

湖池屋新聞

第25号

2022年2月7日(月)

編集長兼カラムーチョ担当の

小林です！**埼玉・久喜にある全**

国唯一の湖池屋アンテナショッ

プ「別邸湖池屋」発、社員の声が

聴けるオリジナル新聞です。

皆さん、焼鳥はタレ派ですか、

塩派ですか？ 僕の感覚か

もしれませんが、最近ではタレの

根強い人気と争うような形で、「食通は塩

で食べる！」という風潮がにわかに高まっ

ている気がします。三度のメシより焼鳥を

愛する僕はといえば、数年前までは「同じ

値段ならお得感あるタレ一択でしょ！」と

息巻き、チェーン店の甘じょっぱくて見た

目もテリテリ濃厚なタレ焼鳥に舌鼓を打っ

ていたもの。しかし最近は、部位の違いや、

お店ごとの串打ち、焼き加減のあんばいに

よって、タレが合ったり塩が合ったりする

んだなあ、と思い直しています（食通ぶっ

ているわけではないです笑）。むねやモモ

など定番の正肉は、やっぱりお店こだわりの

秘伝ダレが一張羅のように似合うもので

すし、一方でハツや砂肝みたく、歯ごたえ

湖池屋新聞 編集長 小林 重文
(株)湖池屋 マーケティング部
カラムーチョ担当



新商品

2月7日(月)

※全国コンビニエンスストア等 発売日



湖池屋プライドポテト

- 美食の岩塩 -

脂を落としたカリカリ系には塩、脂の乗った大ぶりのやつにはタレ、
というのが小林流（？）。博多名物の「かわ焼き」もジューシーで美
味いですよねえ。ああ、飲みに行きたくなってきた……。

大好評の「湖池屋プライドポテト」も6年目に突入！ 毎年たゆ
まぬ努力でバージョンプアップを繰り返しておりますが、今回新登場
するのは**基本の「塩味」に革命を起こす新定番！**

今までもプライドポテトは**うま味調味料・香料無添加**にこだわった
うす塩味をラインナップしていましたが、今回の「美食の岩塩」は、
無添加スペックはそのままに、芋の旨味を最大限に引き出す塩の組
み合せをイチから徹底研究。**粒度の違う2種類の「岩塩」を使い分**
けることで、キレと旨味の完璧なバランスを生み出したのだとか！
ただの（？）塩味にこんな自信満々な名前を付けるなんてさすが
のプライド……ばくも裏話までは知らないの、開発担当の吉田さ
んに詳しく聞いてみました！

たかが塩、されど塩……

美食を極めし

「利きポテトチップス」の日々

吉田 今までのプライドポテトの塩味は、簡単に言えば「だし」の
旨味を重ねた複層的な旨味タイプのものでした。しかし今回は、「さ
らにシンプルを極めよう」ということで、**「じゃがいも自体がおいし
くなる、ポテトチップスにとっての究極の塩味」**を追求したんです。

小林 塩の種類だけでそんなに変わるんですか？

吉田 変わりますね。試作段階では塩単体で**10種類以
上、組み合わせでさらに多くの配合を試し、「しょっぱさ」**

「甘味」「旨味」「キレ」「ミネラル的な苦味」を

開発部内でスコア付けし、すべてグラフ化しま

した。（※ここで極秘資料を見せてくれる）

小林 わく、五角形のチャート図がずらり。これは社外秘で
すね（笑）。

吉田 種類や粒の大きさによって、「**食べた最初の塩立ちが良く、後
に残らない塩**」と、「**食べ進めていくと後半まで伸びのある塩**」の大

きく2種類があるんです。プライドポテトの芋の味には前者の、キ

レの良い塩味方向が合いそうだと。蕎麦で例えれば、甘いつゆをどっぷり

付けるのではなく、辛めつつゆを先つちよに付けてすすめるほうが、蕎麦の

香りと旨味を感じやすかったりしますよね。

小林 なるほど。わかりやすい……しかも、**食塩相当量0.4gってけっ
こう少なめでは？**

吉田 塩立ちが良いから、少なくとも**しつかり味を感じる**んです。1袋食

べても後味がぐどくなくような仕上がりになったんじゃないかと自負して

います。

シンプルだからこそ、徹底したこだわり。「美食」の名に恥じぬ仕上

がりです。ぜひお試しあれ！

Pinky
ピンキーフレッシュ
FRESH
歯周サポート



湖池屋の**乳酸菌入り商品**
機能性表示食品

歯周サポート！健康な歯ぐきを維持する「乳酸菌LSI」を
一粒に二千万個も配合。歯みがきの後になめれば、マスクして
てもお口スッキリ！ニユーノーマルのお口ケアに最適です。

【届出表示】本品には、乳酸菌LSI（Lactobacillus salivarius T1271株）
が含まれます。乳酸菌LSIは、健康な歯ぐきを維持する機能があります。歯
周組織の健康が気になる健康な方に適しています。



(株)湖池屋 商品開発部
吉田幸太