

オンラインショップでしか出会えない
年に一度の、この味わい
心地よい舌触り。

2022年ブランド芋くらべ第2弾
じゃがいも心地 ^{つや}艶さやか

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2022年のブランド芋くらべ企画 第2弾として、関東産のブランドじゃがいも“さやか”を贅沢な厚さにスライスした特別なポテトチップス「じゃがいも心地 艶さやか」を開発し、2022年8月18日（木）10時より湖池屋オンラインショップ限定で販売を開始しました。



湖池屋オンラインショップ「じゃがいも心地 艶さやか」特設ページ

URL : <https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/tsuyasayaka.aspx>

湖池屋は、1962年の「湖池屋ポテトチップス のり塩」発売以来、日本産じゃがいも100%にこだわり、60年もの間じゃがいもに真摯に向き合い、ポテトチップスを作り続けてきました。2019年からは、じゃがいもの品種による美味しさの違いを楽しんでいただくため、これまで培ってきた技術やノウハウを活かして、北海道のじゃがいもが旬を迎える秋に「じゃがいも心地 ブランド芋くらべ」を全国で販売しています。当企画では、「スノーマーチ」「ひかる」「きたかむい」「サッシー」といった北海道の個性豊かなブランド芋を使用したポテトチップスを食べ比べることができ、毎年多くのお客様からご好評をいただいています。

4年目を迎える今回の「ブランド芋くらべ」は、オンラインショップ限定シリーズをラインナップに加えてグレードアップ。北海道で収穫されるブランド芋だけでなく、九州から北海道へと北上しながら、まるで桜前線のように美味しい旬を迎える“じゃがいも前線”に合わせて各地のブランド芋をお届けします。6月に発売した第1弾の九州産「じゃがいも心地 ながさき黄金」に続き、この度第2弾として、関東産じゃがいも“さやか”を使用した「じゃがいも心地 艶さやか」を発売しました。



“さやか”は、その名の通り爽やかでキレのある味わいが特徴で、しっとりとなめらかな舌触りが心地よい、夏にぴったりなブランドじゃがいもです。また“さやか”は、そのなめらかな舌触りからポテトサラダなどに使われる品種であり、油で揚げるには加工のハードルが高く、ポテトチップスには向いていないと言われてきましたが、湖池屋が培ってきた技術をつぎ込み、このブランド芋のキレのある味わいと甘みをポテトチップスとして実現しました。

「じゃがいも心地 艶さやか」では、“さやか”のキレのある凜と冴えた味わいを存分に味わっていただくため、味付けは藻塩でシンプルに仕上げています。艶さやかの爽やかでキレのある味わいは、暑いこの季節に飲むビールとの相性も抜群です。

“じゃがいも前線”に合わせて、九州産の“ながさき黄金”を使用した第1弾、関東産の“さやか”を使用した第2弾をオンラインショップ限定で発売し、今後は北海道産を使用した全国発売の第3弾を予定しており、旬のブランド芋をより一層楽しんでいただけるような企画を考えております。

旬のブランド芋“さやか”の美味しさを、贅沢な厚切りカットで心ゆくまでお楽しみください。

【商品概要】 ※湖池屋オンラインショップ限定

■ 商品名／内容量

「じゃがいも心地 艶さやか」／1箱・6袋入り（65g／袋）

■ 価格：1箱／1,480円（税込） ※送料別

■ 発売日：2022年8月18日（木）午前10時

■ 出荷予定日：2022年8月19日（金）より順次出荷

■ 販売先：湖池屋オンラインショップ（URL）<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：伊藤/小幡

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