



2014年9月11日

## 期間限定 北海道の新じゃがで作った 『頑固あげポテト』シリーズ 北の大地が育んだ新じゃがを使用

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、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」ブランドにおいて、北海道の新じゃがを使用した「頑固あげポテト」を2014年9月22日より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて期間限定発売します。



北の大地が育んだ北海道の新じゃがの収穫できるこの時期だけの特別な「頑固あげポテト」です。創業当時の手揚げ風のおいしさを再現する“釜揚げ製法”にて、新じゃがのおいしさを引き出した、季節限定の味わいをお楽しみください。

### 【製品特長】

- ・原料に北海道産の生の新じゃがを100%使用。
- ・歴史と伝統の“釜揚げ製法”で作るポテトチップス。
- ・手間暇をかけてじっくり揚げることで引き出した絶妙な堅さ。
- ・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。

### 【製品概要】

- 製品名・内容量：「頑固あげポテト 香ばし塩味」60g  
「頑固あげポテト 甘辛おこげ醤油味」60g  
「頑固あげポテト 香りだしつゆ味」57g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：2014年9月22日（月）～11月8日（土）※期間限定

■販売先：全国スーパーマーケット等、一般チャネル

## 【湖池屋のポテトチップスについて】

湖池屋ではポテトチップスの原料として、国内産生じゃがいもを100%使用しています。

じゃがいもは南は九州から北は北海道まで全国各地で栽培されておりますが、産地によって収穫時期が異なります。

5月下旬より九州での収穫が始まり、8月上旬からは北海道まで至ります。収穫時期を示すラインが北上していく様子は「じゃがいも前線」と表現されることもあります。



## 【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](mailto:pr@frente.co.jp)

