

2017年11月9日

北海道にこだわった季節限定の味わい 「ポテトチップス 北の食べごろ」 北海道産オホーツクチップを使用

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、こだわりの北海道産食材を使用した季節限定商品「ポテトチップス 北の食べごろ 北海道バター」、「ポテトチップス 北の食べごろ 焼き塩と北海道こんぶ」を2017年11月20日(月)より全国・全チャンネルにて発売いたします。



湖池屋は1962年の「湖池屋ポテトチップス のり塩」発売以降、55年間に亘り「日本産じゃがいも100%」にこだわりポテトチップスを作り続けています。今回、湖池屋だからこそお届けできる“この時期ならではのおいしさとは何か？”を考える中で、食の宝庫であり、じゃがいもの一大産地としても知られている“北海道”に着目しました。

使用するじゃがいもには、おいしいポテトチップス作りのために研究開発された、この時期にちょうど食べごろを迎える北海道産オホーツクチップのみを贅沢に使用し、掛け合わせる食材においても、オホーツクチップと相性抜群の「北海道バター」、「北海道こんぶ」といった北海道食材を贅沢に使用しています。

オホーツクチップは、雑味の少ないあっさりとした味わいが特徴の品種として知られています。バター、塩、こんぶといった北海道が育んだ個性豊かな食材たちの味わいをオホーツクチップのおだやかに広がる旨味で受け止めることで、食材本来のおいしさが最大限に引き出されながらも、しっかり一つにまとまった“調和のとれた味”を生み出します。

北の大地が育んだ豊かな恵みと湖池屋のこだわりが織り成す、季節限定の贅沢なおいしさをぜひご堪能ください。

■ポテトチップス 北の食べごろ 北海道バター

なめらかでコク深い北海道バターの香りが北海道産オホーツクチップの旨みを引き立てます。北海道にこだわった素材の旨みが噛むほどに広がるやさしい味わいです。

■ポテトチップス 北の食べごろ 焼き塩と北海道こんぶ

海の恵みをたっぷりと吸収した北海道産こんぶの旨みが北海道産オホーツクチップ本来のおいしさを引き立てます。さらっとした焼き塩で仕上げることで、素材を活かした上品な味わいに仕上げました。

【商品概要】

■商品名・内容量

「ポテトチップス 北の食べごろ 北海道バター」：60g

「ポテトチップス 北の食べごろ 焼き塩と北海道こんぶ」：60g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先

2017年11月20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：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

