



K O I K E Y A

NEWS RELEASE

2019年6月27日

ポテトチップスはじゃがいもで選ぶ時代！？
最高級ブランド“三方原馬鈴薯”使用
夏にしか味わえない特別なポテトチップス
「三方原ポテトチップス うすしお味」
「三方原ポテトチップス のり塩」
2019年6月27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、静岡県浜松市の三方原台地で旬を迎えた高級ブランドじゃがいも、“三方原馬鈴薯”を使用した特別なポテトチップス「三方原ポテトチップス うすしお味」、「三方原ポテトチップス のり塩」を2019年6月27日(木)10時より湖池屋オンラインショップにて予約受付を開始します。



湖池屋オンラインショップ
「三方原ポテトチップス」予約受付ページ
URL : <http://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/mikatahara.aspx>

2019年6月27日(木)10:00より予約開始

湖池屋
K O I K E Y A

じゃがいもと言えば北海道が有名ですが、全国トップクラスの日照時間を誇る温暖な気候の静岡県浜松市の三方原台地も有名産地のひとつです。“三方原馬鈴薯”は、温暖な気候を活かし、秋に旬を迎える北海道産じゃがいもよりも一足早い5月から7月にかけて収穫されます。そのため市場では「男爵の新物は三方原から」と言われ、東京都中央市場において最高クラスで取引されています。まさに日本を代表する高級ブランドじゃがいもです。



三方原台地の赤土土壌で育った“三方原馬鈴薯”はでんぷん価が高く、ホクホクとした食感と、つるつるの白い薄皮が特徴です。「このちょっと特別な最高級のじゃがいものおいしさを、ポテトチップスにしてお届けしたい」との思いから、開発がスタートしました。試行錯誤の末、贅沢な逸品「三方原ポテトチップス」が誕生しました。

ホクホクしたじゃがいもは、でんぷんを多く含んでいるので、焦げやすくポテトチップスにするのは困難です。しかし、57年にわたりポテトチップスを作り続けてきた湖池屋は、最高食材“三方原馬鈴薯”に正面から向き合い、これまで培ってきた技術を存分に活かして、ついに夏だけの特別な最高級ポテトチップスを完成させました。

味は“三方原馬鈴薯”のおいしさをストレートに味わえる「うすしお味」と、のりの風味が豊かな湖池屋を代表する味の「のり塩」の2種類。また、今回、2つの味を一度に購入できるお得なセット「味くらべセット」もご用意しました。

夏に旬を迎える最高級じゃがいも“三方原馬鈴薯”の新じゃがを100%使用した「三方原ポテトチップス」。日本のポテトチップスの歴史と伝統を継承し、進化し続ける湖池屋が、ポテトチップスに対する熱意と技により作り上げた、最高級のポテトチップスです。年に1回夏だけしか味わうことのできない、特別なポテトチップスをぜひお召し上がりください。

【商品概要】※湖池屋オンラインショップ限定

■ 商品名／内容量

「三方原ポテトチップス うすしお味」／1箱・6袋入り(75g/袋)

「三方原ポテトチップス のり塩」／1箱・6袋入り(75g/袋)

「三方原ポテトチップス 味くらべセット」／うすしお味・のり塩 各1箱

■ 価格：1箱/1,480円(税込) 味くらべセット/2,812円(税込) ※送料別

■ 予約開始日時：2019年6月27日(木)10時 予約開始

■ お届け予定日：2019年7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

(URL) <http://shop.koikeya.co.jp/>

【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/阿部

Tel.080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com