



NEWS RELEASE

2025.10.27

【日本の“秋”を“揚げたて”ポテトチップスで味わう】
「秋の揚げたて直送便 柚子香る出汁」
10月27日(月)より湖池屋オンラインショップで受注販売開始

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、2025年8月にリニューアルし、さらに美味しく生まれ変わった「湖池屋揚げたて直送便」シリーズから、秋限定の味わい「秋の揚げたて直送便 柚子香る出汁」を、2025年10月27日（月）より湖池屋オンラインショップにて受注販売を開始します。

お客様から好評の“桜えび”を別添！



この度発売する「秋の揚げたて直送便 柚子香る出汁」は、2025年3月に発売した「春の工場直送便」、同年7月に発売した「夏の工場直送便」に続いて、日本の季節を“揚げたて”ポテトチップスで楽しむ逸品です。

今回は、別添するトッピング素材として、春と秋に旬を迎える“桜えび”を選定しました。じゃがいも本来のうまみをお楽しみいただけるよう、鰯と昆布の出汁に、ふわりと柚子が香る優しい味わいに仕立てました。桜えびをお好みのサイズに砕いてポテトチップスにかけていただくことで、柚子と桜えびの2つの素材が風味を引き立てあう、奥深い味わいをお楽しみいただけます。



晩酌のお供や、ご自身へのご褒美、大切な方へのギフトなどにもおすすめです。秋限定の特別な美味しさを、揚げたてのポテトチップスでぜひお楽しみください。

■「湖池屋揚げたて直送便」について

じゃがいもを薄くスライスして油で揚げるポテトチップスは、揚げたてのタイミングが最もじゃがいも本来の旨みと軽い食感を楽しむことができます。できる限り、ポテトチップスの原点である“揚げたてのポテトチップス”のおいしさをお客様の手元にお届けしたいという思いから、製造後の品質検査をクリア次第、すぐに出荷できる体制が組まれています。これにより工場での生産3日以内の出荷を実現し、できたて新鮮な味わいと食感をそのままお届けしています。

また、国産じゃがいもを100%使用しており、揚げたてゆえに油っこさがなく、じゃがいも本来の旨みが繊細に際立ったポテトチップスの旨みを存分にお楽しみいただけます。

「湖池屋工場直送便」として2015年に発売して以降、その新鮮な風味と食感をご評価いただき、完全受注生産という販売形態をとりながらも、おかげさまで累計900万食を突破しました。



■商品概要

商品名／内容量	「秋の揚げたて直送便 柚子香る出汁」／6袋セット（1袋 75g） ※桜えびトッピング／6袋付き（1袋 1.5g）
価格	1箱／1,980円（税込） ※送料別
発売日／販売先	2025年10月27日（月）／湖池屋オンラインショップ ※受注期間：2025年10月27日（月）12時～11月4日（火）17時まで

■湖池屋オンラインショップ 販売ページ

(URL) https://www.koikeya-online.jp/shop/lp/chokusoubin_autumn.aspx