

湖池屋新聞

第12号

2021年5月24日(月)

なんで納豆ご飯
の話を延々してい
たかといいますと、
湖池屋からなんと

いただけのスナックを目指して、本物素材と品質感にこだわっ
た「おこめ心地」を作りました。

小林なるほど。なんでお米なんでしょうか?

福永

調査などから分かったのは、年齢を重ねるにつれてス
ナック菓子からおせんべいなどの米菓に移行する方が多いと

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、社員の声が聽ける
オリジナル新聞です。

ところで、**最近の若者**
は「**お米**」を昔より食べ
ないらしいですよ。糖質



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

おこめ心地 海老しお／柚子ちりめん

**「食べられない」人に食べてほしい!
スナック菓子の世代拡大を目指して**

小林

お米スナックという新たなジャンルにトライ
するにあたって、どんな人に食べてもらいたいと考
えて企画したんですか?

福永 ポテトチップスが食べたくても、年齢とともに
に「何となく重たい」と感じたり、健康を気
にしたりしてしまった人が多いと思います。「ア
クティブシニア」という言葉がありますが、

心身ともにまだまだ溌剌としたシニア

の方々が増えている中で、いくつに

なつても美味しいスナック菓
子を食べたい、というお声が

多いんですよね。そんな方々
にも気軽に、安心して食べて

クが登場するからなのです。手前味噌ですがびっくりする新食感&旨さですよ。ポテトチップスも国産にこだわる湖池屋ならではのスペック、**国産100%の粗挽き・細挽きのお米**をブレンドしたザクッと軽やか食感に、練り込まれた海老や片口鰯、鰹の風味が滋味深い逸品です。企画に携わった福永さんにはインタビューしてみました!

は

「**お米**」を昔より食べ
ないらしいですよ。糖質

小林

制限ブームつてのもありますし、一人暮らししていると、いちいちご飯を炊くのも面倒だったりするんですかね。僕は納豆ご飯が大好きなのにわかには信じがたいです。刻みネギをたっぷりかけた納豆を約300回かき混ぜ、ふわっとろの卵かけご飯に乗せ……これぞ朝ごはんの代表選手、一日のパワーの源じゃないですか? まあ寝坊しちゃって食べないこともよくあるんですけど……なんかいつも以上にくだらない枕ばなしですみません(笑)。

福永

福永さんはどっちの味が好きですか?

小林

福永さんはもちろん美味しいですが、個人的には柚子ちりめんが好きです! おせんべいにはなかなかない、ふわふわ香る柚子と、練り込まれた魚介の本格的な味わいが気持ちをそそりますね。良さげな居酒屋に行つたときのお通しみたいなイメージで、うきうきしゃいます(笑)。

小林

わかる。こういう居酒屋行きたい!(謎)。

**スナックとおせんべいの
いいとこ取り!**と開発者

も自負する新ブランド、「おこめ心地」。お米でも発揮される、湖池屋こだわりのオリティをぜひ実感してみてください!

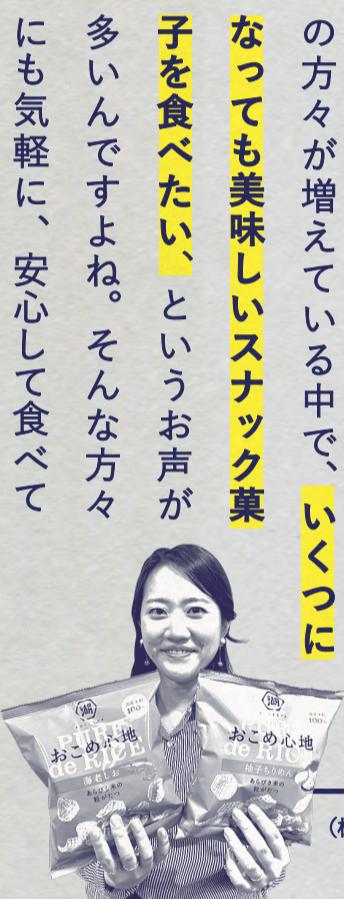
「湖池屋新聞」バックナンバー
はQRコードから! ▼



今週の新商品

5月24日(月)

※全国コンビニエンスストア 発売日



(株)湖池屋 マーケティング部
福永 千紗



【届出表示】 本品には、乳酸菌LS1 (Lactobacillus salivarius TI2711株) が含まれます。乳酸菌LS1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常な方に適しています。