



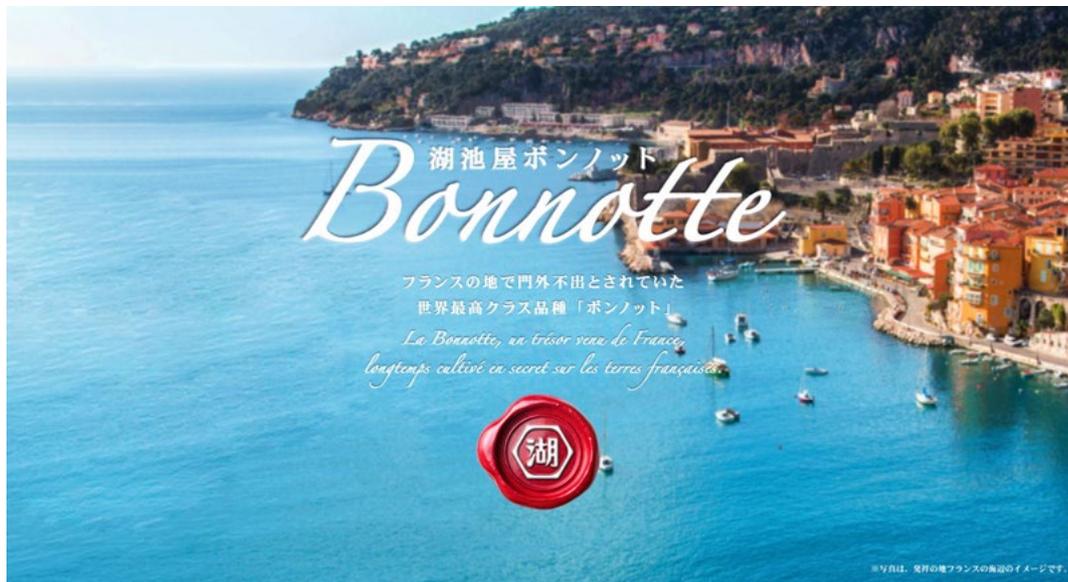
NEWS RELEASE

2025.6.23

- 1kg7 万円で取引されたこともある世界最高クラスの品種「ボンノット」を使用 -
8 年の月日を経て誕生した、湖池屋が誇る“ラグジュアリーポテトチップス”
「湖池屋ファーム ボンノット ロレーヌの岩塩／牡蠣のコンフィ」
7 月 3 日 12:00 より湖池屋オンラインショップにて数量限定で受注販売開始

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、1kg7 万円で取引されたことがあると言われる世界最高クラスのじゃがいも品種“ボンノット”を使用したラグジュアリーポテトチップス「湖池屋ファーム ボンノット ロレーヌの岩塩」「湖池屋ファーム ボンノット 牡蠣のコンフィ」を、2025 年 7 月 3 日（木）より湖池屋オンラインショップにて数量限定で受注販売を開始します。

“究極のポテチ計画”から誕生した、湖池屋の夢が詰まったポテトチップス



1962 年の「湖池屋ポテトチップス のり塩」の発売以来、60 年以上にわたり“国産芋 100%”にこだわり続けてきたポテトチップスの老舗・湖池屋。そんな湖池屋が展開する、世界中のじゃがいもの中から日本の風土に合うものとして選抜し、日本のテロワールにて育成した自社のブランド芋で究極のポテトチップスを目指す「湖池屋ファーム」ブランドより、“世界最高クラス”とされる品種「ボンノット」を使用した渾身のポテトチップスが登場します。

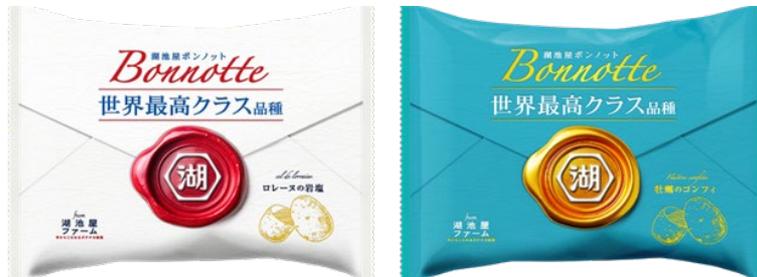


「ボンノット」はフランスで栽培されてきた、幻のじゃがいも品種です。フランスで栽培された「ボンノット」は、過去には1kg 7万円で取引されたことがあるとも言われており、現地では、海に近い土地で海藻を混ぜて育てられており、強い旨味とほんのりとした塩味、木の实のような風味を感じることが特徴とされています。この度、プロジェクトのスタートから8年以上の月日を経て、門外不出とされていた「ボンノット」を、日本の地で育てたオリジナルブランド芋「湖池屋 ボンノット」として、ついにお客様にお届けするに至りました。

繊細で非常に揚げにくいいため、本来はポテトチップスにならないとされていた「ボンノット」。湖池屋がこれまで培ってきたノウハウと技術を注ぎ込み、丁寧に、丁寧に揚げることで、世界最高クラス品種の味わいをポテトチップスにすることについて成功しました。

フレーバーは、海の香りやほのかな塩味を感じられるボンノットの味わいを、フランス ロレーヌの岩塩で引き立てた「ロレーヌの岩塩」と、ボンノットと相性が良いとされる牡蠣の旨みを使い、海を感じる独自の味わいを引き立てた「牡蠣のコンフィ」の2種類。崩壊感のある波型のクリンクルカットのチップスを採用し、世界最高クラス品種のじゃがいもの味わいが噛むほどにふわりと広がるように仕上げました。デザインにまで徹底的にこだわり、フランスから届いたような手紙をイメージしたパッケージ、キャリーバッグをイメージしたボックスに詰めてお届けします。

“究極のポテチ計画”を掲げる「湖池屋ファーム」ブランドからお届けする、ラグジュアリーで特別なポテトチップスがここに誕生しました。7月3日（木）12:00 から湖池屋オンラインショップにて数量限定での受注販売となりますので、ご注文はお早めに！



■商品概要

商品名／内容量	「湖池屋ファーム ボンノット ロレーヌの岩塩」／1箱・4袋入（55g／袋） 「湖池屋ファーム ボンノット 牡蠣のコンフィ」／1箱・4袋入（55g／袋）
価格	1箱／2,500円（税込） ※送料別
発売日／販売先	2025年7月3日（木）12:00 / 湖池屋オンラインショップにて受注開始 ※合計10,000セット限定販売（予定数量）

■湖池屋オンラインショップ

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

※2025年7月3日（木）12:00より、数量限定での販売となります。

事前に湖池屋オンラインにご登録いただけますと、発売前日と当日にお知らせいたします。