

2019年9月18日

今年もあの季節がやってきた！
年に1度の最高級ポテトチップス
北海道“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」
2019年9月18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、北海道今金町で大切に育てられた最高級じゃがいも“今金男しゃく”の新じゃがのみを100%使用するプレミアムポテトチップス、「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」の予約受付を2019年9月18日(水)午前10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://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/imakane_norishio.aspx

“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。“今金男しゃく”は、生産者である職人の技と想いで、一つ一つ丹念に育てられたこだわりのじゃがいもと言えます。

北海道今金町は、昼夜の寒暖差が大きいことからじゃがいもの生育に適しております。恵まれた大地とそれを活かす職人の努力があって、“今金男しゃく”はデンプン質をたっぷりを含んだ甘くてホクホクしたじゃがいもに育ちます。高い味の評価と人気で、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、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、“幻のじゃがいも”と呼ばれています。さらに、今年の9月9日には、地理的表示(GI)保護制度に基づく新たな登録産品として登録され、益々注目を集めているブランドいもです。

湖池屋は、この“今金男しゃく”に着目し、その年の秋に収穫された“今金男しゃく”の新じゃがのみを使用したポテトチップスの販売を、2015年より湖池屋オンラインショップにて開始しました。お客様からの反響もよく、販売数も年々増え、昨年は前年の約1.5倍もの注文をいただきました。今年についても、昨年ご好評いただいた、うす塩味のり塩との両方がお得に味わえる「味くらベセット」もご用意しております。

今年で5年目を迎える、今金男しゃく100%のポテトチップスは、最高品質の“今金男しゃく”のおいしさが存分に味わえる、年に一度だけの特別なポテトチップスです。今金町のこだわりの職人と、ポテトチップスの老舗・湖池屋の職人が、お互いの技を駆使して作り出す、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】※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)

「味くらベセット」/うすしお味・のり塩 各1箱

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

■予約開始日時：2019年9月18日(水)10:00 予約開始

■お届け予定日：2019年10月初旬より順次出荷予定

(※じゃがいもの収穫状況や天候により遅れる場合がございます)

■販売先：湖池屋オンラインショップ

http://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/imakane_norishio.aspx

【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