

ポテトチップス新時代へ 圧倒的おいしさを実現した 新「湖池屋プライドポテト」 定番4品に加えて「凜凜レモン」新登場

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2020年2月のリニューアル発売後、累計出荷袋数4,900万袋(2020年2月～12月)を上回り、2020年を代表するヒット商品へと成長を遂げた「湖池屋プライドポテト」シリーズにさらに磨きをかけ、「神のり塩」、「感激うす塩味」、「豪快和牛コンソメ」、「芋まるごと 食塩不使用」の定番4品に、新たに「凜凜レモン」を加えたシリーズ5品を、2021年2月1日(月)より全国コンビニエンスストア、2月8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。



湖池屋プライドポテト：<https://koikeya-pridepotato.jp/>

「湖池屋プライドポテト」は、創業時代の原点に立ち返り、まるで料理を作るように、素材も製法も一切の妥協なく、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求した、湖池屋を象徴する商品です。

「湖池屋プライドポテト」は2017年の発売以来、理想のおいしさを求めて進化を続け、2020年には日経トレンドィ(2020年6月号)の2020年上半期ヒット大賞の食品・外食部門の大賞に選ばれた他、日経MJ(2020年6月10日付)の2020年上期ヒット商品番付の小結にランクインし、累計出荷数約4,900万袋(2020年2月～12月)を突破するなど、2020年を代表するヒット商品となりました。

2021年は、昨年を上回る“圧倒的おいしさ”を実現するべく、定番4品の味の個性が磨き抜かれた至高の味わいを目指し、さらなる刷新を図りました。「神のり塩」については“青のり”のかけ量をアップすることで、のりの香りと味に磨きをかけ、「感激うす塩味」については“塩”の種類を岩塩と藻塩の組み合わせに変更することで、味のキレと旨みにこだわりました。また、「豪快和牛コンソメ」については、贅沢に和牛を使用することで、肉感のあるジューシーな味わいを表現し、「芋まるごと 食塩不使用」については、芋の旨みを引き出せるよう味の調整を加えたことで、芋の旨みがより濃厚に感じられるように仕上げました。

そして、2020年は、じゃがいも本来のおいしさを最大限に引き出した“芋味”である「芋まるごと 食塩不使用」を開発し、ポテトチップスの新たな可能性に挑戦しましたが、2021年は、コロナ禍におけるライフスタイルの変化に対応する大人の発散系の味わいとして、新商品「凛凛レモン」を開発しました。「湖池屋プライドポテト」ならではの軽快な食感に、瀬戸内産レモンとビネガーの二つの酸味が広がる心地よい味わいで、日々の生活におけるリフレッシュとしてお召し上がりいただきたい、これまでにない爽快感のある一品です。

湖池屋のプライドを込め、圧倒的なおいしさを実現した「湖池屋プライドポテト」シリーズ5品をぜひ、ご賞味ください。湖池屋の象徴である「湖池屋プライドポテト」は、社会変化に対応し、新時代におけるみんなのポテトチップスになるべく、これからも挑戦を続けていきます。

■「湖池屋プライドポテト 神のり塩」 圧倒的なのりの香りと旨み

三種ののり(青のり・あおさ・焼のり)をプライドポテト史上最高にたっぷり使った贅沢な味わいで、唐辛子とごま油がのりの香りを引き立てます。老舗・湖池屋が培ってきたのりと塩の秘伝のブレンドと、新プライドポテト製法が織り成す、神がかったおいしさです。



■「湖池屋プライドポテト 感激うす塩味」 岩塩のキレで、芋は旨くなる

岩塩のキレと藻塩の旨み。絶妙なバランスでブレンドされた二種の塩にまぐろ節と日高産昆布の味わいを重ね、素材本来の味を引き出す日本料理のように、じゃがいもの旨みを際立たせた塩味のポテトチップスです。



■「湖池屋プライドポテト 豪快和牛コンソメ」 スパイスの衝撃、迫りくる肉の旨み

豪快に押し寄せる和牛の旨みとオニオンやガーリックなどのスパイスによって、濃厚でコクのある味わいに仕上げました。新プライドポテト製法だからこそ実現できる、奥深く虜になるコンソメ味です。



■「湖池屋プライドポテト 芋まるごと 食塩不使用」

濃い芋の旨み

あえて食塩を使わず、北海道産昆布などの旨みによって、じゃがいも本来のおいしさを最大限に引き出した、まさに“芋味”のポテトチップス。新プライドポテト製法だからこそ実現できる味わいです。



新発売

■「湖池屋プライドポテト 凜凜レモン」

レモンとビネガーで凜と爽やか

瀬戸内産レモンにビネガー、二つの酸味のハーモニーが織りなす凜とした大人爽やかな味わい。プライドポテトならではの食感で、気分まで晴れ渡るような、軽快で爽快なポテトチップスです。



“新プライドポテト製法”について

- 一、日本産の中でも、旨みの濃いじゃがいもを選定。
- 二、温度を変えながら揚げることで、素材本来の旨みや甘みを閉じ込める。
- 三、揚げ温度を見極めて、旨みの衣をまとわせ、軽快な食感を生み出す。
- 四、二段階の味付けで奥深い味わいに。

【商品概要】

■ 商品名／内容量

「湖池屋プライドポテト 神のり塩」／58g

「湖池屋プライドポテト 感激うす塩味」／60g

「湖池屋プライドポテト 豪快和牛コンソメ」／58g

「湖池屋プライドポテト 芋まるごと 食塩不使用」／60g

「湖池屋プライドポテト 凜凜レモン」／58g

■ 価格：オープン価格

■ 発売日／販売先

2021年2月1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8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@koikeya.com