



NEWS RELEASE 2024.9.12

海老の香ばしく濃い、満足感のある味わい…なのに“食塩不使用”！ 好評につき、大人の新スタイルポテトチップス第2弾が登場 「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用 海老」

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、まるで料理のように、独自の製法でつくる、本当においしいポテトチップス「湖池屋プライドポテト」より、食塩不使用なのに満足感あふれる新スタイルのポテトチップス「GOLD STYLE」シリーズの第2弾「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用 海老」を2024年9月16日（月）に全国・全チャンネルで発売します。

“夢の食塩不使用ポテトチップス”第2弾！



「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。2017年の発売以降、進化を続ける「湖池屋プライドポテト」の次なる挑戦として、長期的な少子高齢化とそれに伴い健康意識が高まる現代社会において、健康課題（特に塩分）が理由でポテトチップスを食べられなかった方や諦めていた方、また「ポテトチップスを罪悪感なく食べたい」という潜在的なニーズに向け、“まるで塩を使っているかのような満足感のある、夢の食塩不使用ポテトチップス”をコンセプトにした「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用」が今年3月に誕生しました。

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



発売後、減塩志向でポテトチップスを食べることから離れていた方などから、「食塩不使用なのにおいしい!」「久しぶりにポテトチップスを食べられた!」といった多くの喜びの声をいただきました。今後さらなる広がりも期待される、ポテトチップスにおける“食塩不使用カテゴリー”の定着を図るべく、この度「GOLD STYLE」シリーズの新ラインナップとして「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用 海老」が誕生しました。

プライドポテト独自の製法（やみつきエンドレス製法）を活かし、まるで塩を使っているかのような美味しさに仕上げた食塩不使用ポテトチップス。海老の香ばしく濃い味わいと、独自の製法で引き出されたじゃがいも本来の旨み・甘みで、食塩不使用なのに満足感の高い味わいです。

パッケージでは、「GOLD STYLE」シリーズの新ラインナップとして、全体の構成は維持しつつ、「食塩不使用なのに、本格的な海老の濃い味わいがする」ことを訴求するため、ポテトチップスのシズルの上に海老の写真を配置。海老らしさをより表現するため、ピンクゴールドを背景色に使用しました。

“夢の食塩不使用ポテトチップス”第2弾「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用 海老」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

■ 商品概要

商品名／内容量	「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用 海老」／55g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2024年9月16日（月）／全国・全チャネル

■ ブランドサイト

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

■ 「湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用」が誕生した理由（PR TIMES STORY）

(URL) <https://prtimes.jp/story/detail/0bKoYKS1o1b>

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）