



2016年8月30日

～ 8/29(月)「じゃがいも心地 2016 解禁&初代イモリエ任命式」開催 ～

食通芸人・アンジャッシュ渡部が初代“イモリエ”に就任！

ポテトチップス「じゃがいも心地」の贅沢な厚みとさっくり食感に舌鼓！

「僕が“うんちく”言うより、まずは食べていただきたい！」とコメント

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、北海道産のじゃがいものみを使用した、この時期しか味わえない季節限定のポテトチップス「じゃがいも心地」を、2016年8月29日(月)から全国にて一般発売を開始いたしました。また、同日8月29日(月)に、お笑い芸人のアンジャッシュ渡部建さんと児嶋一哉さんをお迎えし、「じゃがいも心地 2016 解禁&初代イモリエ任命式」を開催いたしました。

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋は、8月29日(月)にザ・プリンス・パークタワー東京にて「じゃがいも心地 2016 解禁&初代イモリエ任命式」を開催。お笑い芸人の渡部建さんと、児嶋一哉さんが登場し、本商品のアンバサダーとして、それぞれ、「初代イモリエ」と、「イモリエ見習い」に就任した。

本イベントでは、冒頭、マーケティング部の佐藤剛一が、「ポテトチップスは食感とじゃがいもの旨みが重要である、という原点に立ち返り、じゃがいも心地は生まれました。“じゃがいもの美味しさ”を楽しむために、通常のポテトチップスの約1.5倍という贅沢に厚切りカットした特別なポテトチップスです。さっくりとした心地良い食感も新しいので、是非ご賞味いただきたい。」と、本商品に込めた想いや背景などについて説明。

その後、お笑い芸人のアンジャッシュ渡部建さんと児嶋一哉さんがソムリエ風の正装で登場。食通芸人としても知られる渡部さんは、同社マーケティング部部長の柴田大祐より、ポテトチップスの“ソムリエ”ならぬ“イモリエ”に任命され、初代イモリエタスキを受け取った。その上で、「じゃがいも心地の美味しさや魅力を一人でも多くの方に知っていただけるよう務めていきたい。」と任命挨拶を披露。児嶋さんは“イモリエ見習い”としてタスキを受け取った。

また、イモリエ就任後の初仕事として、今年できたばかりの「じゃがいも心地」のテイストを披露。ワイングラスに本商品を流し込むと、厚みや香りを確認し、「今年もしっかりとした厚み、出ますね！この贅沢な厚みにさっくりとした食感、今旬の新じゃがいもの風味と旨み…1枚食べていただければすぐに分かります。僕が“うんちく”を言うよりも、まずは食べていただきたい！」とグルメ通の渡部さんらしくコメントでイベントを締めくくった。

第二部では、キャンペーンに当選した一般の方50名100組を無料で招待し、「じゃがいも心地 2016 解禁パーティー」を開催した。

※イモリエとは、湖池屋が認めたポテトチップスのソムリエのこと。





【商品特長】

湖池屋は、北海道産のじゃがいもと北海道産の原材料を使用し、厚切りなのにさっくりとした今までにない食感とともに、じゃがいも本来のおいしさを最大限に引き出すことに挑んだポテトチップスです。

「じゃがいも心地」でなければ実現することができない、北海道で育ったじゃがいもを贅沢に厚くスライスした季節限定の味わいと、厚切りなのにさっくりとした心地良い食感をぜひ、お楽しみください。

■「じゃがいも心地 こく旨塩味」

北海道産オホーツクの塩に、旨みを加え、コク深い味わいに仕上げました。“じゃがいも”本来のおいしさを、コクのある旨みと塩味が引き立てます。

■「じゃがいも心地 バター醤油味」

北海道産バターと醤油を合わせ、深みのある味わいに仕上げました。“じゃがいも”本来のおいしさを、バター醤油の香りとコクが引き立てます。

【製品概要】

■製品名・内容量

「じゃがいも心地 こく旨塩味」・60g

「じゃがいも心地 バター醤油味」・60g

■発売日・販売先

2016年8月22日(月)全国コンビニエンスストア発売

2016年8月29日(月)全国スーパーマーケット等、一般チャネル

■価格:オープン価格

【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:落合/小幡

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

