



## PRESS RELEASE

2022年10月3日

株式会社natori

〒114-8611 東京都北区王子5-5-1

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

## 一度は食べていただきたい おいしいあたりめ・おいしいさきいか 新漁パッケージ【期間限定】

11月7日(月)より新発売

株式会社natori（代表取締役会長兼社長：名取三郎、東京都北区）は、現在発売中の「一度は食べていただきたいおいしいあたりめ」と「一度は食べていただきたいおいしいさきいか」について、新漁するめいかを使用した期間限定品を、11月7日（月）より順次発売いたします。

### ■開発背景

「一度は食べていただきたい」シリーズは、原材料と製法にこだわり、素材のおいしさを追求した商品として、2006年に発売して以来、多くのお客様にご愛好いただいております。

同シリーズの「おいしいあたりめ」と「おいしいさきいか」は、「北海道産するめいか」だけを使用し、素材の風味を最大限引き出す製法でこだわってつくったプレミアムなおつまみです。お客様に旬を楽しんでいただける企画として、今年の秋から冬にかけて水揚げされた「北海道産するめいか」だけでつくった商品を、期間限定新漁パッケージで販売いたします。

### ■商品概要



商品名	一度は食べていただきたい おいしいあたりめ	一度は食べていただきたい おいしいさきいか
内容量	24g	26g
参考小売価格	378円（税込）※消費税8%	
発売地域	全国	
発売期間	2022年11月7日(月)より順次 ※袋資材なくなり次第終了	
販売ルート	スーパー、GMS、ドラッグストアなどのおつまみ売場	

### ■新漁するめいかについて

あたりめやさきいかに加工される「するめいか」は、主に秋から冬にかけて水揚げされます。新漁パッケージ商品は、今年の9月から11月に北海道で水揚げされたするめいかだけを使用した、こだわりのおつまみです。

### ■商品特長

#### ▶ オンライン商店

北海道で水揚げされたするめいかを、生のまましっかりと乾燥させて旨みを凝縮し、香ばしく焼き上げました。かむほど溢れ出す、いか本来の自然な旨みを味わえます。

#### ▶ オンライン商店

北海道で水揚げされたするめいかを使用し、旨みを逃がさないよう当社独自の製法で皮付きのまま焼き上げました。いかの旨みと焼いた香ばしさを楽しめます。

#### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社natori 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natori 製品PR担当 小寺

E-mail : pr@natori.co.jp TEL : 03-5390-8111