

2013年7月16日

湖池屋×日清食品がポテトチップスの常識を変える！

おいしいノンフライ「ポテのん」

生じゃがいもを使用した“本物の”ノンフライ ポテトチップス

NEW

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、日清食品グループと共同で開発しました新製品「ポテのん リッチコンソメ」「ポテのん トマトサラダ味」を発売します。

### 【開発の背景】

近年、健康志向の高まりから、カロリーを抑えられるノンフライ食品のニーズが高まりつつあります。そのジャンルは、菓子、即席麺、揚げないから揚げ粉から、油を使わず空気で揚げる調理器具に至るまで、ますます広がりつつあります。

スナック業界においても、これまでノンフライ製品が一部メーカーから販売されていたものの、生のじゃがいもをノンフライで製造すると、じゃがいもの風味がなくなったり、焦げが発生するなどの技術的課題が壁となっていました。そのため、じゃがいもを粉にした乾燥ポテトをポテトチップス風に固める製法が使われておりました。そこで当社では、生のじゃがいもを使用した本格的なノンフライのポテトチップスの開発を進めてまいりました。

### 【日清食品グループとの協働】

湖池屋の持株会社である株式会社フレンテは、2011年5月に日清食品ホールディングス株式会社と業務資本提携を締結し、協働推進委員会を立ち上げ、開発・マーケティング・調達・生産・営業といった事業活動全般における協働関係の構築・強化を進めてまいりました。

前述の健康志向の高まりを背景に、両社では、スナック菓子の長年の課題であった、カロリー・油分が高いといった菓子の不満点を解決するため、専門のプロジェクトチームを発足し、調査設計から最終製品に至るまで共同で開発を進めてまいりました。その結果、ポテトチップス発売より50年以上の歴史を重ねる湖池屋の製造ノウハウと、日清食品のノンフライ技術を組み合わせることで、従来のポテトチップス生産技術ではできなかった、生のじゃがいもを使用した、低カロリーでおいしいノンフライのポテトチップスの開発に成功しました。

「ポテのん」は、湖池屋のおいしさへのこだわりと日清食品グループの高い技術力により完成した、次世代に向けた、低カロリーでおいしいノンフライのポテトチップスです。

### 【新技術 生じゃがこんがり製法】

ノンフライ麺「日清ラ王」などに使われている乾燥技術など、日清食品が即席麺で培ってきた最先端の技術を、ポテトチップスの生産技術に応用して開発した新しい製法です。（日清食品ホールディングス 特許出願中）



## 製品コンセプト

---

- ・おいしいノンフライポテトチップス
- ・カロリー-105kcal なのにしっかりした食べ応え

## 製品特徴

---

- ・新開発“生じゃがこんがり製法”
- ・生じゃがいもを使用した“本物の”ノンフライポテトチップス
- ・生じゃがいもの風味そのまま、味わいしっかり
- ・軽くてカリッとした食感
- ・1カップ カロリー-105kcal
- ・持ちやすく、温かみを感じられる新容器

## 発売時プロモーション

---

- ・平愛梨さん出演の新作 TVCM を投入
- ・総計 50 万人に対する大量サンプリングを実施

## 製品概要

---

- 製品名：「ポテのん リッチコンソメ」  
「ポテのん トマトサラダ味」
- 内容量：25g
- 価格：オープン価格（実勢参考価格 150 円前後 税込み）
- 発売日：2013 年 7 月 29 日（月）関東・甲信越・静岡コンビニエンスストア先行  
2013 年 9 月 2 日（月）静岡以东 全チャンネル  
2013 年 10 月 7 日（月）中京以西 全チャンネル

【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/山口  
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156  
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7  
E-mail. [pr@frente.co.jp](mailto:pr@frente.co.jp)



商品写真