

2017年9月14日

幻のじゃがいも“今金男しゃく”を100%使用

「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」

「ポテトチップスうま塩 今金男しゃく」

2017年9月14日より先行予約開始

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、北海道今金町産の幻のじゃがいも“今金男しゃく”のこの秋収穫された新じゃがのみを100%使用した特別なポテトチップス「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」、「ポテトチップスうま塩 今金男しゃく」の先行予約を2017年9月14日(木)14時より湖池屋オンラインショップにて開始します。



オンライン限定

「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」・「ポテトチップスうま塩 今金男しゃく」

湖池屋オンラインショップ販売ページ

URL:<http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=1709imakanep>

“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%しか生産されないことから幻のじゃがいもと呼ばれています。“今金男しゃく”は、デンプン質をたっぷり含み、ホクホクした食感が高く評価され、東京の市場では40年以上にわたって最高ランクの価格で取引されています。

通常、男爵いもは、糖分やデンプンが多く、油で揚げると焦げやすいため、ポテトチップスには向かないとされていますが、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、試行錯誤を繰り返し、最高級のブランド男爵である“今金男しゃく”を 100%使用した特別なポテトチップスが完成しました。

一昨年、昨年と多くのお客様に高評価をいただき、お客様レビューの平均は 4.7 点 (5 点満点)。購入者の 73%から 5 つ星を獲得しました。また昨年は、予約期間中に当初予定していた 5,000 箱が完売し、追加生産を行い 8,000 箱以上販売いたしました。

今年は、“今金男しゃく”を 100%使用した特別なポテトチップスの可能性をより広げたいとの思いから、“今金男しゃく”の素材本来の味になじむ「のり塩」に加え、“今金男しゃく”の味をよりストレートに味わせる「うま塩」をラインナップに追加しました。

販売につきましては、2017 年 9 月 14 日より予約受付を開始し、2017 年 10 月中旬より出荷を開始する予定です。

最高級のブランド男爵である“今金男しゃく”に込められた素材本来の味を、湖池屋のこだわりの技術とノウハウによって最大限まで引き出した、この時期だからこそ味わうことのできる特別なポテトチップスをお楽しみください。

【製品概要】

■製品名/内容量

「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」/1 箱・6 袋入り(75g/袋)

「ポテトチップスうま塩 今金男しゃく」/1 箱・6 袋入り(75g/袋)

■価格：1,980 円(税込) ※送料無料

■予約開始日時：2017 年 9 月 14 日 (木) 14:00 予約開始

■お届け予定日：2017 年 10 月中旬より順次出荷予定

■販売先：湖池屋オンラインショップ(<http://koikeya.co.jp/shop/rd.php?aid=1709imakanep>)

【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@koike-ya.com