

菓子・食品・パン関連資材専門紙 流通記者会加盟紙

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL: <http://okashi.info> e-mail: okashi@nespe.com

発行所 〒553-0003 大阪市福島区福島 1-2-12-605
TEL 06(6458)2045 FAX06(6458)6520

社名 菓業食品新聞社
支社・京都

発行人 狩野 智子 一ヵ年 8,400円

バラエティ豊かなラインナップ

チョコエッグ

本物のおいしさ

セコイヤチョコレート

フルタ製菓株式会社

〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22

湖池屋

KOIKEYA PRIDE POTATO に新ファミリィ

プレミアムコーナーを定番化

じゃがいも不足収束宣言

(株)湖池屋は、「プライド&イノベーション宣言」と題し、8月7日(月)に東京都千代田区のホテルニューオータニで記者会見を開催した。



右から、小池会長、佐藤社長

はじめに、小池孝会長が「昨年8月に北海道に上陸した3つの台風の影響で、69年振りにじゃがいもが大不作に陥り、『ポテチショック』の状況が続いていた。このため、新たに九州(宮崎・鹿児島・熊本)のじゃがいも農家と契約する等、供給元の多様化を図ってきたが、このほど北海道における生産の回復により、安定的な供給が可能となり、じゃがいも不足は完全に収束に向かう」と宣言。また、「特に原料の78%を占める北海道

のじゃがいもは9月から収穫が始まるが、2年前以上の作付面積を確保している。これにより、当社は国産じゃがいも100%使用のこだわりを追求し続けていく」と述べた。

また、同社は、スナック当時のポテトチップスのク市場でのプレミアム化のような絶妙な食感を追求を構築する動きにあり、した「手揚食感」が9佐藤社長が「大人・月に誕生、【KOIKEYA本物志向】や女性の社会進出などで『外食、中食ファミリィ』として、晴れの急伸、『地域志向』なの船出を迎えた。『手揚どの社会動向からプレミアム食感、長崎平釜の塩とアムコーナーの定番化を『手揚食感 柚子香るぶ模索している。今後さらどう山椒』の2品を9月に高価格の商品を投入す(60g入り、4日よりCすることでスナック菓類全 VS、18日より全国)よ体の販売単価低下を脱却り150円前後(税別)していく。チョコレートで新発売。

やビール等のプレミアム化にならない、スナック市場をミームポテトチップス進化させた【KOIKEYA PRIDE POTATO】今金勇しやこれを受け秋の芋とオホソック冬に向けて新の塩(298円)を1リユフ香る帆立のカル商品を次々と50万袋、期間限定で発売する。また、プレミアム化をねらった目玉商品として注力する。さらに11月には、大祐部長が商和牛と伊勢海老、国産帆立の豪華な食材を凝縮した大人・本物志向を魅了する「インペリアルコンソメ」を新発売する。

「湖池屋ポテトチップス」シリーズでは、発売55周年を迎え、ポテトチップスの老舗として、さらなる高みへと進化させるべくリニューアルする。【KOIKEYA PRIDE POTATOファミリィ(家族)5種類】(合計60袋)、Wチャンス賞は99名に「湖池屋特製の柘」や【KOIKEYA PRIDE POTATO手揚食感スターズ(姉妹)2種類】(合計6袋)が当たる。

「パッケージを一新し『ポテトチップス うま塩(9月11日より)、『ポテトチップス サラダ(10月2日より)』を120円前後で新発売。『カラムーチョ・すっぱムーチョ』は、こだわりの素材を掛け合わせて生み出す『うま味』を主役にした『ムー超シリアル』に一新。スナック菓子の枠を超えた、料理に近い旨さを目指した商品として販売する。第一弾として「カラムー超濃厚ビーフ煮込みXO醬仕立て、すっぱムー超トリュフ香る帆立のカルパッチョ(58g、150円前後)を9月より(9月25日CVS、10月2日全国)新発売。

「湖池屋ポテトチップス」イメージした「大盤振る舞いイモキャンペン」の期間で実施中。特賞1名に湖池屋特製の樽、色に湖池屋特製の柘と「湖池屋特製の柘」と【KOIKEYA PRIDE POTATOファミリィ(家族)5種類】(合計60袋)、Wチャンス賞は99名に「湖池屋特製の柘」や【KOIKEYA PRIDE POTATO手揚食感スターズ(姉妹)2種類】(合計6袋)が当たる。



KOIKEYA PRIDE POTATO 手揚食感

- 2面フルタ、鯖江で限定チョコ
- 4面乾、秋の販売促進会
- 8面京八ツ橋協組褒賞伝達式



— KOIKEYA PRIDE POTATO —

手揚食感 新発売



創業当時のポテトチップスのような“絶妙な食感”を実現



KOIKEYA PRIDE POTATO
日本産じゃがいも100%使用