

湖池屋新聞

第28号

2022年5月30日(月)

編集長兼コラムーチョ担当の

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。

最近、自分の半生を振り返る

のがマイブームです。といっ

ても半生というほど長く生きてい

ませんが(笑)、子ども時代や中高生のと

きにどっぴりとハマった漫画やアニメ、

小説を掘り出してみると、懐かしいだけで

なく、無意識に埋もれていた自分自身の

ルーツみたいなものを発見できて、楽しい

んです。いわば「自己の原点回帰」ですね。

多くの原点は子どものころ大好きだった

ギャグ漫画でして、小学生男子の喜びそう

な下ネタ満載なのですが、今読んでも普通

に爆笑してしまい、自分の笑いのツボが小

学生から全然成長していないことを実感し

ました(笑)。でも、お絵描きが趣味になっ

たのもこの漫画のおかげだし、人を笑わせ

たり楽しませたりするのが好き、という性

格にも影響していそうだし、ひょっとして



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

新商品

5月30日(月)

※全国コンビニエンスストア 発売日

KOIKEYA The 海老

ブスク配信も色々出ていますし、みなさんもぜひ「自己の原点回帰」、やってみてはいかが？

「湖池屋は、おつまみから始まった。」これ、マジなんです。ポテトチップスを日本で初めて量産化するより前、弊社は海老のおつまみなどを製造していたのだとか。こちらの「The 海老」は、その60年以上前の「伝説のおつまみ」

を参考に、現代の技術を結集して大進化させた、まさに「湖池屋の原点回帰」であり「次の一步」でもある自信作。あとからの味付けではなく、海老をまるごと生地に練込み、カラッと香ばしく揚げた、海老の圧倒



的存在感が半端ない「大人の海老せん」なのです。今回は、開発に携わった多くの同期にインタビューしてみました！

海老練込みは未知だらけ！？

開発苦闘の日々

小林 この商品は開発部の試作から生まれたんですよ。

四方田 開発部は日々いろんな試作をしているので、商品化されず

にお蔵入りになったままのものがたくさんあるんです。この海老せ

んも、美味しいのが出来たものの、材料コストも高いし、実現性も

湖池屋に入社したのもギャグ漫画のおかげかもしれないぞ……などという気づきも得られました。懐かしい作品の復刻やサ

怪しかったため、なかなか日の目を見ませんでした。しかしある日、社長や企画部メンバーに開発部の色んなストックを提案する機会があって、これを出したところ、一同大絶賛で、「次世代の海老せん」として、何として

も商品化するぞ！ ということになりました。

小林 そこからが大変だったんですよ。

四方田 生のじゃがいもを使うポテトチップスとは違った難しさとして、生地に何をどれくらい混ぜるかが1%違うだけで、見た目も食感の硬さも全部変わるし、場合によっては工場で作れないものになってしま

ます。蒸練という、生地を練りながら蒸して餅のようにする工程があるんですが、海老を練込みすぎたせいでぜんぜん餅にならなかったり(笑)。

かといってこの濃厚な海老感は何としても失いたくない……工場に何度も

通いながら、どうやって「モノにできるか」を検証する日々でした。半年

くらいずっとかかりきりでしたね。

小林 ポテトとは全く違う苦労があるんですね。

四方田 揚げるときも、海老という焦げやすいものを扱うため、今までやったことないような低温でじっくりフライする方法を編み出さなければならず、とても苦戦しました。ちょっとした差で、見た目がポコポコになったり、色が悪くなったり……「本当に出来るのかこれ？」という状態でしたが、

もともと工場勤務を経験していたので、「あの機械の設定をこういじれば、できないことはないのでは？」といった直感も頼りになりました。

小林 お。過去の経験も活かされたんですね。

余談として、よもちゃん(※四方田)はばくも営業時代に隣の席でしたが、その後の工場勤務を経て、さらにパワーアップした頼もしい様子が垣間見えました。湖池屋の伝説を受け継ぐ気概をも練込んだ(?)渾身の海老せん、ぜひお試しあれ。



(株)湖池屋 商品開発部
四方田 和弥