

朝・昼・夜に変わる“第4の食”

湖池屋発『ニューノーマルおやつ』

「ハッシュドポテト」・「ポテトと料理」誕生

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、コロナ禍における食生活・価値観の変化に対応する朝・昼・夜に変わる“第4の食”として新開発した「ハッシュドポテト コクうま塩」、「ハッシュドポテト クリスピーベーコン」を2021年3月下旬、「ポテトと料理 デミグラスハンバーグ」、「ポテトと料理 タルタルフィッシュ」を2021年4月上旬に発売します。



コロナ禍における食生活・価値観の変化により、主食と間食の境界線があいまいとなる“分食化”、“乱食化”に伴う食のシームレス化が進行し、「朝食の食べ逃し」、「食事時間の減少」、「間食需要の増加」という課題に応える手軽さと本格感が両立された新しい“食”が求められはじめています。

このような課題に対応する商品を開発するべく、新技術・新素材とポテトチップスの老舗である湖池屋の経験・ノウハウを組み合わせ、じゃがいもの味わいの活かした、まるで料理のような本格感とスナックの手軽さを兼ね備えた「ハッシュドポテト」、「ポテトと料理」という新時代に向けた新しい食である“ニューノーマルおやつ”を開発しました。

「ハッシュドポテト」、「ポテトと料理」を起点に、湖池屋は食生活・価値観の変化による課題に応える新しい“食”に挑戦し、一人ひとりのライフスタイルに寄り添った新時代の食の選択肢を提案していきます。

■ おいしい生じゃが「ハッシュドポテト」

細切り生じゃがいもをひとくちサイズのキューブ型にしました。
ザクザクほろほろとした特有の食感で、油も粉も手につきにくいので、
場所や時間を選ばずに食べられるひとくちサイズの新しい“食”のかたちです。

・「ハッシュドポテト コクうま塩」

じゃがいもの凝縮した濃い旨みに、適度な塩気が後引く一粒！
これぞ王道のハッシュドポテトという味わいをお楽しみください。

・「ハッシュドポテト クリスピーベーコン」

本物のベーコンを混ぜこんだ進化系ハッシュドポテト！
ベーコンの旨みとじゃがいもの旨みがベストマッチ！
スパイスがきいた濃厚な一粒をお楽しみください。



商品名：「ハッシュドポテト コクうま塩」・50g
「ハッシュドポテト クリスピーベーコン」・45g

価格：オープン価格

発売予定：2021年3月下旬（全国・全チャンネル）

■ ひとくちのごちそう「ポテトと料理」

料理のような本格的な味わいで、手軽にお腹も心も満たせるひとくちサイズのちいさなごちそう。こだわりの料理の美味しさを、本格ソースに凝縮し、ポテト生地で包んだ、新しい料理のかたちです。ポテト生地で包まれた料理ソースを、ひとくちサイズのスティックにカットし、じっくり丁寧に焼き上げました。本物具材から作った中のソースと外側のポテトの生地が織りなす独自の二層食感がお楽しみいただけます。

「デミグラスハンバーグ」

牛肉、オニオン、トマトにブラックペッパーで。ジューシーな肉の旨み、香味野菜の甘み、デミグラスソースの風味がお楽しみいただけます。

「タルタルフィッシュ」

サーモン、卵、オニオンにホワイトペッパーで。サーモン、そして卵黄のコクとたまねぎの甘み感じる、タルタルソースの風味がお楽しみいただけます。



商品名：「ポテトと料理 デミグラスハンバーグ」・46g

「ポテトと料理 タルタルフィッシュ」・46g

価格：オープン価格

発売予定：2021年4月上旬（1都6県のコンビニエンスストア・スーパーマーケット等）

【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 10：00～16：00
（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