

報道関係各位

2024年2月5日
カルビーポテト株式会社

北海道産の素材のみを使用！

『北海道のちいさなごちそう coimo ハッシュドポテト』

2024年3月1日（金）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、北海道産の素材のみを使用したハッシュドポテト『北海道のちいさなごちそう coimo ハッシュドポテト ジャがいも & たまねぎ / ジャがいも & えだまめ』の2品を2024年3月1日（金）より全国で新発売いたします。



【商品特長】

北海道の野菜のおいしさをもっと知っていただきたいという思いから、北海道産のじゃがいもと、北海道産のたまねぎ・えだまめそれぞれを掛け合わせ、よりじゃがいもの味わいを引き立たせるハッシュドポテトに仕上げました。また、じゃがいもをダイスカットにし、粒感を残すことで、素材本来の素朴な味わいを最大限にお楽しみいただけます。フライパンで焼いてサクッ、油で揚げてカリッ、オーブントースターで温めてホクッ、とお好みに合わせて3つの食感を楽しんでいただけます。朝食やランチはもちろん、お酒のおつまみにもオススメです。

【商品概要】

商品名	北海道のちいさなごちそう coimo ハッシュドポテト じゃがいも & たまねぎ	北海道のちいさなごちそう coimo ハッシュドポテト じゃがいも & えだまめ
内容量	6個入 / 240g	6個入 / 198g
断面図		
価格（税込）	オープン（参考価格：税込 376円）	
発売日	2024年3月1日（金）	
販売エリア	全国	
	※発売開始時期は、販売店舗によって前後する場合がございます。 ※店舗によっては、お取扱いのない場合や売り切れの場合がございます。	

【参考資料】

◆調理方法

フライパンの場合

調理時間：8～10分

油（大さじ3）を熱して凍ったままの本品を片面4分ずつ中火で焼いてください。

油で揚げる場合

調理時間：3～3分半

170～175℃に熱した油で凍ったままの本品を揚げてください。

オーブントースターの場合

調理時間：13～15分

予熱後、240℃に設定したオーブントースターで凍ったままの本品を加熱してください。

フライパンの場合
8～10分

サクッ



油（大さじ3）を熱して凍ったままの本品を片面4分ずつ中火で焼いてください。

油で揚げる場合
3分～3分半

カリッ



170～175℃に熱した油で凍ったままの本品を揚げてください。

オーブントースターの場合
13～15分

ホクッ



予熱後、240℃に設定したオーブントースターで凍ったままの本品を加熱してください。

◆調理イメージ



朝食やランチに



おつまみに

本件に関するお問い合わせ先

カルビーポテト株式会社 人事総務課 広報チーム 加藤、倉ヶ市
代表番号：0155-62-2200 FAX：0155-62-5165 Eメールアドレス：press@calbee-potato.co.jp
HP：https://www.calbee-potato.co.jp/