



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>

お酒を楽しむ人のいつもの晩酌をより上質にする
素材や味わいにこだわったおつまみシリーズ

**おつまみ通の方に食べていただきたい
五島の醬(ひしお)仕立て えいひれ**

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、「おつまみ通の方に食べていただきたい五島の醬仕立て えいひれ」を9月11日（月）より新たに発売いたします。

■ 開発背景

アフターコロナにおいても、家でじっくりお酒を楽しむ時間を確保する方が半数近くいます。また、そういった「家飲みじっくり派」の方は、味や素材など品質にこだわりがあるおつまみを求めています。日本随一の魚の宝庫である五島列島の魚と椿酵母で造った魚醬「五島の醬」を使用し、環境課題に想いを馳せながら上質な家飲み時間を過ごしていただけるよう家飲みじっくり派にアプローチします。

■ 商品概要

【新発売】



おつまみ通シリーズ既存品



商品名	おつまみ通の方に食べていただきたい 五島の醬仕立て えいひれ
内容量	28g
参考小売価格	367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、量販店、コンビニエンスストアの おつまみ売場や酒売場など
ターゲット	・日常的に家飲みを楽しむ「おつまみ通」の方 ・こだわりのおつまみを求めている方

■ 商品特長

▶ **長崎県五島列島の「五島の醬（ひしお）」使用**

長崎 五島列島の周辺海域は島々や複雑な海底地形により全国屈指の好漁場。魚種は250種を超え、全国一位を誇っており、季節ごとに様々な旬の魚が取れることで有名です。しかしながら、地球温暖化が進み海水温が上昇。海藻をエサにしていた魚が冬も活発に動くようになり沢山の魚たちが暮らす「藻場」が急速に姿を消す深刻な社会問題となっています。これが海の砂漠化、磯焼け。原料にはイスズミ等といった食害魚を使用し海の砂漠化（磯焼け）を止めようという思いが五島の醬には込められております。五島の醬を製品に使用することにより、環境配慮に貢献します。

▶ **えいひれ+五島の醬の相乗効果**

えいひれは、しっとりした食感、肉厚で食べ応えがあり、香ばしく後引く味わい。五島の醬の余韻がお酒にぴったりです。



想いが伝わるブランドムービー

【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