

湖池屋新聞

第7号

2021年3月29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」で掲示している、社員手作り感満載の新聞でござい

す。社員直撃インタビューから最新のCM情報まで、

我ながら読みごたえのある内容と自負しています。毎週チェックしてみてくださいね！



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

3月29日(月)

※全国スーパーマーケット等 発売日

ハッシュドポテト

コクうま塩 / クリスピーベーコン

小林 最初は「ジャーマンポテト味」みたいな名前でしたよね。「クリスピーベーコン」になったきっかけは？

料を試しましたね。

たら食べごたえのある肉感を表現できるのか、色々な原

い。でも食感のよくないベーコンではいけない。どうし

期限の問題があるから、水分を含みすぎたものは使えな

品だからこそ、その味にはこだわりました。賞味

本物ベーコンが入っているとところに新しさがある商

小芝 そうなんです。でも、単なるパウダーでない、

のコストもお高いんじゃないですか？

小林 こんな旨いハッシュドポテトが

スナックのお値段なんて……ベーコン

理想のベーコンを探して—— 開発者の探求



(株)湖池屋 商品開発部
小芝 隆

通り、インタビューしてみました。

ジフロアにいるなんて光栄です……というわけでいつも

ます。こんな革命的商品の開発に携わった人が会社の同

味わい深さが半端ない。もはやスナックの域を超えてい

ベーコン」に至っては、本物のベーコンチップ入りで、

なんて最高じゃないですか？ しかも新登場の「クリスピー

られる時代です。ひとくちサイズであの味が楽しめるな

つでもどこでも食べ

シュドポテトが、い

ギュツと固めたハッ

ました。生じゃがを

すごい時代になり

商品の見た目までこだわりました。

中で、いかにお客様に満足を感じていただけるかを追求し、

現しよう！」という決断に至りました。コストの問題もある

きっかけに、「味名も、本物ベーコンならではのおいしさを表

小芝 工夫の末、ベーコン感がうまく出せたぞ！というのを

小林 いろいろな苦労があったんですね。ちなみに小芝さんは

「コクうま塩」と「クリスピーベーコン」どちらが好きですか？

小芝 担当したのはベーコンですが、個人的には「コクうま塩」

が好きですね。ハッシュドポテトラしい、香ばしさと旨みの

ある塩味がうまく表現されていて……って「ベーコンじゃな

いのかよ！」って感じですけど大丈夫ですかこれ？(笑)

小林 むしろオチに使わせていただきます(笑)。

現実面もシビアに検証しつつ、理想のベーコンを追い求める——
開発部ならではのこだわりを感じました。どちらの味も美
味しいですよ！ ぜひお試しください。

かまいたち山内さん登場

「クレー爺コイケさん」CM放映中！

また強烈なインパクトのCMができてしま

いました……。詳しい内容は第9号で紹介予

定！お楽しみに。



Pinky

ピンクフレッシュ
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
てもお口スツキリ！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LS-1(Lactobacillus salivarius T12711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。