

## ザクザク“食べる”本格スープ！？ KOIKEYA CRAFT スコーン 「濃厚海老のビスク」と 「牛肉のブラウンソース煮込み」が新登場！ こだわり素材を使用した“プレミアム”な一品

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、2020年2月に本格的な味わいへとリニューアルした「スコーン」から、こだわりが詰まった贅沢な味わいが堪能できる、クラフト系スナック「KOIKEYA CRAFT スコーン 濃厚海老のビスク」、「KOIKEYA CRAFT スコーン 牛肉のブラウンソース煮込み」を2020年11月30日(月)より全国・全チャンネルにて発売します。



「スコーン」は1987年の発売以来、“濃厚な味わいと、カリッとザクツとした食感”で、幅広い層のお客様からご愛顧いただいているコーンスナックです。今年2月に、「こだわり素材で、もっとおいしく」をテーマに、牛肉、チーズ、魚介などのこだわり素材を使用して、溢れだす旨みがやみつきになる味わいの「新・スコーン」として新発売しました。

「KOIKEYA CRAFT スコーン」は、これまでのスコーンとは異なる、こだわりが詰まったプレミアムな味わいが特長の新ラインとして、2020年4月に登場しました。今回は、“食べる本格スープ”をテーマにプレミアムな味わいを実現しています。開封時に広がる、まるで“できたての温かいスープのような香り”や、口に入れた時の“身体に沁み渡るジューシーさ”で、心にホッと一息、癒しを与える商品を目指しました。

パッケージは、クラフト紙のような手作り感のあるデザインで、ぬくもりを感じるパッケージに仕上げています。スープの料理シズルから、美味しさ・温かさを表現することで、思わず手に取ってしまうような、「CRAFT」の世界観あふれるパッケージを目指しました。

長年、スナック菓子と向き合い、おいしさを追求し続けた湖池屋だからこそできる、こだわりが詰まった本物・本格的な味わいを楽しめるプレミアムスナック「KOIKEYA CRAFT スコーン」を、ぜひお楽しみください。

### 【商品特徴】

#### 「KOIKEYA CRAFT スコーン 濃厚海老のビスク」

海老とトマトなどの野菜を煮詰め、裏ごししたクリーミーなスープ、ビスク。

北海道産バター・サワークリームで海老の旨みをさらにコク深く。

こだわりが詰まった KOIKEYA CRAFT スコーンが、こころ温まるスープのほっこり余韻を、香ばし食感とともにお届けします。

#### 「KOIKEYA CRAFT スコーン 牛肉のブラウンソース煮込み」

香味野菜や赤ワインの香り引き立つブラウンソース。

牛肉に加え、北海道産玉ねぎで、より華やかな香りと旨みへ。

こだわりが詰まった KOIKEYA CRAFT スコーンが、こころに染みる牛肉煮込みのコクを、香ばし食感とともにお届けします。

### 【商品概要】

#### ■商品名／内容量

「KOIKEYA CRAFT スコーン 濃厚海老のビスク」／70g

「KOIKEYA CRAFT スコーン 牛肉のブラウンソース煮込み」／70g

#### ■価格：オープン価格

#### ■発売日／販売先

2020年11月30日(月)／全国・全チャンネル、湖池屋オンラインショップ <https://shop.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 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 広報部：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](mailto:pr@koike-ya.com)