

いつでもどこでもひとつつまみ! 「じゃがいも心地」から携帯型 “厚切りひとくちカット”が登場!

じゃがいも心地 厚切りひとくちカット オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味
じゃがいも心地 厚切りひとくちカット 富良野産生乳のバター

株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区／社長：佐藤章）は、じゃがいものおいしさが味わえる厚切りポテトチップス『PURE POTATO じゃがいも心地』ブランドから、携帯性にすぐれ、食べやすい「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」と「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット 富良野産生乳のバター」を2020年3月9日(月)全国コンビニエンスストア、2020年3月16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。



ご好評いただいております、『PURE POTATO じゃがいも心地』の“贅沢な厚みでじゃがいもの素材のおいしさを楽しむ”というコンセプトはそのままに、携帯性にすぐれた少量高満足の“厚切りひとくちカット”タイプで、個食需要に対応し、食シーンの拡大と新たな顧客の獲得を目指します。

「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット」は、じゃがいもの濃い旨みが味わえるように、厚切りポテトを食べごたえのある幅広の短冊状にカットしました。つまみやすさと一切れの満足度を実現した形状で、いつでもどこでもじゃがいものおいしさを味わうことができます。

容器は、チャック付きの“スタンディングパウチ容器”を採用。「携帯性」・「食べやすさ」・「リパック」を兼ね備えた容器で、いつでもどこでも自分のペースで楽しむことができます。

味は、幅広い層のお客様に人気の「オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」と「富良野産生乳のバター」の2品をご用意しました。

いつでもどこでも心地よくなる、便利でおいしい「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット」をお楽しみください。

「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」
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種をブレンドしました。
噛むほどにじゃがいもの旨みが広がるおいしさです。



「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット 富良野産生乳のバター」
じゃがいもの味を引き立てる富良野産生乳のバターを使用しました。
豊かな風味とコクに、塩味を絶妙にきかせ、「発酵感」広がるシンプルで飽きない
おいしさです。



■商品名：

「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット オホーツクの塩と岩塩の合わせ塩味」
「じゃがいも心地 厚切りひとくちカット 富良野産生乳のバター」

■内容量：30g

■価格：オープン価格

■発売日・販売先：

2020年3月9日(月)・全国コンビニエンスストア

2020年3月16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