



2015年10月15日

「コイケヤ」が「コイケ屋」を作った!?

湖池屋オンラインショップ オープン

『幻のじゃがいも』で作る特別な『のり塩』発売

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、限定商品をはじめとした湖池屋商品を販売する湖池屋オンラインショップを2015年10月15日よりオープンします。

湖池屋オンラインショップ URL : <http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=kpew>



The screenshot shows the homepage of the Koikeya Online Shop. At the top, there is a navigation bar with a search bar, login/register buttons, and a shopping cart icon. Below this is a main banner for the '幻の男爵いもで作ったポテトチップスのり塩' (Special Potato Chips made from 'Fantasy' potatoes). The banner features a photo of a man, a large pile of potatoes, and a product bag. A '1,000箱 限定生産' (Limited production of 1,000 boxes) badge is also present. Below the banner, there are several product listings under a 'ピックアップ' (Pick Up) section, including '頑固あげポテトのり塩', 'ハッシュ オリジナルソルト', '堅めスティックカラムーチョ 特製ホットチリ味', and 'ボリンキー 栗あし'. On the left side, there are navigation links for '5,000円以上購入で送料無料!' (Free shipping on orders over 5,000 yen!), 'オンラインショップ 限定商品情報はこちら' (Click here for limited product information), '買い物かご' (Shopping cart), and '商品ブランドから探す' (Search by brand), which lists 'コイケヤポテトチップス', 'カラムーチョ', and 'すっぱムーチョ'.

創業者 小池和夫は 1950 年代にポテトチップスと出会いました。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、あまりの“おいしさ”に感動した小池和夫は、この“おいしさ”を一人でも多くの人に伝えたいと考え、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。そして、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。

一人でも多くの人に“おいしさ”を伝えたいと決意した創業当時の原点に立ち返り、創業者 小池和夫がポテトチップスとはじめて出会った時のような“感動”を一人一人のお客様にお届けしたいという思いから、この度、湖池屋オンラインショップを立ち上げました。

オープンを記念する商品として、純粋に“おいしさ”を追求した「今金男しゃくで作ったポテトチップス のり塩」を1,000箱限定で湖池屋オンラインショップにて販売します。

湖池屋オンラインショップ 「今金男しゃくで作ったポテトチップス のり塩」販売ページ

URL : <http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=kp111505>



幻の男爵いもで作った
ポテトチップスのり塩

1,000箱
限定生産

1箱12袋入り
1,344円(税抜)

今金男しゃくは、日本全国で生産されるじゃがいもの中で0.3%しか生産されない希少性の高い品種であり、大地の力が詰まった深く濃厚な味わいは高い評価を受け、東京の取引市場において40年以上にわたって最高ランクの値が付けられる幻の男爵じゃがいもです。

通常、男爵じゃがいもは、糖分やでんぷんが多く、油で揚げると大変焦げやすいため、ポテトチップスには向かないとされてきましたが、純粋に“おいしさ”を追求し、お客様に“感動”をお届けできるような商品を作るため、幻の今金男しゃくを使用した特別な「のり塩」の開発に挑戦しました。

スライスの厚さ、油の温度、揚げ時間など、全ての工程を今金男しゃくを使用した特別な「のり塩」を開発するために見直し、湖池屋が50年以上にわたり培ってきた技術とノウハウを総結集させ、試行錯誤を繰り返す中、ついに「今金男しゃくで作ったポテトチップス のり塩」を完成させました。

一人でも多くの人に“おいしさ”を伝えたいという創業者 小池和夫の想いに従い、幻の今金男しゃくを使用してはおりますが、湖池屋オンラインショップのオープン記念として、通常のポテトチップス のり塩と変わらない1箱あたり1,344円(税抜)にて先着1,000名限定で販売します。幻の男爵じゃがいもで作る特別な「今金男しゃくで作ったポテトチップス のり塩」で一人でも多くの人に“おいしさ”と“感動”をお届けします。





生産者の声 (今金町畑作部会 会長 川崎敏彦さん)

今金の地は寒暖の差が激しく、町の中心には清流の後志利別川が流れ、北海道の中でもじゃがいもの栽培に適した土地です。その恵まれた土地で私たちは我が子のように大切に、そして厳しく男爵を育てています。

今年は私たちの男爵が湖池屋さんのポテトチップスになるという事で、本当に楽しみにしています。

今年もでんぶん質をたっぷり含んだホクホク男爵に仕上がっています。

「今金男しゃく」のポテトチップスの味を是非ご賞味ください！！



【製品概要】

■製品名/内容量

「今金男しゃくで作ったポテトチップス のり塩」 / 1箱・12袋入り(60g/袋)

■価格：1,344円(税抜)

■発売日：2015年10月15日(木) 14:00 予約開始

■販売先：湖池屋オンラインショップ(<http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=kpew>)

【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

