



# PRESS RELEASE

株式会社なとり

〒114-8611 東京都北区王子5-5-1

<https://www.natori.co.jp>

肉厚なのに食べやすい、ほぐれる旨さのビーフジャーキー  
**THEおつまみBEEF 厚切ビーフジャーキー**  
**THEおつまみBEEF 厚切ビーフジャーキー お徳用**  
 3/14(月)よりリニューアル発売

株式会社なとり（代表取締役会長兼社長：名取三郎、東京都北区）は、「THEおつまみBEEF 厚切ビーフジャーキー」「THEおつまみBEEF 厚切ビーフジャーキーお徳用」を3月14日（月）よりリニューアル発売いたします。

## ■ 開発背景

「THEおつまみBEEF」は肉厚で食べ応えがありながらも、食べやすい独自の食感が評価され、珍味売場には欠かせないブランドに成長しました。今回のリニューアルでは増えているお家時間をさらに楽しんでいただけるよう、上質感のあるパッケージデザインに変更し、リニューアル発売いたします。

## ■ 商品概要



商品名	THEおつまみBEEF 厚切ビーフジャーキー	THEおつまみBEEF 厚切ビーフジャーキーお徳用
内容量	42g	88g
参考小売価格	432円（税込）※消費税8%	864円（税込）※消費税8%
発売地域	全国	
発売日	2022年3月14日(月)	
販売ルート	スーパー、GMS、コンビニエンスストアのおつまみ売場、ドラッグストアなど	
ターゲット	・ビーフジャーキーに食べ応えを求める人 ・食べやすいおつまみを求める人	

## ■ デザインリニューアルのポイント

### ▶ 上質感を演出

背景の色に金や赤といった華やかな色を採用することで上質なデザインにしました。

### ▶ 「THEおつまみBEEF」のブランド強化

支持されてきたブランドロゴをより強調するため、ブランドロゴ周りのデザインをシンプルにして目立つデザインにしました。

### ▶ こだわり部分の説明

こだわりの原料と味付けを緑のアイキャッチで丁寧に説明しました。

## ■ 製品特長

### ▶ 肉厚なのに食べやすい食感

特許製法「スチームロール製法」で肉厚で食べ応えがありながらも、食べやすい独自の食感に仕上げています。

※スチームロール製法とはしっかりと肉の食感を残しつつ、手でちぎりやすいジャーキーに仕上げる当社独自の製法です。（特許 第5693100号）

### ▶ 牛赤身肉のおいしさを引き出した味わい

当社独自の味付けで素材の旨みを引き出し、お酒のおつまみは勿論、おやつや小腹みたし等の様々な食シーンに合う味わいに仕上げています。

### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社なとり お客様相談室 0120-544-710

\*掲載時に電話番号を記載いただく場合は、上記の番号を記載願います。

### 【報道各位からのお問い合わせ先】

株式会社なとり 製品PR担当 小寺

E-mail : pr@natori.co.jp TEL : 03-5390-8213