

“食塩不使用”だからおいしい！ 新しいポテトチップスの食べ方 カンポート産塩漬け生ペッパー付き 「本素揚げPOTATO」 2020年7月7日から予約開始

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、食塩や調味料を一切使用せず、旨みの濃いじゃがいもを素揚げしたポテトチップスに、カンボジア・カンポート産の塩漬け生ペッパーと一緒に食べて楽しむ「カンポート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」を2020年7月7日(火)10時より湖池屋オンラインショップにて予約受付を開始します。



湖池屋オンラインショップ

「カンポート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」予約受付ページ

URL：<https://shop.koikeya.co.jp/shop/pages/honsuage2004.aspx>

2020年7月7日(火)10:00より予約開始

湖池屋は、「湖池屋プライドポテト 芋まるごと」や「ポテトの素颜」など、日本産のじゃがいもにこだわり、55年間以上ポテトチップスをつくってきたノウハウを活かして、あえて食塩を使用しない新発想のポテトチップスを発売してきました。

発売後は、じゃがいもそのものの味を好まれる方々に加えて、健康を意識する方々や小さなお子様を持たれる方々からもご支持をいただき、ポテトチップスの味において“食塩不使用”という新市場を開拓することができました。

今回、じゃがいものおいしさを存分に味わいたい方、お好みの味付けを楽しみたい方、塩分を自分で調整したい方のために、新たなおいしさを体験していただきたいとの思いから、調味料・食塩不使用のポテトチップスに、カンボート産塩漬け生ペッパーをセットにした、湖池屋オンラインショップ限定の特別セットを発売します。

食塩や調味料を一切使用せず、旨みが濃いじゃがいもの表面を残してサッと素揚げした「本素揚げ POTATO」を楽しむために、今回、世界最高峰と称されるカンボジア・カンボート産の塩漬け生ペッパーを特別にセレクトしました。

カンボートペッパーは、カンボジア南部のカンボートとケップのみで栽培され、昔ながらの伝統農法にこだわり、すべて手摘みで収穫されるプレミアムな胡椒です。カンボートペッパーの実を独自のレシピで生のまま塩漬けにした生ペッパーは、噛むとプチッと弾けて、溢れ出す塩味と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。刺激的な香りでありながらも、マイルドな味わいで、じゃがいもの旨みを引き立てるので、ポテトチップスとの相性も抜群です。胡椒好きの方にはぜひ試していただきたい、新しい味わいの胡椒味ポテトチップスです。

ポテトチップスの老舗、湖池屋だから提案できる“食塩不使用”ポテトチップスの新しい食べ方！これまで味わったことがないような、最高のポテトチップス体験をどうぞお楽しみください。

【おいしいお召し上がり方】

1. まずはそのまま

じゃがいものおいしさを存分に味わっていただきたいのでまずは「本素揚げ POTATO」をそのままでお召し上がりください。

2. カンボート産塩漬け生ペッパーといっしょに

カンボートペッパーを1、2粒口に含んでから「本素揚げ POTATO」と一緒にお召し上がりください。

その他、お好みの素材につけたり、あえたり、カスタマイズしてお楽しみいただけます。



【商品概要】 ※湖池屋オンラインショップ限定

■ 商品名／内容量

「カンボート産塩漬け生ペッパー付き本素揚げ POTATO～特別セット～」
／ポテトチップス 1箱・6袋入り(60g/袋)、生ペッパー1本(25g)

■ 価格：1セット/1980円(税込) ※送料別

■ 予約開始日時：2020年7月7日(木)午前10時 予約開始

■ お届け予定日：2020年7月下旬より順次出荷予定

■ 販売先：湖池屋オンラインショップ (URL) <https://shop.koikeya.co.jp/>

【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@koikeya.com