

ポテト

国内産じゃがいも使用



国内産じゃがいも 100%

国内産のじゃがいも（遺伝子組換えでない）のみ（主に北海道産）を使用しています。

揚げ油は植物油を使用

国内産じゃがいもをコクのある米油と軽い風味のパーム油でパリッと揚げています。

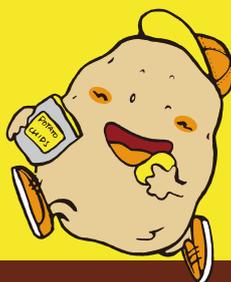
海水塩使用

食塩は、天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくり煮詰めて仕上げた焼塩です。旨みを残した味わいは、素材の美味しさを引き立てます。



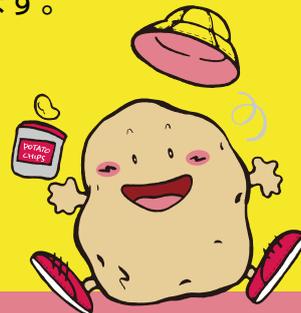
うす塩味

じゃがいもの持つおいしさを、こだわりの焼塩で引き出しました。食塩は、天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくり煮詰めて仕上げた焼塩を使用しています。旨みを残した味わいは、素材の美味しさを引き立てます。



バター醤油味

バターのやさしい風味と醤油のおいしさで仕上げました。チキン・ポーク・ビーフエキス、香料は使用していません。



野菜コンソメ味

たまねぎなど野菜のおいしさを、白こしょう・セロリシードなどの香辛料で引き出した、口あたりの良い野菜コンソメ味です。チキン・ポーク・ビーフエキスなどの動物性原料は使用していません。



おいしい! 国内産じゃがいも使用 ポテトチップス ができるまで

ポテトチップスで一番大切な原料であるじゃがいも。季節に応じて九州から関東、そして北海道まで、その時期に最もおいしいポテトチップスになってくれるじゃがいもを厳選して使用しています。厳選されたじゃがいもからおいしいポテトチップスができるまで製造過程をご紹介します。



じゃがいもは少し土のついた状態で保管されています。このじゃがいもを機械にかけ洗浄・皮むきを行います。



皮をむいたじゃがいもをスライスします。右側の丸い機械の中の刃が高速に回転しじゃがいもを薄くカットします。



薄くスライスされたじゃがいもを水とお湯で洗います。じゃがいもの性質に合わせて微妙に温度を管理する、一番気を使う工程です。



さらしが終わったじゃがいもの水を切ります。



揚げ油は米油とパーム油を使用しています。季節によっておいしさが引き立つ割合を調整しています。直火炊き連続チップフライヤーでじゃがいもを揚げていきます。



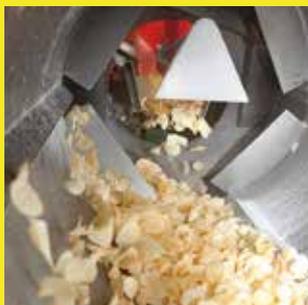
直火炊き連続チップフライヤーは、フライ油の中を炎が通り抜けていく構造になっています。大量生産には向きませんがじゃがいもの味をいかしたおいしいポテトチップスができます。



揚げ終わったポテトチップスは・・・



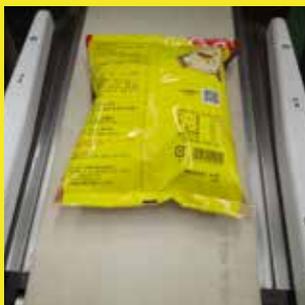
センサーと人の目視により焦げなどのあるものが取り除かれます。



こだわりの原料で味をつけます。



できあがったポテトチップスは計量し、包装されます。



段ボールにやさしく人の手で詰めて完成です。

おいしい!
ポテトチップスが出来上がりました

