

(株)湖池屋におけるポテトチップス事業の取組み

株式会社湖池屋 代表取締役社長 田子 忠

「コイケヤポテトチップス」の誕生

「コイケヤポテトチップス のり塩」は昭和37年に発売し、昨年8月に発売50周年を迎えました。現在も主力商品としてご愛顧いただいております。

その歴史を遡りますと、創業者である小池和夫が仕事仲間と飲みに行ったお店でポテトチップスに出会ったことに始まります。昭和33年、おつまみ製造会社として株式会社湖池屋を設立していた小池は、初めて出会ったポテトチップスのおいしさに感動し、商品化に向けて研究を開始したのです。

開発に着手した当初はおいしいポテトチップスを作るノウハウがなく、品質が安定しませんでした。原料、生産方法、味付けなど、あらゆる面で研究開発を行い、試行錯誤を繰り返しました。

味付けも当時は塩味が主流でしたが、日本で作るポテトチップスは日本人になじみのある味にしようと工夫し、「のり」に着目しました。こうして、昭和37年8月に「コイケヤ ポテトチップス のり塩」が誕生したのです（写真1、写真2）。

その後、国内の機械メーカーの協力の下、独自の専用オートフライヤーを製作しました。これによりポテトチップスの生産効率を大幅に向上させ、日本で初めてポテト



写真1 創業当時のポテトチップス生産風景



写真2 コイケヤ ポテトチップス のり塩

チップスの量産化に成功いたしました。

激辛ブームの火付け役「カラムーチョ」

昭和59年、ポテトチップス市場にはなかった辛い味のポテトチップス「カラムーチョ」を発売しました。日本全体が激辛ブームに沸き、そのブームの火付け役とも言われ、大ヒットとなりました。当時オーソドックスな味が主流のポテトチップス市場に「辛味」という新しいカテゴリーを創出し、市場拡大に努力してまいりました。カラムーチョのヒットを機に、ポテトチップス以外のスナック菓子にも力を入れ、とうもろこしを原料とした「スコーン」、「ポリンキー」、「ドンタコス」といった商品も発売。スナック市場全体の活性化も図ってまいりました。

さて、「コイケヤポテトチップス」の発売50周年を迎え、発売当時の釜揚げ製法を現代風にアレンジした商品「コイケヤポ

テトチップス プレミアムシリーズ」を発売いたしました（写真3）。従来のポテトチップスの製造とは生産ラインも異なり、低温でじっくり揚げることで、イモ本来のおいしさや独特の食感が得られる製法です。このような、お客さまに新たな付加価値を感じていただける商品の開発にも注力しています。

おいしくて、安全・安心な商品製造

生産面におきましては、埼玉県加須市にある関東工場、関東第二工場、そして、京都府南丹市の京都工場と3つの工場が稼動しています。さらなる生産体制の強化を目的として、平成21年10月に、ふらの農業協同組合と製造委託契約を締結しました。これは、同組合が工場を建設し、当社のポテトチップスを製造するというものです。弊社としましては、第4の生産拠点となります。

この新たな事業のスキームは、同組合が原料生産・供給から製造を行い、当社がマーケティング、製造技術指導、そして商品の販売を担うというものです。また、この事業は工場のある南富良野町の地域振興と経済効果にも貢献しています。

食の安全衛生の取り組みとして、当社では、平成20年よりAIBフードセーフティ（GMP）を推進してきました。これは、食品安全衛生上の危害が生じる可能性をなくすための食品安全管理システムです。当社では、このAIB活動を積極的に行っており、これまでの継続的な取り組みが評価され、AIB監査結果優秀事業所として表彰されました。今後も食品安全管理体制を強化してまいります。



写真3 コイケヤ ポテトチップス プレミアム

食を通じたCSR活動

当社では、昭和52年よりベルマーク活動に参加、35年以上にわたり教育助成活動を続けています。また、昨年の事例として、国連WFPのレッドカップキャンペーン（学校給食プログラム）に賛同し、商品の売上の一部を協会に寄付しています。これは、飢餓に苦しむ子どもたちに対して、学校で栄養価の高い給食を提供し、子どもの発育を助けると同時に、教育の機会を広げるWFPの活動です。

さらなる成長に向けて

平成23年5月に日清食品ホールディングス株式会社と業務・資本提携し、協働推進委員会を設置、相互協力をスタートさせました。「今までにない、楽しく、驚きのあふれるユニークな製品開発」をコンセプトとし

た「UNIQUE PROJECT」もそのひとつです。このプロジェクトは、両社の持つマーケティング力、技術開発力を共有、商品開発を推進するものです。代表的な商品として、「チキンラーメンチップス」や「出前一丁チップス」があります。このように、新しいコンセプトの商品を開発してまいります。

「コイケヤポテトチップス」は50周年を迎えました。日本のポテトチップスのパイオニアとして、次の50年に向けて独創的でユニークな商品開発を続けてまいります。原材料のさらなる研究、より品質の高い生産体制の構築、そして、創業以来こだわりつづけている「おいしさ」を追求し、一層お客さまにご愛顧いただける商品を作り邁進いたします。

□いも類振興会の出版案内□

◎サツマイモ

サツマイモ事典

(財)いも類振興会 編集・発行

サツマイモの近代現代史

狩谷 昭男 著

◎ジャガイモ

ジャガイモ事典

(財)いも類振興会 編集・発行

アンデスから食卓まで

田中 智 著

清薯源流の砦

(財)いも類振興会 編

21世紀にむけてのいも作り

吉田 稔 著

バレイショ増収1000問答

吉田 稔 著

申込み先 〒107-0025

この一冊があれば、サツマイモのすべてがわかる事典。サツマイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2010年1月 B5判 352頁 4,800円+税5%
明治から平成に至る約150年間のサツマイモを巡る政策、生産、流通、消費の動向等を解説。
2012年10月 A5判 138頁 1,300円(税込・送料別)

この一冊があれば、ジャガイモのすべてがわかる事典。ジャガイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2012年3月 B5判 416頁 4,800円+税5%
ジャガイモの起源、種類、料理法等について解説。
1992年改訂 B5判 21頁 580円
八岳、孺恋、上北、雲仙、北海道中央、後志、胆振、十勝の各馬鈴薯原原種農場を紹介。 1987年11月 B6判 112頁 700円
ジャガイモ栽培をめぐる問題点を指摘し、その改善策を提起。
1988年10月 B6判 166頁 600円
講演での質問を基に、作付から収穫までの事項別に答えたもの。
1988年4月 B6判 150頁 700円
東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303
一般財団法人 いも類振興会 E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp
TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225 郵便振替: 00130-1-110152