

2019年9月2日

老舗のプライドをかけて磨き上げた本格派

KOIKEYA PRIDE POTATO

“本格食材”シリーズ新登場

伊勢海老と甘えび、玉露と抹茶塩、日高昆布と柚子

『和の職人技』キャンペーン実施

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2017年2月の発売以降、進化を続けてきた「KOIKEYA PRIDE POTATO」から、本格食材を使用し、じゃがいもの新たな味わいを引き出す“本格食材シリーズ”「KOIKEYA PRIDE POTATO 伊勢海老と甘えび」「KOIKEYA PRIDE POTATO 玉露と抹茶塩」「KOIKEYA PRIDE POTATO 日高昆布と柚子」の3品を、2019年9月2日(月)より全国コンビニエンスストア、2019年9月9日(月)より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



「KOIKEYA PRIDE POTATO」は、日本産のじゃがいもを100%使用し、素材、皮の剥き方、洗い方、揚げ方、厚さ、油の種類、仕上げなど、まるで料理を作るように、素材も製法も一切の妥協なく、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た究極のポテトチップスです。

日本のポテトチップスの歴史と伝統を継承し、新たな歴史を刻んでいく「KOIKEYA PRIDE POTATO」が、今回挑戦したのは、“本格食材を活かしたおいしさ”でした。

ポテトチップスを好むお客様の中には、じゃがいも本来の味を求める方と、いろいろな味を楽しみたい方がいらっしゃいます。素材も製法も一切妥協しない「KOIKEYA PRIDE POTATO」は本物にこだわり、本物の味を味わっていただきたいとの思いから“本格食材”を使用し、素材の味を追求いたしました。

食材は、和をテーマに、日本人に欠かせない「茶」、日本人が大好きな「海老」、日本人に馴染み深い和柑橘「柚子」を選びました。産地や種類にもこだわり、香り豊かで旨みのある食材を厳選しました。

味作りは、食材の味を活かすために、食材の甘みや旨みを引き出すことに注力し、試作を重ねました。優しい出汁やほんのり香る醤油の奥に、素材そのものの甘みや風味をしっかりと感じさせる絶妙な味わいに仕上がりました。

パッケージは、品質感を持たせるため、上部をゴールドで統一した、きらびやかなデザインを採用。そびえ立つ富士山を背景に、ひらひらと舞うチップスが目に留まる、日本の美を意識したデザインに仕上げています。

「KOIKEYA PRIDE POTATO」の“無添加”シリーズと、デザインの統一性を持たせることで、店頭においてブランドを強く訴求できるように仕上げました。

「KOIKEYA PRIDE POTATO」本格食材シリーズは、「伊勢海老と甘えび」「玉露と抹茶塩」「日高昆布と柚子」の3品です。本格食材そのものの旨みを活かし、じゃがいもの新たな味わいを引き出した、新しいプレミアムポテトチップスをお楽しみください。

「KOIKEYA PRIDE POTATO」ブランドは、“無添加”シリーズと“本格食材”シリーズの2つを展開することで、ブランドの強化とポテトチップス市場の活性化を図ってまいります。

【商品特徴】

■「KOIKEYA PRIDE POTATO 伊勢海老と甘えび」

三重県産伊勢海老と、濃厚な甘えびを使用。海老の旨みを醤油で引き立て、殻ごと炙ったような、深みのある香ばしい味わいです。

■「KOIKEYA PRIDE POTATO 玉露と抹茶塩」

愛知県産の「西尾の抹茶」と福岡県産の「八女茶」の玉露。茶葉の豊かな風味に、日高産昆布と国産まぐろ節が織りなす、香り高く奥深い味わいです。

■「KOIKEYA PRIDE POTATO 日高昆布と柚子」

日高産昆布と国産さば節が織りなす旨みに、愛知県産白しょうゆの上品な甘みを合わせました。高知県産柚子がほんのりと薫るさわやかな味わいです。

【商品概要】

- 商品名／内容量：
「KOIKEYA PRIDE POTATO 伊勢海老と甘えび」／60g
「KOIKEYA PRIDE POTATO 玉露と抹茶塩」／60g
「KOIKEYA PRIDE POTATO 日高昆布と柚子」／60g
- 価格：オープン価格
- 発売日／販売先：
2019年9月2日（月）／全国コンビニエンスストア
2019年9月9日（月）／全国スーパーマーケット等、一般チャネル

発売を記念して『和の職人技キャンペーン』を実施！

“食感”と“触感”を大事にする、異なる和の職人が、プレミアムなひとときをお届け！

和の職人技
キャンペーン
9月8日(日)まで
5名様
職人技セットが当たる！
和の食材を活かしたポテトチップス
自由に折り曲げられる 錫のお皿
湖池屋のお箸
ころ…1本
すずがみ…2枚
湖池屋 KOIKEYA

「KOIKEYA PRIDE POTATO」は、大人・女性を中心に、ゆっくりとした時間を楽しみながら、「自分へのご褒美」のような感覚で食べられている“プレミアムポテトチップス”です。

今回「KOIKEYA PRIDE POTATO」から“本格食材”シリーズを発売するにあたって、本格派のポテトチップスを、こだわりの器で召し上がっていただきたいとの思いから、高岡市の鍛金職人が手がける「すずがみ」※と「KOIKEYA PRIDE POTATO」“本格食材”シリーズ3品(各2袋)をセットにしてプレゼントする『和の職人技キャンペーン』を実施いたします。

ポテトチップスの職人と鍛金職人が、老舗のプライドをかけて作る、こだわり抜いた逸品と共に、あなただけのプレミアムなひとときをお過ごしください。

※「すずがみ」とは、明治42年創業の、寺院用のおりんを専門に製造しているシマタニ昇龍工場の錫商品です。その名の通り、紙のように薄くて自由に曲げることができて、オリジナルの食器や小物入れを作ることができます。

【キャンペーン詳細】

- タイトル : KOIKEYA PRIDE POTATO 『和の職人技』 キャンペーン
- 応募方法 : コイケヤ【公式】(@koikeya_cp) をフォローしていただいた上で、キャンペーンツイートをリツイートしてください。

フォローはこちら : https://twitter.com/koikeya_cp

- 応募期間 : 2019年9月2日(月)~9月8日(日)

- プレゼント賞品(5名)

「KOIKEYA PRIDE POTATO 伊勢海老と甘えび」: 2袋

「KOIKEYA PRIDE POTATO 玉露と抹茶塩」: 2袋

「KOIKEYA PRIDE POTATO 日高昆布と柚子」: 2袋

湖池屋のお箸 : 1膳

すずがみ 18×18 : 2枚

ころ 28 : 1本

上記をセットにして、抽選で5名様にお送りいたします。

【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