



## NEWS RELEASE

2024.8.19

**新じゃが使用で、さらに“やみつきエンドレス”な味わいに！  
リニューアル以降、絶好調な「湖池屋プライドポテト」が  
期間限定“秋の新じゃがパッケージ”で登場！**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、まるで料理を作るように、独自の製法で理想のおいしさを追求し続けるポテトチップス「湖池屋プライドポテト」を期間限定で“秋の新じゃがパッケージ”に変更し、2024年8月19日（月）より全国・全チャンネルにて発売します。

**季節感溢れる、秋の新じゃがパッケージ！**



「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、湖池屋を象徴するブランドです。今年2月のリニューアルでは、こだわりの独自製法をさらに進化させた“やみつきエンドレス製法”を新たに採用し、コク深い独自のやみつきオイルでの味付けを取り入れることで、これまでにない常習性・やみつき感が加わりました。

味わい・デザインともに磨きかけたことで、今まで以上に多くのお客様からご支持をいただいております。2月のリニューアル以降では、ブランド前年比 188%※という実績を記録しています。

※湖池屋出荷データ（2023年2月～2023年7月、2024年2月～2024年7月の出荷金額比較）

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



その勢いをさらに加速するべく、「湖池屋プライドポテト」シリーズの定番商品（神のり塩／ぞっこん岩塩／通の黒胡椒／踊るイベリコ豚）を、期間限定※で“秋の新じゃがパッケージ”に変更し、この時期だけの新じゃがを使用した特別な味わいでお届けします。

※8月19日（月）～9月28日（土）の予定ですが、店頭によっては展開期間が前後いたします。

新じゃがを使用し、さらに“やみつきエンドレス”な味わいになった、この時期だけの「湖池屋プライドポテト」をぜひご堪能ください！

#### ■ “やみつきエンドレス製法”について

国産じゃがいも100%。三段階の温度で揚げることで実現するサクほろ食感（＝神業食感）に、コク深い独自のやみつきオイルで味付け。一口から一袋まで夢中になる美味しさが続きます。

#### 【“やみつきエンドレス製法”のヒミツ】

- 一、スライスしたじゃがいもを湯通しせず、最大限旨みを残す
- 二、3つの温度帯で揚げる神業食感
- 三、2段階の味付けで風味豊かに

#### ■ 「湖池屋プライドポテト」秋の新じゃがパッケージ 商品概要

商品名／内容量	「湖池屋プライドポテト 神のり塩」／55g 「湖池屋プライドポテト ぞっこん岩塩」／55g 「湖池屋プライドポテト 通の黒胡椒」／55g 「湖池屋プライドポテト 踊るイベリコ豚」／55g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2024年8月19日（月）／全国・全チャンネル ※8月19日（月）～9月28日（土）の展開予定ですが、 店頭によっては期間が前後いたしますのでご了承ください。

#### ■ ブランドサイト

(URL) <https://koikeya-pridepotato.jp/>

#### ■ 「湖池屋プライドポテト」2024年2月リニューアルに関するストーリー（PR TIMES STORY）

(URL) <https://prtimes.jp/story/detail/yxJQdKSz1ZB>

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）