

報道関係各位

2025年7月1日  
カルビーポテト株式会社

## 2025年秋冬・冷凍食品

希少品種のじゃがいもがいつでも手軽に使いたい分だけ使える

『カットじゃがいも インカのめざめ』

2025年9月1日（月）から全国で新発売

カルビーポテト株式会社（本社：北海道帯広市、代表取締役社長：田崎 一也）は、2025年秋冬の新商品として、冷凍野菜『カットじゃがいも インカのめざめ』を2025年9月1日（月）より全国で発売いたします。フライドポテトの商品展開が中心だった当社の冷凍食品ラインナップに新たに調理用素材が加わることでじゃがいもを使った家庭料理の幅をさらに広がります。



## ◆発売経緯

カルビーポテトは、全国有数のじゃがいもの産地である北海道・十勝に拠点をもち「世界一のポテトカンパニーへ。」というビジョンのもと、品種開発から調達、商品開発・販売まで一貫してじゃがいもに関する事業に取り組んでいます。近年、伸長する冷凍食品の中でも冷凍野菜は、長期保存が可能な点や、必要な分だけ手軽に使える利便性の高さから注目を集めており<sup>※1</sup>、当社もこのような市場のニーズに応えるべく冷凍じゃがいもの展開を開始しました。

今回発売する商品は、甘くてホクホクとした食感が人気の希少品種「インカのめざめ」の皮をむき 10mm 角のサイコロ状にすることで、手軽にどんな料理にも使える仕様にしました。また、小さくカットすることで大小さまざまなじゃがいもを無駄なく活用しています。

カルビーポテトは、今後もじゃがいもの新たな価値を創造し、生産者が安心して農業に取り組める持続可能な農業を目指してまいります。

## ◆商品特長

## ①希少品種「インカのめざめ」がいつでも楽しめる

北海道で毎年秋に収穫される「インカのめざめ」は、鮮やかな黄色と栗のような甘い風味、ホクホクとした食感が特長です。他のじゃがいもにはない味わいと、栽培の難しさから希少品種とされています。

## ②時短調理が可能

皮をむき、10mm 角サイズにカットしているため、そのまま調理にお使いいただけます。また、電子レンジで加熱するだけでやわらかく仕上がるので、ポテトサラダのようにつぶす工程が必要な料理も手軽に作ることができます。

## ③必要な分だけいつでも手軽に使える

カット済みで長期保存が可能なため少量からでも使いやすく、ライフスタイルに合わせて自由にお使いいただけます。

## 【参考資料】

※1

※左軸：冷凍食品全体  
右軸：冷凍農産素材



※【参考】QPR 対象：冷凍食品、エリア：全国、業態：全業態、期間：20年3月～25年2月

### ◆調理イメージ

#### レンジで簡単ポテトサラダ <2人分>



- ① 本品(100g)を耐熱皿にいれ、水大さじ1を全体にふりかけ、ラップをしてレンジ(500W)で3分加熱する
- ② ①を熱いうちにスプーンなどでつぶす
- ③ キュウリ(1/4本)は薄切りに、ベーコン(40g)は1cm幅にカットする
- ④ ②に③を入れ、マヨネーズ大さじ1で和え、塩・コショウで味をととのえる

#### じゃがバター <1人分>



- ① 本品(100g)を耐熱皿にいれ、水大さじ1を全体にふりかけ、ラップをしてレンジ(500W)で3分加熱する
- ② ①に塩・コショウ少々、バター(8g)を加え、バターが溶けるまで優しく混ぜあわせる

## 【2025 年秋冬商品ラインナップ】

家庭用冷凍食品：新商品 1 品／既存商品 3 品

業務用冷凍食品：既存商品 5 品

### 【家庭用】

新商品		
	商品名	カットじゃがいも インカのめざめ
	容量	200g
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・希少品種の北海道産「インカのめざめ」がいつでも楽しめる</li> <li>・皮をむき、10mm 角サイズにカットしているため時短調理が可能</li> <li>・必要な分だけいつでも手軽に使える</li> </ul> <p>調理方法：電子レンジ調理・ボイル調理</p>

パッケージリニューアル商品		
	商品名	北海道厚切りポテチカット
	容量	250g
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・波型で厚切りのオリジナルな形状のフライドポテト</li> <li>・波型だから外はサクッ、厚切だから中はホクッの 1 度で 2 つの食感を楽しめる</li> <li>・北海道産のじゃがいもをまるごと使用</li> <li>・少量の油でのフライパン調理やオープン調理も可能</li> </ul> <p>調理方法：揚げ調理・オープン調理・フライパン調理</p>
	商品名	北海道シューストポテト
	容量	500g
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・細切りタイプなので外はカリッ、中はホクッとした食感が楽しめる定番のシューストリングカットのフライドポテト</li> <li>・北海道産のじゃがいもを丸ごと使用した皮付きポテトなので、素材本来の良さが味わえる</li> <li>・少量の油でのフライパン調理やオープン調理も可能</li> </ul> <p>調理方法：揚げ調理・オープン調理・フライパン調理</p>
	商品名	熟成黄金ポテト インカのめざめ
	容量	250g
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・越冬させた「インカのめざめ」を皮つきのままカット</li> <li>・栗に似た風味で甘く、ホクホクの食感が特長</li> </ul> <p>調理方法：揚げ調理・オープン調理・電子レンジ調理</p>

【業務用】

既存商品		
	商品名	ひとくちハッシュポテト 玉ねぎ入り
	容量	800g
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道産のじゃがいもと玉ねぎを使用</li> <li>・じゃがいもと玉ねぎの旨みと甘みが1度に味わえるひとくちサイズのハッシュポテト</li> </ul> 調理方法：揚げ調理
	商品名	シューestringポテト（皮付き）
	容量	800g
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カリッと食感の定番シューstringカットのフライドポテト</li> <li>・北海道産のじゃがいもを皮つきのままカット</li> </ul> 調理方法：揚げ調理、オープン調理、フライパン調理
	商品名	ナチュラルカットポテト（皮付き）
	容量	1kg
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいもの香りとホクホク感を楽しめる</li> <li>・下茹で済みなので調理時間が短縮できる</li> <li>・北海道産のじゃがいもを皮つきのままカット</li> </ul> 調理方法：揚げ調理、オープン調理、蒸し調理、煮込み調理、電子レンジ調理
	商品名	ウェーブカットポテト
	容量	1kg
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サクッホクッ食感が楽しめるウェーブカット</li> <li>・ウェーブ形状により味つけが馴染みやすいので、料理にも最適</li> </ul> 調理方法：揚げ調理、オープン調理、フライパン調理
	商品名	ポテトチュロ
	容量	50g×30本
	価格	オープン
	商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・モチモチ食感が特長のポテトチュロス</li> <li>・スティックタイプなので、持ち歩きにもおススメ</li> </ul> 調理方法：揚げ調理

本件に関するお問い合わせ先