

新カットにより一切れの満足度が向上 PURE POTATO「じゃがいもの余韻」 じゃがいもとオニオン バルサミコ仕立て 新登場

株式会社湖池屋(本社:東京都板橋区/社長:佐藤章)は、「じゃがいも心地」をはじめとする“PURE POTATO”ブランドより、近年のスナック市場において伸長傾向が見られる“個食需要”に対応した、新しい“PURE POTATO”として、利便性・携帯性を兼ね備えた少量高満足型の新商品「じゃがいもの余韻」を2019年7月より先行発売し、ご好評をいただいておりますが、この度、じゃがいもの旨みをさらに引き出すための新カット形状に刷新し、さらにおいしく進化した「じゃがいもの余韻」を2019年11月11日(月)より全国コンビニエンスストアにて先行発売、2019年12月9日(月)より全国のスーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



販売直後より『非常においしい』、『パッケージが素敵』、『サイズ感が良い』、『リパックできて助かる』など、続々と嬉しいご評価をいただき、好調なスタートを切った PURE POTATO「じゃがいもの余韻」ですが、さらなるおいしさを求めてカットの厚みと幅を刷新し、一切れごとの満足度とつまみやすさを向上させることで、じゃがいもの旨みがより直接的に伝わるように生まれ変わりました。

また、今回のリニューアルにあたり、ご好評の「トリュフ&岩塩」に続く新しいフレーバーとして、ぶどうを熟成させたバルサミコ酢の爽やかな風味とオニオンの旨みがじゃがいもの味わいを引き立てる「じゃがいもの余韻 じゃがいもとオニオン バルサミコ仕立て」を開発しました。新しくよりおいしく進化を続ける“じゃがいもの食感と味わいの余韻”をぜひ、ご賞味ください。

■商品名

「じゃがいもの余韻 トリュフ&岩塩」

「じゃがいもの余韻 じゃがいもとオニオン バルサミコ仕立て」

■内容量：35g

■価格：オープン価格

■発売日：2019年11月11日(月)：全国コンビニエンスストア

2019年12月9日(月)：全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【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/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