



## NEWS RELEASE

2024.6.20

**毎年完売御礼！年に一度しか味わえない最高クラスのポテトチップス  
「三方原ポテトチップス うすしお味／のり塩」  
- 6月20日より湖池屋オンラインショップにて予約受付開始 -**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、とぴあ浜松農業協同組合の全面協力のもと、静岡県が誇る高級ブランドじゃがいも“三方原馬鈴薯”を100%使用した「三方原ポテトチップス うすしお味」、「三方原ポテトチップス のり塩」を2024年6月20日（木）より湖池屋オンラインショップにて予約受付を開始します。

**静岡の大地が育む、夏限定の美味しさをご堪能ください！**



湖池屋は1962年の「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、半世紀以上にわたり、ポテトチップスを作り続けてきました。これまで培ってきた技術やノウハウを活かして、最高のじゃがいもで究極のポテトチップスを作りたいとの想いから、全国各地を巡り、ついに最高クラスのブランドじゃがいも“三方原馬鈴薯”と出会いました。“三方原馬鈴薯”は、でんぷんを多く含んでいるため焦げやすく、ポテトチップスにするのが困難でしたが、これまで積み上げてきた経験や知識、技術を駆使し、ようやく“三方原馬鈴薯”の甘みや旨みを最大限に引き出したポテトチップスの生産に成功しました。こうして、2019年に初めて、湖池屋オンラインショップ限定で「三方原ポテトチップス」を発売しました。

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



“三方原馬鈴薯”は「初夏」に旬を迎えるため、“三方原馬鈴薯”100%で作った当商品は、年に一度、夏だけにオンラインショップ限定で販売しておりますが、そのおいしさと希少価値から、毎年完売御礼の人気商品となっています。

素材のおいしさを逃さずカラッと揚げた「三方原ポテトチップス」は、糖分やでんぷんが豊富な“三方原馬鈴薯”の甘みと旨みをしっかり感じながら、さっぱりと軽やかに食べられるのが特徴です。味は、ほどよい塩加減で“三方原馬鈴薯”のおいしさを引き立てる「うすしお味」と、のりの豊かな風味がお酒にも合う「のり塩」の、人気のフレーバー2品で展開しています。また、2つの味を両方楽しみたい方に、一度に購入できるお得な「味くらべセット」もご用意しています。

入手困難な最高クラスのじゃがいもの特別で極上な味わいを、ぜひこの機会にお試しください。

### ●三方原馬鈴薯について

“三方原馬鈴薯”は、全国トップクラスの日照時間を誇る静岡県浜松市の三方原台地とその周辺で生産されるじゃがいもです。温暖な気候と水はけの良い赤土で育つ“三方原馬鈴薯”は、でんぷん質をたっぷり含み、ホクホクした食感と美白肌から、市場で高値にて取引されている高級ブランドじゃがいもの一つです。

※“三方原馬鈴薯”に関するお問合せ先：

とびあ浜松農業協同組合 営農販売部 営農販売課：Tel.053-476-3136



### ■三方原ポテトチップス 商品概要

商品名／内容量	「三方原ポテトチップス うすしお味」／1箱・6袋入り（70g／袋） 「三方原ポテトチップス のり塩」／1箱・6袋入り（70g／袋） 「三方原ポテトチップス 味くらべセット」／うすしお味・のり塩 各1箱
価格	1箱／1,480円（税込）、味くらべセット／2,812円（税込） ※送料別
予約開始日時／販売先	2024年6月20日（木）／湖池屋オンラインショップ ※2024年6月下旬より順次出荷予定

### ■湖池屋オンラインショップ

(URL) <https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/mikatahara.aspx>

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.03-6872-2613  
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-17-11  
JPR 原宿ビル 8F 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)