

“ニッチがリッチになる!?” 知る人ぞ知る、至福の食べ方。 組み合わせが斬新なポテトチップス 「ニッチリッチ」新登場

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、知る人ぞ知る、食材のユニークな組み合わせが美味しい、新感覚のポテトチップス「ニッチリッチ トリュフ薫る 海鮮アヒージョ」、「ニッチリッチ 和牛とういの炙り焼き」を2020年12月7日(月)より全国コンビニエンスストア・湖池屋オンラインショップ、2021年2月1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。



近年、アニメや音楽、アイドルなど、細分化していた「ニッチ」な価値観が徐々に支持を得て「メジャー」になるという現象が、若者を中心にあらゆる市場で見受けられます。アルコール飲料においても、個性的な味わいで少量生産の、ある意味メジャーではない「クラフトビール」の新カテゴリーが、SNSを中心にして若い世代へ広がりを見せ、一過性のブームではなく、一つのカテゴリーとして定着しつつあります。

今回発売する「ニッチリッチ」は、あまり口にしたことがないユニークな食べ合わせ(=ニッチ)を提案することで、新しいおいしさの発見を楽しんだり、「非日常的」な特別感を味わえるように開発した新感覚のポテトチップスです。これにより、自分のためにはこだわりがありセンスを感じるものを選びたい、という若者を中心とした感度の高い新しいお客様のニーズにお応えします。

食材の組み合わせはユニークで個性的ですが、老舗湖池屋の職人たちによって、こだわりのある本格派の味わいに仕上がりました。「トリュフ薫る 海鮮アヒージョ」は海老、牡蠣、ホタテといった魚介の旨みを、トリュフの贅沢な薫りとともに味わう、まさにリッチで濃厚な逸品です。

「和牛とうにの炙り焼き」は、黒毛和牛の深い旨みを、うにのまろやかさで引き立てた贅沢づくしの味わいで、一口目からリッチ感が溢れてきます。不思議なほどにじゃがいもにもマッチしており、思わず笑みがこぼれるほど気分までリッチにしてくれます。

パッケージデザインは、本格的で品質感のあるブランドの世界観を表現するため、ロゴや余白の使い方などディテールにこだわりました。料理シズルの他に、食材のシズルを用いて「創作料理のようなポテトチップス」を印象づけるデザインに仕上げています。

「ニッチリッチ」は、独創的でユニークな商品を生み出した湖池屋が、新時代に適した新感覚の味わいを体験していただきたく開発した商品です。ポテトチップスの常識を覆すニッチでリッチな味わいを、ぜひお試しください。

■商品名・内容量：

「ニッチリッチ トリュフ薫る 海鮮アヒージョ」・58g

「ニッチリッチ 和牛とうにの炙り焼き」・58g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：

2020年12月7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/>

2021年2月1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 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