

2023年5月12日  
石屋商事株式会社

**【新発売】北海道十勝産の男爵いも使用  
「そのまんま男爵 厚切りポテトフライ(オホーツクの塩味)」 5月12日(金)より登場  
～素材の味を引き立たせる“真空フライ製法”～**



石屋商事株式会社(本社:札幌市西区 代表取締役社長:石水 創)は「そのまんま男爵 厚切りポテトフライ(オホーツクの塩味)」を、2023年5月12日(金)より販売開始いたします。北海道の地域社会に根差した活動を行う“北海道150年ファーム”と共創のもと誕生した商品です。

北海道十勝で収穫された男爵いもを使用した、サクサク食感の厚切りポテトフライ。食べ応えのある食感をお楽しみいただくため、7mmの厚さにカットしています。原材料は、じゃがいも、食用油脂、オホーツクの塩のみとシンプル。男爵いもの素材の味を引き立たせるようこだわりました。ゴロゴロと並べられた男爵いもをベースデザインにしたパッケージは、北海道のイラストレーターである田中マリナさんのイラストを起用しています。

ちょっとしたおやつやお酒のお供としてはもちろん、北海道土産としてお使いいただくのもおすすめ。北海道十勝の豊かな大地を思い浮かべながら、じゃがいもそのまんまの味わいをお楽しみください。

### ■北海道十勝産の男爵いもが持つ素材の味わいと、その良さを活かす“真空フライ製法”

本商品は、北海道十勝産の男爵いもと、真空フライ製法という素材の味を引き立たせる製法を組み合わせることによって実現した商品です。

色が白く、ホクホクとした食感が特徴の北海道十勝産男爵いも。そんな男爵いもを、真空フライ製法という70～120℃

の低温で時間をかけて揚げる製法で仕上げました。この製法で仕上げることで、素材の色や大きさをそのまま、食感はサクサクに、加熱によって素材の甘さを引き立てています。

味付けも、「オホーツクの塩」のみでシンプルに。程よい塩味が、男爵いもが持つ素材の甘みをぐっと引き立ててくれます。

### 「そのまんま男爵 厚切りポテトフライ(オホーツクの塩味)」商品概要

#### ■商品名：

そのまんま男爵 厚切りポテトフライ(オホーツクの塩味)

#### ■概要：

北海道十勝で生まれた男爵いもを使用したサクサク食感の厚切りポテトフライ。

味付けはオホーツクの塩のみで仕上げ、男爵いも本来の色・香り・味わいを真空フライ製法でそのまんま閉じ込めました。

■内容量：30g

■発売日：2023年5月12日(金)

■価格：248円(税込)



### ■北海道の地域社会に根差した活動を行う“北海道 150 年ファーム”

株式会社北海道 150 年ファームは、石屋製菓株式会社、株式会社アド・ワン・ファーム等が共同出資を行い、北海道命名 150 年の節目にあたる 2018 年 4 月に設立されました。

ISHIYA は、「100 年先も、北海道に愛される会社へ」を長期ビジョンに掲げており、北海道 150 年ファームの地域社会に根ざした活動を通じて、ビジョンの実現に取り組んでおります。

本活動においては、北海道各地に実際に足を運ぶことを大切にしています。たくさんの方々や素材との出会いを通じて、まだ見つけられていなかった北海道の良さを伝えられるような情報発信や商品開発をおこない、共に新たな価値を創ってまいります。



今回発売する「そのまんま男爵ポテトフライ」については、先述の活動を体現している北海道 150 年ファームブランドの商品として、ISHIYA との共創により誕生しました。今後も ISHIYA と北海道 150 年ファームは、関係会社様との繋がりを大切にしながら、北海道の素晴らしさを伝えられるものを共創していきます。

#### ■販売店情報

##### 【北海道内】

白い恋人パーク バイクショップ・チェルシー(札幌市西区宮の沢 2 条 2 丁目 11-36)

22%SHOP(札幌市中央区大通西 4 丁目 6-1(札幌大通西 4 ビル B2 階))

一部北海道内空港売店・お土産店