

2014年1月14日

現代によみがえる創業当時の手揚げ風のこだわりのおいしさ
絶妙な堅さと旨さを持つ『頑固あげポテト』
頑固に受け継がれた伝統の“釜揚げ製法”により実現

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、「頑固あげポテト 香ばし塩味」「頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味」を2014年2月3日より全国コンビニエンスストアにおいて、2014年2月17日より全国・全チャンネルにおいて発売します。



【 開 発 背 景 】

当社とポテトチップスとの出会いは1950年代まで遡ります。お酒のおつまみとしてはじめてポテトチップスを口にした創業者 小池和夫は、あまりの“おいしさ”に感動。この“おいしさ”を多くの人に広めたいと考え、当時はまだ珍しいものであったポテトチップスを作る決意をしました。

しかし、じゃがいもを買ってきて釜で揚げてみるも、じゃがいもの厚さもわからなければ、揚げる温度も時間もわからない。しかし、“おいしさ”を多くの人に広めたいという強い意志のもと、幾度も失敗を重ねながら試行錯誤を続けた結果、1962年に「コイケヤポテトチップス のり塩」を誕生させました。

創業当時の“釜揚げ製法”と“商品に込めた想い”を50年以上にわたって頑固に受け継いできた湖池屋が、創業当時の手揚げ風のこだわりのおいしさを現代によみがえらせたものが「頑固あげポテト」です。絶妙な堅さとこだわりの旨さが光るポテトチップスをお楽しみください。

【 製 品 特 長 】

- ・歴史と伝統の“釜揚げ製法”で作ったポテトチップス。
- ・手間暇をかけてじっくり揚げることで引き出した絶妙の堅さ。
- ・じゃがいもの味わいを感じられる、ほんのり香ばしいこだわりの旨さ。
- ・塩立ちがいい、平釜炊きの塩※1を使用し、ごま油を隠し味に加えることで実現した「香ばし塩味」と甘辛い醤油（丸大豆醤油※2）を焦がしたようなおいしさが後を引く「甘辛おこげ醤油味」の2つの味。

※1：平釜炊きの塩

海水を平釜でゆっくり丁寧に炊き上げた塩をさらに高温で焼き上げた苦味が少なくまろやかな、国産100%の塩。

※2：丸大豆醤油

まろやかでやわらかな口当たりと深いコク、穏やかな香り、鮮やかな色合いが特徴の醤油。

【製品概要】

	頑固あげポテト 香ばし塩味	頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味
内容量	65g	65g
発売日	2014年2月3日	2014年2月3日
販売先	全国コンビニエンスストア	全国コンビニエンスストア

	頑固あげポテト 香ばし塩味	頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味
内容量	60g	60g
発売日	2014年2月17日	2014年2月17日
販売先	全国・全チャネル	全国・全チャネル

【「頑固あげポテト」発売記念 モニプラキャンペーン】

『頑固に受け継がれた伝統の“釜揚げ製法”で作られた頑固あげポテトを200名様に！！』

創業当時の“釜揚げ製法”と“商品に込めた想い”を50年以上にわたって頑固に受け継いできた湖池屋が、創業当時の手揚げ風のこだわりのおいしさを現代によみがえらせた「頑固あげポテト」の発売を記念し、200名のモニターを募集します。「頑固あげポテト」の発売前にいち早くお試しいただけます。モニター体験後、生活者ならではのご意見・ご感想をお持ちのブログやSNSアカウントでぜひご投稿ください。



募集モニター数：200名

参加期間：1月14日～27日

発表日：1月28日

URL：<http://monipla.jp/frente/ganko/>

<モニプラ ファンブログとは？>

商品モニター募集や最新の口コミ情報が満載！モニプラ ファンブログは、無料モニターやサンプル情報、体験者の口コミなどがまとめてチェックできる日本最大級のモニター・レビューサイト。話題の新商品や定番の人気アイテム、知る人ぞ知るウワサの逸品などが無料でお試しできます。

【読者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)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@frente.co.jp

