



NEWS RELEASE

2024.11.25

**ポテトチップスで“金沢の食と文化の神業”を全国に発信！
金沢市×金沢美術工芸大学×湖池屋
「湖池屋プライドポテト 日本の神業 金沢の甘えび」新発売**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、世界から注目を集める“日本産食材の魅力”を支える匠の技と情熱の結晶である“日本の神業”を中核とした「湖池屋プライドポテト 日本の神業」シリーズより、「湖池屋プライドポテト 日本の神業 金沢の甘えび」を2024年11月25日(月)に発売します。

**学生がデザインした、“金沢”をイメージした2つのパッケージで登場！
売上の一部を金沢市・金沢美術工芸大学、
能登半島地震の復興に取り組む石川県に寄付します**



湖池屋が、金沢市・金沢美術工芸大学のご協力のもと開発を行い、金沢の代表的な海の幸である“甘えび”の美味しさを、加賀百万石の歴史が紡ぐ金沢の文化とともに「湖池屋プライドポテト」にのせて全国に発信する「湖池屋プライドポテト 日本の神業 金沢の甘えび」。味付けには全国トップクラスの水揚げ量を誇る“金沢の甘えび”をそのまま乾燥させて粉末化したものを使用。甘えびのとろけるような甘み・旨みを平釜だきの塩で引き立てた、コク深い味わいです。本年は、「湖池屋プライドポテト」独自の“やみつきエンドレス製法”を採用し、甘えびの旨みをさらに引き立てる美味しさが実現しました。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



今年で5年目となる取り組みとして、昨年に引き続き、金沢美術工芸大学の学生たちに金沢の魅力をパッケージデザインで表現していただきました。制作されたデザインから、一般投票により商品化デザインを決定する『プライドポテト 日本の神業 金沢 総選挙』を実施し、金沢市内の小学生や全国のみなさま合わせて約24,000の投票から、「加賀繡（かがぬい）」「水引」をモチーフにした新デザイン2種が決定しました。

※一般投票により選ばれたデザイン（1案）、湖池屋で選んだデザイン（1案）と合わせ、2つのデザインにて商品化。

また、「湖池屋プライドポテト 日本の神業 金沢の甘えび」を発売するにあたり、金沢市の文化の振興を通して、人々の心と生活の豊かさの向上に貢献したいとの思いから、当商品の売上の一部を「金沢市の文化の振興に関する事業」と「金沢美術工芸大学教育研究基金」へ寄付します。さらに、今年は金沢市・金沢美術工芸大学への寄付に加えて、能登半島地震の復興に取り組む石川県にも売上の一部を寄付します。

“金沢の食と文化の神業”が詰まった「湖池屋プライドポテト 日本の神業 金沢の甘えび」をぜひご堪能ください。

■ “やみつきエンドレス製法”について

国産じゃがいも100%。三段階の温度で揚げることで実現するサクほろ食感（＝神業食感）に、コク深い独自のやみつきオイルで味付け。一口から一袋まで夢中になる美味しさが続きます。

【“やみつきエンドレス製法”のヒミツ】

- 一、スライスしたじゃがいもを湯通しせず、最大限旨みを残す
- 二、3つの温度帯で揚げる神業食感
- 三、2段階の味付けで風味豊かに

■ 商品概要

商品名／内容量	「湖池屋プライドポテト 日本の神業 金沢の甘えび」／53g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2024年11月25日（月）／全国・全チャネル

■ 湖池屋プライドポテト 日本の神業 ブランドサイト

(URL) <https://koikeya-pridepotato.jp/#ppjlineup>

【参考】

- 石川県 金沢市：(URL) <https://www4.city.kanazawa.lg.jp/>
- 金沢美術工芸大学：(URL) <https://www.kanazawa-bidai.ac.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社湖池屋 広報部：伊藤／小幡
Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-6872-2613
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-17-11
JPR 原宿ビル 8F E-mail. pr@koike-ya.com

一般のお客さま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）