

2021年10月1日

“日本酒”×“ポテトチップス” ペアリングで“完成”する至高の一品 湖池屋『未完成』×越銘醸『山城屋 Special class』 オンラインショップにて数量限定発売 2021年10月1日から予約開始

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、新潟県長岡市にある越銘醸株式会社の銘酒「山城屋 Special class」と合わせることで旨みがふくらむオリジナルポテトチップス「未完成 海老と牡蠣のオリーブオイル仕立て」を開発し、2021年10月1日(金)12時(正午)より湖池屋オンラインショップと越銘醸オンラインショップで「山城屋 Special class」と「未完成 海老と牡蠣のオリーブオイル仕立て」を詰め合わせたペアリングセットの予約受付を開始します。



販売ページ URL :

https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/umami_fukuramu.aspx

近年、コロナ禍の影響を受けて家飲み需要と内食需要の高まりにより、自宅でお酒とおつまみを楽しまれる方が増加しています。

新潟県長岡市栃尾にある越銘醸株式会社の銘酒「山城屋(やましるや)」は、“食事と共に豊かになる人生”をコンセプトとして掲げて造られており、甘みが少なく香りが穏やかで“食事と合わせることで始めて完成する食中酒”です。ミシュランで星を獲得したレストランでも扱われるこの日本酒は、半年を雪に覆われ冬でも湿度が高く、気温の高低差が少ない好条件のもとで丁寧に手造りされており、食事の旨味を引き出すため、全国でもわずか1%しか採用されていない伝統製法「生酛(きもと)造り」で仕込んでいます。

湖池屋は「山城屋」の考え方に共感し、この度「日本酒の名店」×「ポテトチップスの老舗」という夢のコラボレーションが実現しました。今回は「山城屋」の最上級酒にあたる『山城屋 Special class』に合うポテトチップスとして、最高の組み合わせを開発すべく、ポテトチップスの老舗としてのプライドをかけ、湖池屋が培ってきたノウハウを全て注ぎ込みました。越銘醸と意見を交わし、試行錯誤を重ね、最適な形状や味わいを見極めた結果、魚介の旨味がふんだんにいきた『未完成 海老と牡蠣のオリーブオイル仕立て』が誕生しました。

口の中で旨みが広がる味わいと、軽すぎず重すぎない食感のバランスを追求し、思わず日本酒と共に手が伸びてしまう1枚を目指しました。魚介とオリーブの風味に、『山城屋 Special class』の厚みのある米の旨味が相乗効果を織りなす、ふくよかで奥深い味わいです。

日本酒と専用ポテトチップスのペアリングから生まれる新たな味覚の共演と、家飲みのひとときに豊かな彩りを与える至高の組み合わせを、ぜひお楽しみください。



【商品概要】

■商品名／内容量

「あわせて旨みがふくらむセット」

- ・未完成 海老と牡蠣のオリーブオイル仕立て／3袋入り(50g／袋)
- ・山城屋 Special class／1本(300ml)

■価格：2,178円(税込) ※送料別

■予約開始日時：2021年10月1日(金)12時(正午)予約開始

■お届け予定日：2021年10月中旬より順次出荷予定

■販売先：湖池屋オンラインショップ：

(https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/umami_fukuramu.aspx)

越銘醸オンラインショップ：

(<https://koikeya.koshimeijo.jp/>)

※越銘醸特約店でも一部販売予定。

【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/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