



NEWS RELEASE

2025.11.6

【男爵薯の美味しさを引き継ぐ新品種「ゆめいころ」使用】 「ゆめいころ ポテトチップス オホーツクの塩／たまねぎコンソメ」 湖池屋オンラインショップにて数量限定販売開始！

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、男爵薯の美味しさを引き継ぐ新品種“ゆめいころ”を使用したポテトチップス「ゆめいころ ポテトチップス オホーツクの塩／たまねぎコンソメ」の2品を、2025年11月6日（木）より湖池屋オンラインショップにて数量限定で販売を開始します。

北海道を味わう！2種類のフレーバー！



“ゆめいころ”は、北海道北見地区で育てられた男爵薯の美味しさを引き継ぐ新品種です。生産の安定性が高く、北見地区を先駆けて今後の生産量がますます増えていくことが期待されている、北海道産じゃがいもの未来を担う品種であり、2021年には北海道優良品種にも認定されています。

“いころ”は、アイヌ語で“宝物”を意味する言葉で「長く大切にされる品種になってほしい」という、生産者の願いを込めて名付けられた、まさに“北海道のたからもの”の名にふさわしいじゃがいもです。

北海道の広大な大地と生産者の方々の深い愛情により大切に育てられた“ゆめいころ”を全国のみなさまにお届けしたいとの思いから、この度、湖池屋が手掛けるポテトチップスとして商品化することが決定しました。



“ゆめいころ”は、男爵薯よりややでんぷん価が高く、しっとりとした食感とあっさりとした風味が特長です。フレーバーは、“北海道を味わう”をテーマに、噛むほどにじゃがいもの味が引き立つ「オホーツクの塩」と「たまねぎコンソメ」の2種類をご用意しました。



男爵薯の美味しさを引き継ぐ新品種をつかった「ゆめいころ ポテトチップス」は、11月6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販売となります。ご注文はお早めに！

・ゆめいころ ポテトチップス オホーツクの塩

キリッと締まる岩塩と直火焼きのオホーツクの塩がゆめいころの味を引き立てる。

・ゆめいころ ポテトチップス たまねぎコンソメ

北海道産たまねぎにこだわった、やみつきな甘みの特徴のコンソメ味でゆめいころの味を楽しむ。

■商品概要

商品名／内容量	「ゆめいころ ポテトチップス オホーツクの塩」／1箱・6袋入（70g／袋） 「ゆめいころ ポテトチップス たまねぎコンソメ」／1箱・6袋入（70g／袋） 「ゆめいころ ポテトチップス 味くらべセット」／ オホーツクの塩・たまねぎコンソメ 各1箱
価格	1箱／1,581円（税込） 味くらべセット／2,980円（税込） ※送料別 ※合計10,000セット限定販売（予定数量）
発売日／販売先	2025年11月6日（木）12:00～／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/yumeikoro.aspx>