

2018年9月13日

**北海道今金町の職人の技と心を込めた
年に1度だけの極上ポテトチップス
“今金男しゃく”100%使用
「ポテトチップスうすしお味 今金男しゃく」
「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」
2018年9月13日から予約開始**

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%使用する特別なポテトチップス「ポテトチップスうすしお味 今金男しゃく」、「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」の先行予約受付を2018年9月13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。



湖池屋オンラインショップ限定

「ポテトチップスうすしお味 今金男しゃく」・「ポテトチップスのり塩 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=imakane18_pr

“今金男しゃく”を生産する北海道今金町では、明治24年(1891年)より馬鈴薯栽培を始め、昭和28年(1953年)に男しゃく1品種に生産を統一、昭和30年(1955年)に「今金男しゃく」の名前で銘柄確立をして以降、半世紀以上にわたり、北海道で唯一、男しゃくのみを栽培し続けています。長い歴史に育まれた“今金男しゃく”を生産する“職人”たちの技と心は今の世代へと継承されています。

北海道今金町の“職人”たちの技と心が詰まった“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。また、日本全国で生産されるじゃがいもの中で0.3%しか生産されないという希少性から、“今金男しゃく”は幻のじゃがいもと呼ばれています。

北海道今金町の“職人”たちが技と心を込めて栽培する“今金男しゃく”は高品質で希少性が高く、ポテトチップスの原料としては使用されていませんでしたが、『最高の食材で最高のポテトチップスを作りたい』という湖池屋の思いに共鳴いただき、2015年より“今金男しゃく”を使用したポテトチップスを作れることになりました。2015年に始まったこちらの取り組みは、お客様からの毎年高い評価を受け、年々規模を拡大しながら、2018年で4年目を迎えられることになりました。

北海道今金町の“職人”たちが技と心を込めて栽培する最高級のブランド男爵“今金男しゃく”に込められた素材本来の味を、湖池屋が50年以上にわたり培ってきた技術とノウハウによって最大限まで引き出した、秋しか味わうことができない特別なポテトチップスをぜひ、お楽しみください。

【製品概要】※湖池屋オンラインショップ限定

■製品名/内容量

「ポテトチップスうすしお味 今金男しゃく」/1箱・6袋入り(75g/袋)

「ポテトチップスのり塩 今金男しゃく」/1箱・6袋入り(75g/袋)

■価格：1,480円(税込) ※送料別

■予約開始日時：2018年9月13日(木) 14:00 予約開始

■お届け予定日：2018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=imakane18_pr)

【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/村上

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