



2016年4月7日

二人前でも食べ飽きない湖池屋伝統の味 「二人前サイズ 頑固あげポテト のり塩」 50年以上にわたる歴史の流れを汲む伝統の“のり塩”

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2015年11月のリニューアル以降もご好評をいただいております「頑固あげポテト」ブランドにおいて、1962年の発売以来、湖池屋伝統の味として継承された伝統の味である“のり塩”を使用した「頑固あげポテト のり塩」の大袋サイズ(110g)である「二人前サイズ 頑固あげポテト のり塩」を2016年4月25日より全国・全チャンネルにて発売します。



【「頑固あげポテト」とは？】

創業当時の手揚げ風のおいしさと“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、“釜揚げ製法”によって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。

【旨さを引き出す三度揚げ】

「頑固あげポテト」の絶妙な堅さと味わいは、高温、低温、高温という異なる温度帯で揚げる“三度揚げ”によって生み出させています。まず高温で表面をカリッと揚げることでじゃがいもの旨みをチップスにとじ込め、次に低温でじっくり揚げることでチップスの芯まで火を通していきます。最後に高温で香ばしくカラッと仕上げることで、こだわりの旨さと香ばしさ、心地良い堅さの共存する「頑固あげポテト」を実現しました。

【商品特長】

- ・湖池屋伝統の「のり塩」をたっぷりお楽しみいただける大袋サイズ(110g)。
- ・頑固に受け継いだ釜揚げ製法で作ったポテトチップス。
- ・じっくり揚げるからだせる、絶妙な堅さ。
- ・じゃがいもの味を引き出した、ほんのり香ばしいこだわりの旨さ。
- ・天海のやきしお使用。

【商品概要】

- 商品名：「二人前サイズ 頑固あげポテト のり塩」
- 内容量： 110g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2016年4月25日(月)・全国・全チャネル

【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

