

関係者各位

2021年12月06日
株式会社スマイル・リンク

リニューアル発売のご案内

長野を代表する特産品“八幡屋礒五郎”の七味を

食べる直前にふるポテトチップス パッケージリニューアル新発売

七味をポテトチップスかけたら美味しい、でも直前にかけたらもっともっと美味しい！！

長野の特産品の企画・販売を行う株式会社スマイル・リンク（代表取締役 斎藤裕幸）は、昨年3月に発売した『直前にふるふるポテトチップス』を赤い七味をイメージした赤いパッケージにリニューアルし、新たに『食べる直前にふる七味ポテトチップス』として2021年11月より発売致します。



1. 直前にふることで、七味がきいてます！！

これまで市場に多くでていた七味を使用したお菓子は最初からお菓子の生地に練り込んでいるか、お菓子にかかった状態で販売されています。今回の商品は小袋に入った七味を食べる直前にふりかけることで、七味の香り、辛味が“ピン”としたままご賞味できます。

2. 開発の経緯

七味をポテトチップスかけたら美味しい、でも直前にかけたらもっともっと美味しい！！
直前にかけることで七味の風味が生かされた美味しいポテトチップスができるのでは？というアイデアから生まれた商品になります。

（株）スマイルリンク内での調査で、主な原料となるポテトチップスは数社のポテトチップスを試食しながら今回のポテトチップスであれば一番七味の辛味・風味が生けると判断し商品化となりました。

昨年の3月の発売からコロナ禍ではありますが、累計3万個を販売した人気商品となっています。

しかしながら白を基調としたパッケージが売店で目立たないという意見を多数いただき今回のリニューアルを進めさせていただくこととなりました。

新しいパッケージは七味唐辛子を想起する『赤い』パッケージを採用しております。



●新パッケージ

3. 商品の紹介

食べる直前にふるポテトチップス 4つの特徴

- ① 長野県を代表する特産品“八幡屋礒五郎”の七味を直前にふるふるすることで、七味の辛味・風味をお楽しみいただけます。

直前にふることで、七味の風味が一番生かされたままおいしくいただけます。

ぐつと出すことに成功したと確信しています。

② 小袋2袋入りですので、ご自身の辛さに応じて調整が可能です。(2袋ですと中辛位のイメージ)

ご自身のお好みにあわせて調整が可能です。辛いものがあまり得意でない方は1袋でも十分かと思
います。2袋の場合がカレーでいうところの中辛になります。

③ ポテトチップスにもこだわりました 3つの特長



- (1) 米粉入りで食感がよいため七味にあいます。
- (2) 生地に細かい穴が開いており七味がよく絡みます。
- (3) 岩塩使用のため塩の丸み、旨みがあるため七味のじゃまをせず、むしろ協調します。

④ 目にとまる赤いパッケージ

遠くからも目につく赤いパッケージが特長です。



●商品イメージ

5. 株式会社スマイル-リンクのご紹介

1964年創業以来、各地の特産品の企画・販売をおこなっております。弊社はお客様の最新のニーズをとらえつつ、生産者と消費者を笑顔でつなぐことをミッションとし、様々な商品を送りだしています。

■商品概要

商品名 : 食べる直前にふる七味ポテトチップス

希望小売価格 : 230 円 (税別)

賞味期限 : 製造より 120 日 (常温)

■販売先 : 弊社販路 (主に観光販路にて) 販売中

ネット販売先 : Amazonにて販売

https://www.amazon.co.jp/dp/B086ZC2H5L/ref=cm_sw_r_em_api_glt_i_00ZZZDH2G8VG4WXWMM9H

■会社概要

商号 : 株式会社スマイル-リンク

代表取締役 : 斎藤 裕幸

所在地 : 〒381-2212 長野県長野市小島田町字野田沖 79 番地の 1

URL : <http://www.egao-tsunagu.com/>

■お問合せ・取材申込

株式会社スマイル-リンク 商品部 坂本