



NEWS RELEASE

2023.3.13

これぞまさにチーズ味の新潮流！
チーズなのに爽やかで、チーズなのにフレッシュな味わい
「じゃがいも心地 モッツアレラチーズと岩塩」

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいもの濃い味わいと特有のホクホク感がご好評をいただいている「PURE POTATO じゃがいも心地」ブランドより、フレッシュなチーズの旨みを楽しめる新商品「じゃがいも心地 モッツアレラチーズと岩塩」を2023年3月13日（月）から全国・全チャネルにて発売します。

じゃがいも本来の味わいを、フレッシュなチーズの旨みと岩塩で引き立てて…



「PURE POTATO じゃがいも心地」は、じゃがいもの濃い味わいと独自のホクホク感で、“じゃがいもを味わう”ポテトチップスとして、お客様にご好評をいただいております。じゃがいも本来の濃い味わいと、それに負けないしっかりとした味付けの相乗効果によって、1枚1枚食べごたえのある味わいがお楽しみいただけます。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



今回発売する新アイテムでは、自分自身を労うための消費として近年拡大する“ご褒美需要”との親和性が高く、市場の拡大も続く「チーズ」の中でも「ナチュラルチーズ」に着目。その中でも今回使用する「モッツァレラチーズ」は、スナックのチーズ系アイテムとして主流である「プロセスチーズ」とは味も風味も大きく異なり、フレッシュな生乳の風味と濃厚なコクが楽しめる点が特徴であり、まさに“チーズの味の新潮流”になる素材であるとして注目。また、「モッツァレラチーズ」は、比較的高単価かつ品質感の高いチーズであり、“高品質”や“こだわり”、“ちょっと贅沢な感じ”というブランドイメージを持つ「PURE POTATO ジャがいも心地」との相性が良い素材であることから選定しました。

「ジャがいも心地 モッツァレラチーズと岩塩」は、食べた瞬間、フレッシュなチーズの香りが口いっぱいに広がり、後から深いコクがじんわりと広がります。チーズなのに爽やかで、チーズなのにフレッシュ。生乳の風味と濃厚なコクが生み出す新しいおいしさです。ほどよくきいた岩塩がジャがいもの味を引き立てます。

パッケージでは、「PURE POTATO ジャがいも心地」特有の贅沢な厚切りチップスを一枚一枚積み上げて印象的に配置しつつ、艶感のある「モッツァレラチーズ」の写真を使用することで、フレッシュなチーズの味わいを想起できるようなデザインとしました。洗練された上質感のある紺色をベースカラーとし、丸々とした愛らしい「モッツァレラチーズ」の存在感を際立てています。

ジャがいも本来の味と、それをしっかりと引き立てる味付け。食べた瞬間、口に広がるフレッシュなチーズの香りが織りなす濃い味わいを、ぜひお楽しみください。

■商品概要

商品名／内容量	「ジャがいも心地 モッツァレラチーズと岩塩」／52g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2023年3月13日（月）／全国・全チャネル

■ブランドサイト

(URL) <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先
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

一般のお客さま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 9:00～17:00 (祝日除く)