



NEWS RELEASE

2025.5.26

【食の宝庫・九州より、とれたて国産芋の美味しさをお届け！】

年に一度の特別なポテトチップス「ながさき黄金」

九州にまつわる2つの味わいで、湖池屋オンラインショップにて予約受注開始！

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、長崎県で育てられた希少じゃがいも“ながさき黄金”を使用した特別なポテトチップス「ながさき黄金ポテトチップス うすしお味／九州醤油」の2品を、2025年5月26日（月）より湖池屋オンラインショップにて予約受注を開始します。

とれたて新じゃが使用！九州の食材を使用した、2つの味わいで登場！



“ながさき黄金”は、インカのめざめを品種改良して長崎県で開発された品種で、一般栽培が解禁されてからまだ9年ほどしか経っていない馬鈴薯界の新星です。

大地の恵みと九州の温暖な気候、農家の方々の深い愛情により、大切に育てられた長崎県が誇る希少じゃがいもを、全国のみなさまにお楽しみいただきたいとの思いから、湖池屋では2022年より“ながさき黄金”を使用したポテトチップスを数量限定で発売しています。毎年、「黄色で、甘くてほっくりしている」「甘みが強くて今までに無い味で美味しい」といった、“ながさき黄金”ならではの味わいに対する好評のお声を多数いただいており、今年も“ながさき黄金”を使用したポテトチップスの発売が決定しました。



“ながさき黄金”は、その名の通りの黄色い果肉が特長で、クリーミーで華やかな香りや、深いコクと余韻のある甘みをお楽しみいただけます。「九州のおいしさを全国に」をテーマに、味付けにも九州の食材を使用し、“ながさき黄金”の特長である濃厚な甘みを引き立てた、2つの味わいが誕生しました。さらに、今年はじゃがいもの美味しさをより実感していただくため、「とれたて新じゃが」を使用してお届けします。

・ながさき黄金ポテトチップス うすしお味
長崎県産「にっぽんの海塩」を使用。じゃがいもの持つ甘み・旨みをさらに引き立てました。

・ながさき黄金ポテトチップス 九州醤油
深い旨みが特徴の、九州産丸大豆醤油使用。程よく甘く、香りよい味わいに仕上げました。
※粉末しょうゆの原料として九州製造の丸大豆醤油を使用。

九州のおいしさを詰め込んだ「ながさき黄金ポテトチップス」を、ぜひお楽しみください。

■商品概要

商品名／内容量	「ながさき黄金ポテトチップス うすしお味」／1箱・6袋入（70g／袋） 「ながさき黄金ポテトチップス 九州醤油」／1箱・6袋入（70g／袋） 「ながさき黄金ポテトチップス 味くらベセット」／うすしお味・九州醤油 各1箱
価格	1箱／1,580円（税込） 味くらベセット／2,980円（税込） ※送料別
発売日／販売先	2025年5月26日（月）／湖池屋オンラインショップ予約受注開始

■湖池屋オンラインショップ

(URL) <https://www.koikeya-online.jp/shop/lp/nagasakiogane.aspx>

※2025年6月下旬より順次出荷予定ですが、じゃがいもの収穫状況や天候により遅れる場合がございますので、ご了承ください。

