

湖池屋新聞

第9号

2021年4月12日(月)

編集長兼カラムーチョ担当

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。バックナンバーはQRコードから！

さて、4月から湖池屋史上初のラジオ番組が始まりました！ その名も『湖池屋 歌エール！』。第1回は爆風スランプの『Runner』が流れてサンプラザ中野くんファンの僕はブチ上がりました。東京FM『スカイロケットカンパニー』内で毎週月〜木、17時39分ごろから放送。radioikoなどのスマホアプリでも配信しているので、

全国どこでも聴けますよ！



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

今週の新商品

4月12日(月)

※1都6県のスーパーマーケット等 発売日

ポテトと料理

デミグラスハンバーグ／タルタルフィッシュ

でオーブンにIN。サクサク×しっとり、独自の2層食感とともに広がる本格的な味わい。こんな斬新な食べ物が今までにあったでしょうか！？

『デミグラスハンバーグ』はジューシー

な牛肉の旨みの奥に、トマトやオニオンも感じますし、『タルタルフィッシュ』はサーモンと卵黄、オニオンが豊かな風味を醸します。もちろんこれらの具材、すべて本物。手間かけてますねえ。これなら昼食の食べ逃しにも余裕でなれちゃうレベルです。

すべて手探りの

開発、苦節3年の結晶？

小林 発売まで並々ならぬ苦節がありましたね。

平野 本当に感動してます。私が担当になる前から、足かけ3年以上の試行錯誤があつて……工場

の設備も新規導入だし、味作りも今までのようにはいかないし、名前やパッケージも完全にゼロからのスタートでした。開発部やデザイナーの方とも本当に何十回も打合せを重ねましたね。

小林 味についてこだわったポイントは？

平野 私は『デミグラスハンバーグ』の試作品を最初に食べたときの、「本当にお肉の味がする！」という感動が

ポテトチップスという枠にはもう縛られませんが、本物の具材で作ったソースを、ポテトを使った生地包んだ



(株)湖池屋 マーケティング部
平野 由唯

忘れられなくて。それを最大限引き出すために、最後まで「調理感」をキーワードに、焼いたお肉の感じや、サーモンの味がしつかりするように調整していただきました。

小林 『ポテトと料理』という名前は斬新ですね。

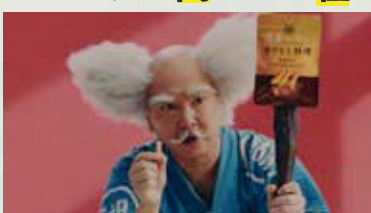
平野 ここにたどり着くまでに300個以上のネーミング案

がありました。長年ポテトを扱ってきた湖池屋の自負と、それを「料理」の域に進化させようというチャレンジを伝えたくて。「これが名前！？」という意外性も、商品の新しさを伝えられると判断しました。

かまいたち山内さん登場
「クレー爺コイケさん」CM放映中！

小林 クレー爺コイケさんのビジュアル、強烈ですね。

平野 撮影現場でも、実物のクレー爺さんは存在感が半端なくて、私も笑いをこらえるのに必死でした。「スナックか料理か」という究極の2択を問



うべき存在。『ポテトと料理』は一体スナックなのか料理なのか……皆さんも自ら確かめてみてください！いずれにせよ美味しさは間違いなし！

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LS-1」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！ニュ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LS-1 (Lactobacillus salivarius T1271株) が含まれます。乳酸菌LS-1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。