



K O I K E Y A

NEWS RELEASE

2018年10月18日

予約開始 1ヵ月足らずで 20,000 ケース完売
湖池屋オンラインショップ限定商品に続き
“今金男しゃく(2018年新芋)”を 100%使用

幻の今金男しゃく×無添加 KOIKEYA PRIDE POTATO 幻の今金男しゃく 北海道の塩

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求し、じゃがいも本来のおいしさを極めるべく、新たにうま味調味料・香料無添加へと生まれ変わった「KOIKEYA PRIDE POTATO」シリーズ定番3品に続き、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、“今金男しゃく”の甘みを存分に活かすため、うま味調味料・香料無添加にて仕上げた年に一度の最高級ポテトチップス「KOIKEYA PRIDE POTATO 幻の今金男しゃく 北海道の塩」を2018年10月29日(月)より全国・全チャンネルにて発売します。



湖池屋
K O I K E Y A

“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)に男しゃく一品種に生産を統一、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”たちが技と心を込めて栽培する“今金男しゃく”は高品質かつ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、幻のじゃがいもと呼ばれ、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年に湖池屋オンラインショップでの限定販売で始まった取り組みは、お客様からの高い評価に支えられ、2017年には一般店舗で販売するなど年々規模を拡大し、2018年で4年目を迎えることになりました。2018年においてもこれまでの取り組みをご評価いただき北海道JA今金町の全面協力のもと、湖池屋オンラインショップだけでなく、一般店舗においても出荷できる数量の“今金男しゃく”を確保することができました。

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きました。男爵いもの中でも特にデンプン量の多い“今金男しゃく”をポテトチップスにするのは非常に困難を極めました。湖池屋が55年以上にわたり培ってきた技術とノウハウを背景に、最高級のブランド男爵である“今金男しゃく”を、老舗・湖池屋のプライドをかけて理想のおいしさを追求する「KOIKEYA PRIDE POTATO」製法にて磨き上げ、「KOIKEYA PRIDE POTATO 幻の今金男しゃく 北海道の塩」を完成させました。

「KOIKEYA PRIDE POTATO 幻の今金男しゃく 北海道の塩」の発売に先駆け、2018年9月13日より湖池屋オンラインショップにおいて“今金男しゃく”を使用した「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」の予約受付を開始したところ、予約受付開始直後より昨年度の受注数量を大幅に上回る20,000ケースのご予約をいただき、僅か1ヵ月足らずで予定数量を完売しました。

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55年以上にわたり培ってきた技術とノウハウを結集し、うま味調味料・香料無添加にて最大限に引き出した、この時期にしか味わうことができない最高級のポテトチップスをぜひ、お楽しみください。

【製品概要】

- 製品名／内容量：「KOIKEYA PRIDE POTATO 幻の今金男しゃく 北海道の塩」／73g
- 価格：オープン価格
- 発売日／販売先：2018年10月29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/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