



## NEWS RELEASE

2024.11.13

**市場流通量 0.4%の幻のじゃがいも「今金男しゃく」を使用  
湖池屋オンラインショップ限定「今金男しゃくポテトチップス」  
大好評につき、2015年からの累計販売袋数 430万袋を突破！**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、北海道今金町で作られる幻のじゃがいも“今金男しゃく”を100%使用した、湖池屋オンラインショップ限定商品「今金男しゃくポテトチップス うすしお味」、「今金男しゃくポテトチップス のり塩」を2024年9月12日（木）に発売しました。

**「今金男しゃく」ならではの旨み・甘みをご評価いただき、累計袋数 430万袋を突破！**



2015年に湖池屋オンラインショップ開設記念商品として「今金男しゃくで作ったポテトチップスのり塩」を1,000箱限定で販売。ご購入いただいたお客様からは『これまで食べたことのないほどじゃがいもの味がするポテトチップス』、『じゃがいもの種類が違うだけで、これほど味が変わるのか』等の嬉しいご評価を多数いただきまして、2016年以降の販売数量は右肩上がりです。2024年11月1日時点にて累計販売袋数は430万袋を突破しました。

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



2024年9月12日（木）の販売開始より、毎年、販売を楽しみにしてくださっているリピーターのお客様をはじめ、幻のじゃがいも「今金男しゃく」にご興味を持った新規のお客様からも多くのご注文をいただいております。

年に1度の期間限定販売となる「今金男しゃくポテトチップス」は、予定数量に到達次第、販売終了となります。今金町の職人と、ポテトチップスの老舗・湖池屋が、お互いの技を駆使することで生み出させた、秋限定の特別なポテトチップスをお見逃しなく、ご堪能ください。

#### ◆「今金男しゃく」とは？

北海道今金町は、昼夜の寒暖差が大きいためじゃがいもの生育に適しています。恵まれた大地とそれを活かす職人の努力により、“今金男しゃく”はデンプン質をたっぷりと含んだ甘くてホクホクしたじゃがいもに育ちます。高い味の評価と人気で、東京の市場では40年以上にわたって最高ランクの価格で取引されることに加えて、全国の馬鈴薯のうち僅か0.4%のみという希少性から、“幻のじゃがいも”とも呼ばれています。2019年には農林水産省が推進する「地理的表示（GI）保護制度※」に基づく新たな登録産品としても登録され、さらなる注目を集めるブランド芋です。

#### ※地理的表示（GI）保護制度とは

伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度です。

#### ■商品概要

商品名／内容量	「今金男しゃくポテトチップス うすしお味」／1箱・6袋入（70g／袋） 「今金男しゃくポテトチップス のり塩」／1箱・6袋入（70g／袋） 「今金男しゃくポテトチップス 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
販売先	湖池屋オンラインショップ

#### ■湖池屋オンラインショップ

（URL）[https://www.koikeya-online.jp/shop/lp/imakane\\_norishio.aspx](https://www.koikeya-online.jp/shop/lp/imakane_norishio.aspx)

※予定数量に到達次第、販売終了となります。

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：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）