



NEWS RELEASE

2025.6.25

**とれたて新じゃがが使用！夏季限定の最高クラスじゃがいもを使用した
「三方原ポテトチップス うすしお味／のり塩」
－ 6 月 25 日より湖池屋オンラインショップにて販売開始 －**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、とぴあ浜松農業協同組合の全面協力のもと、静岡県が誇る高級ブランドじゃがいも“三方原馬鈴薯”を 100%使用した「三方原ポテトチップス うすしお味」、「三方原ポテトチップス のり塩」を 2025 年 6 月 25 日（水）より湖池屋オンラインショップにて販売開始します。

今年は収穫後 1 か月以内に生産！年に一度の特別な美味しさ！



写真はイメージです 国産芋：国産じゃがいも

湖池屋は 1962 年の「ポテトチップス のり塩」発売以来、国産じゃがいも 100%にこだわり、半世紀以上にわたり、ポテトチップスを作り続けてきました。これまで培ってきた技術やノウハウを活かし、最高のじゃがいもで究極のポテトチップスを作りたいとの思いから、全国各地を巡り、ついに最高クラスのブランドじゃがいも“三方原馬鈴薯”と出会いました。

“三方原馬鈴薯”は、静岡県が誇る高級ブランドじゃがいもで、でんぷんを多く含んでいるため焦げやすく、ポテトチップスにするのが困難でしたが、湖池屋がこれまでポテトチップス作りで培ってきた経験や知識、技術を駆使し、“三方原馬鈴薯”特有の甘みや旨みを最大限に引き出したポテトチップスの生産に成功しました。こうして、2019 年に初めて、湖池屋オンラインショップ限定で「三方原ポテトチップス」の発売を開始しました。



“三方原馬鈴薯”は「初夏」に旬を迎えるため、当商品は年に一度、夏季のみオンラインショップ限定で販売しております。その希少性と甘みたっぷりの美味しさから、お客様より大変ご好評をいただいております。毎年完売御礼の人気商品となっています。さらに今年は、収穫したての瑞々しい美味しさを味わっていただきたいとの思いから“とれたて新じゃが”を使用しました。“三方原馬鈴薯”の格別な美味しさをよりご堪能いただけます。

素材のおいしさを逃さずカラッと揚げた「三方原ポテトチップス」は、糖分やでんぷんが豊富な“三方原馬鈴薯”の甘みと旨みをしっかり感じながら、さっぱりと軽やかに食べられるのが特徴です。味は、ほどよい塩加減で“三方原馬鈴薯”のおいしさを引き立てる「うすしお味」と、のりの豊かな風味がお酒にも合う「のり塩」の、人気のフレーバー2品で展開しています。また、2つの味を両方楽しみたい方に、一度に購入できるお得な「味くらべセット」もご用意しています。

入手困難な最高クラスのじゃがいもの特別で極上な味わいを、ぜひこの機会にお試ください。

●三方原馬鈴薯について

“三方原馬鈴薯”は、全国トップクラスの日照時間を誇る静岡県浜松市の三方原台地とその周辺で生産されるじゃがいもです。温暖な気候と水はけの良い赤土で育つ“三方原馬鈴薯”は、でんぷん質をたっぷり含み、ホクホクした食感と美白肌から、市場で高値にて取引されている高級ブランドじゃがいもの一つです。

※“三方原馬鈴薯”に関するお問合せ先：

とびあ浜松農業協同組合 営農販売部 営農販売課：Tel. 053-476-3136



■三方原ポテトチップス 商品概要

商品名／内容量	「三方原ポテトチップス うすしお味」／1箱・6袋入り（70g／袋） 「三方原ポテトチップス のり塩」／1箱・6袋入り（70g／袋） 「三方原ポテトチップス 味くらべセット」／うすしお味・のり塩 各1箱
価格	1箱／1,580円（税込）、味くらべセット／2,980円（税込） ※送料別
販売開始日時／販売先	2025年6月25日（水）／湖池屋オンラインショップ

■湖池屋オンラインショップ

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