



NEWS RELEASE

2026.9.17

【特許出願中の新製法で湖池屋が届ける“食のイノベーション”】
湖池屋の“真”発明「真空揚げたて製法」で実現した
いつでもどこでも揚げたてポテトの旨さが楽しめるプレミアム成形ポテトスティック
「金のポテト」1都6県で先行発売

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、国産じゃがいも 100%マッシュのプレミアム成形ポテトスティック「金のポテト（やみつき塩・王道のり塩）」を、2026年9月21日（月）に1都6県のコンビニエンスストア、2026年10月5日（月）に1都6県のスーパーマーケット等一般チャネルで発売します。

構想 10 年！いつでもどこでも揚げたてポテトの旨さが楽しめる革新的商品



「金のポテト」は、外食市場における揚げたてフライドポテトのやみつき感に着目して誕生した、スナック菓子の枠を超えた湖池屋渾身の新ブランドです。2016年に付加価値経営を掲げて始動した新生・湖池屋の第1弾商品「湖池屋プライドポテト」がポテトチップス市場に“プレミアム”という新たなカテゴリーを提供したように、「金のポテト」では「大人も満足できるプレミアム成形ポテトスティック※」という新カテゴリーの創出を目指します。

※成形ポテトとは、じゃがいもを一度フレークや粉末、マッシュ状にしてから、型に入れて同じ形や大きさに整えて作ったスナック菓子のこと。



「金のポテト」は、スナック菓子の手軽さと揚げたてフライドポテトのやみつき感をハイブリットさせ、“いつでもどこでも揚げたてポテトの旨さが楽しめる”をコンセプトに、構想から10年を経て誕生しました。その圧倒的な美味しさを実現したのが、湖池屋の“真” 発明「真空揚げたて製法」（特許出願中）です。本製法を用いることで、湖池屋が創業以来こだわり続ける国産100%の生じゃがいもをマッシュして作る成形ポテトスティックを完成させ、今までの成形ポテト商品にはない、圧倒的なじゃがいも本来の味・香りをお楽しみいただけます。

【真空揚げたて製法 3つのポイント】 ※特許出願中

国産芋まるごとマッシュ：熱々にふかした国産100%の生じゃがいもを、時間をかけて丁寧にマッシュ

真空濃縮で芋純度MAX：真空下で加熱し程よく水分を抜くことで、芋感をより濃く感じられる

真空フライでサクッと香ばしい：真空下でじっくりとフライすることで、独自のサクッと香ばしい食感を実現

味わいにおいても、食で求められるような本格感を追求しました。口に入れると、まずポテトの香ばしさと塩味のインパクトを感じ、食べ進めていくとサクッと食感が変化し、徐々に国産じゃがいも本来の旨みが出てきます。その後も、まるで揚げたてポテトを食べた後のような余韻が続く、かつてないポテト体験をお楽しみいただけます。

さらに「金のポテト」では、美味しさだけでなく、パッケージにも革新をもたらしました。ホットスナックを連想させる新形状の容器を採用し、店頭での圧倒的な存在感を放つとともに、開封後も蓋を閉じられる“簡易リクローズ”の付帯によって携帯性も高めています。また、一般的なカップ型スナックの賞味期限が4~6ヶ月であるのに対し、「金のポテト」は賞味期限10ヶ月の担保に成功。揚げたての美味しさを長期間お楽しみいただくことができ、かつフードロス削減にも貢献できる次世代型容器でのご提供となっています。

国産じゃがいも100%にこだわり続ける湖池屋が、構想から10年を経て開発した「金のポテト」。特許出願中の「真空揚げたて製法」で湖池屋が届ける“食のイノベーション”をぜひご体験ください。

■「金のポテト」の味わいについて

・「金のポテト やみつき塩」

国産じゃがいもの濃い旨みと揚げたてポテトの香ばしい風味を、絶妙な塩のバランスで引き立てた誰もがやみつきになる味わい

・「金のポテト 王道のり塩」

青のりとあおさ、焼きのりの風味にキレのある塩と唐辛子を合わせて、湖池屋のノウハウを注ぎ込んだこれぞ王道の味わい



■商品概要

商品名／内容量	「金のポテト やみつき塩」／46g 「金のポテト 王道のり塩」／46g
価格	オープン価格（参考小売価格 198 円前後 税抜き）
発売日／販売先	2026 年 9 月 21 日（月）／1 都 6 県・コンビニエンスストア先行 2026 年 10 月 5 日（月）／1 都 6 県・スーパーマーケット他一般チャネル ※東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、栃木県、群馬県での展開 ※湖池屋オンラインショップでも数量限定でお取り扱いあり

■金のポテト 開発ストーリーはこちら（PR TIMES STORY）

（URL）<https://prtimes.jp/story/detail/pb3Q90SQEpx>