

## 年間売上**22億円達成**に続き 月間売上も**過去最高**を記録 お客様からのご好評にお応えして たっぷり堪能できる「**じゃがいも心地**」 通常サイズ※の**1.7倍**の**100g**サイズが新登場

※「じゃがいも心地」の通常サイズは 58g です。

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいもの素材の味わいを楽しめる厚切りポテトチップス『PURE POTATO』ブランドから「じゃがいも心地」シリーズを展開していますが、大変多くのお客様にご支持いただき、2018年9月～2019年8月までの売上金額は菓子市場におけるヒットの目安である20億円を上回る22億円を達成し、2019年9月以降も順調に売上を伸ばし続け、2019年9～10月の売上金額は2015年9～10月との比較で2.28倍を記録するなど、高いご評価をいただいております。

お客様からのご好評にお応えしたいとの思いから、この度、じゃがいもの素材の味わいと厚切りされたチップスによる「じゃがいも心地」ならではの食感をじっくりとお楽しみいただける、通常サイズの1.7倍の100gサイズの「じゃがいも心地」を2020年1月6日(月)より全国・全チャンネルにて発売します。



1枚1枚に野菜である“じゃがいも”の味わいがしっかりと詰まった「じゃがいも心地」の PURE な味わいをこの機会にたっぷりとお堪能ください。

■商品名

「じゃがいも心地 有明海の恵み 焼き海苔 100g」

「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味 100g」

「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター 100g」



■内容量：100g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先：2020年1月6日(月)／全国・全チャネル

・「じゃがいも心地 有明海の恵み 焼き海苔」

～じゃがいもを楽しむ 焼き海苔の風味に シンプルにこだわって～  
有明海産 100%の磯薫る香ばしい焼き海苔に 2種類の合わせ塩をあくまでほんのりと。  
主役のじゃがいもが引き立つおいしさです。

・「じゃがいも心地 オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」

～2種の塩で楽しむ じゃがいも本来の味～  
じゃがいもの味を引き立てるキリッとした「岩塩」と、じっくり直火で焼き上げたまろやかな「オホーツクの塩」の2種をブレンド。噛むほどに旨み広がるおいしさです。

・「じゃがいも心地 富良野産生乳のバター」

～ピュアポテトの甘みをバターと、ほどよい塩で。「発酵感」広がる味わいです。～  
じゃがいもの味を引き立てる富良野産生乳のバター。豊かな風味と「コク」に塩味を絶妙にきかせたシンプルで飽きない贅沢感。

【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](mailto:pr@koike-ya.com)