチップスとして人気が高まっています。

このような「じゃがいも心地」が持つ独自価値をもっと多くのお客様にお伝えしたいとの思いから、中身・パッケージの改良に取り組みました。

中身は、消費者調査を実施し、お客様の意見を取り入れながら試作を重ねました。「じゃがいも心地」の魅力は、「じゃがいも本来のおいしさ」と、それを「しっかりと引き立てる味付け」の相乗効果によって生まれるものだとわかり、素材と味付けのベストバランスをとことん追求しました。双方が活かされた、より素材のおいしさを実感できる奥深い味わいへと進化し、味にも厚みが増しました。また、贅沢にカットされたチップスは、一枚一枚噛みしめたくなる特有の食感を実現し、じゃがいものほくほく感を楽しむことができます。全体的にじゃがいもの存在感が強化され、食べたときの満足感や充足感がアップしています。

パッケージは、お客様からの評価が高い「じゃがいも心地」ならではの上品な世界観を維持しつつ、新しくなったことを伝えるデザインを目指して改良しました。特有の食感については「厚切りカットのほくほく感」といった新たなキャッチコピーで、当商品の魅力をわかりやすく訴求しています。おいしさと鮮度感が増した新しいデザインで、お客様のトライアルを喚起するとともに、厚切りポテトチップスの顔として定着を図ります。

『PURE POTATO』の「じゃがいも心地」シリーズは、これからも、素材にこだわり、じゃがいも本来のおいしさを追求していきます。ぜひ一枚一枚かみしめながら、じゃがいものほくほく感とおいしさをご堪能ください。

■ 「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩」

じゃがいも本来の甘みや旨みをより強く実感できる味わいへ。

じっくり直火で焼き上げたまるやかなオホーツクの塩と、キリッとした岩塩のブレンド塩が、じゃがいも本来の味を引き立てる、噛みしめるほどに旨みが広がる味わい。

■ 「じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩」

香ばしいごま油の風味がアップ。

丁寧に焙煎して香りを強く引き出した一番搾りの純正ごま油でじゃがいもを軽やかに風味づけしました。広がる香ばしさと昆布のまるやかな旨みを岩塩でキリッと締めた黄金レシピ。

■ 「じゃがいも心地 瀬戸内青のりと天海の塩」

香ばしい国産焼き海苔と磯香る瀬戸内青のりに、風味豊かなあおさをブレンドしました。海洋深層水から作られた天海の塩を合わせ、じゃがいも本来の味を奥深く引き立てた味わい。

【商品概要】

■商品名

- 「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩」
- 「じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩」
- 「じゃがいも心地 瀬戸内青のりと天海の塩」



■内容量：58g

■価格：オープン価格

■発売日：

2020年9月14日(月)：全国コンビニエンスストア、

湖池屋オンラインショップ(URL) <https://shop.koikeya.co.jp/>

2020年9月21日(月・祝)：全国スーパーマーケット等、一般チャネル

■商品名

- 「4連 じゃがいも心地 厚切りひとくちカット オホーツクの塩と岩塩」

■内容量：52g (13g×4袋)

■価格：オープン価格

■発売日：2020年9月21日(月・祝)：全国・全チャネル



■商品名

- 「スリムバッグシリーズ じゃがいも心地 厚切りひとくちカット オホーツクの塩と岩塩」

■内容量：35g

■価格：オープン価格

■発売日：2020年9月21日(月・祝)：全国・全チャネル



“じゃがいも心地を一枚一枚噛みしめて幸せ”

その場で当たる！「じゃがいも心地で、いきましよう。プレゼントキャンペーン」を実施！

今回、おいしくなった「じゃがいも心地」を、一枚一枚噛みしめて、幸せ気分を味わっていただきたいとの想いから、「じゃがいも心地」定番3品2袋ずつ、合計6袋を抽選で200名にプレゼントするキャンペーンを実施します。コイケヤ【公式】(@koikeya_cp) をフォローしていただき、キャンペーンツイートをリツイートしてご応募いただくと、自動でリプライが届き、WEBサイトにて当落の結果が確認できます。

じゃがいも心地で、いきましよう。
プレゼント キャンペーン

その場で
当たる！

新 PURE POTATO
じゃがいも心地
一番搾りごま油と岩塩

1枚1枚、
野菜の味が濃い、

厚切ワッポの
ほくほく感

オホーツクの塩と岩塩

1枚1枚、
野菜の味が濃い、

厚切ワッポの
ほくほく感

瀬戸内青のりと天海の塩

1枚1枚、
野菜の味が濃い、

厚切ワッポの
ほくほく感

200名様 じゃがいも心地定番3品2袋ずつ(計6袋)

【キャンペーン詳細】

- タイトル：その場で当たる！「じゃがいも心地で、いきましよう。プレゼントキャンペーン」
- 応募方法：コイケヤ【公式】(@koikeya_cp) をフォローしていただいた上で、キャンペーンツイートをリツイートしてください。
フォローはこちら：https://twitter.com/koikeya_cp
- 応募期間：2020年9月14日(月)～10月11日(日)
- プレゼント賞品(200名)
「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩」(2袋)
「じゃがいも心地 一番搾りごま油と岩塩」(2袋)
「じゃがいも心地 瀬戸内青のりと天海の塩」(2袋)

上記6袋をセットにして、抽選で200名様にお送りいたします。

【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 10：00～16：00
(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/村上
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