



## 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>**原材料・製法にこだわり、素材のおいしさを追求したなとり最高品質のビーフジャーキー  
一度は食べていただきたい 熟成ビーフジャーキー**

9月11日(月)より新発売

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、「一度は食べていただきたい 熟成ビーフジャーキー」を9月11日（月）より新たに発売いたします。

**■開発背景**

「一度は食べていただきたい」ゴールドパックシリーズ」ブランドは原材料・製法にこだわるプレミアムラインのおつまみシリーズで、人気の高いおつまみをラインナップしています。日常をちょっと特別な日にしたいと思う消費者のニーズに応えるため、こだわりが詰まった本ブランドで今回待望のビーフジャーキーを発売いたします。新しいカテゴリーを5年振りに増やすことで、よりお客様に選ぶ楽しさを提供し、ブランドの強化と市場の活性化を図ります。



商品名	一度は食べていただきたい 熟成ビーフジャーキー
内容量	40g（20g×2袋）
参考小売価格	648円（税込）※消費税8%
発売地域	全国
発売日	2023年9月11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など
ターゲット	日常をちょっと特別にしたい人

**■商品特長****▶ 希少部位「トモサンカク」を使用**

赤身と脂のバランスが良い希少部位のトモサンカクを使用し、牛肉の濃厚な旨みが堪能できるビーフジャーキーに仕上げています。

**▶ 独自の熟成製法を採用**

こだわりのタレで味付け後、冷蔵で72時間以上じっくりと熟成させることで、素材の旨みを引き出しています。

**▶ トモサンカクに合わせたこだわりのタレで味付け**

醤油をベースにしたタレにマンゴー果汁と洋酒を隠し味に使用しています。濃厚な旨みのトモサンカクに果実と洋酒の華やかな風味が合わさり、豊かな味わいが楽しめます。

**【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: 03-5390-8111