



# 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>

牛たん好きも大満足の本格おつまみ

## おつまみ牛たん

3月14日(月)より全国発売

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、「おつまみ牛たん」を3月14日（月）より、全国で発売いたします。これまで、北海道・東北エリア限定で販売しておりましたが、販売が好調であることから、販売エリアを拡大いたします。

### ■開発背景

焼き肉ではカルビ、ロースと並ぶ人気の素材「牛たん」ですが、近年は牛たん焼きの専門店も多く見られます。当社が実施したアンケート調査では、約8割の人が牛たんが好き、やや好きと答えました。非常に人気のある素材です。一方、牛たんを食べている頻度は低く、約8割の人は月に1回も食べていないことが分かりました（※）。牛たんは希少で高価でもあるため、たまに外食で食べる特別な食材であり、家庭ではあまり食べられていません。このギャップを埋めるために、自宅でも手軽に食べられる牛たんのおつまみを開発しました。※当社自主調査 WEBアンケート 2021年4月実施（n=1,650）

### ■商品概要



商品名	おつまみ牛たん
内容量	38g
参考小売価格	324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	S M、量販店などの珍味売場、駅、道路売店、ディスカウントストア、ドラッグストアなど
ターゲット	自宅でも外食気分を味わいたい、こだわり家飲み派

### ■製品特長

#### ▶ 牛たんのジューシーな旨み

牛たんに含まれる脂が、ジューシーな旨みのポイントです。牛たんの脂を残したまま加工・乾燥することで、牛たんならではの美味しさを実現しました。

#### ▶ 牛たん特有の弾力ある食感

一度食べるとやみつきになる、牛たん好きも大満足の弾力ある食感です。

#### ▶ 希少部位が気軽に楽しめる

牛たんは牛1頭から1本しかとれない希少部位です。高価な素材ですが、本品は気軽に楽しんでいただける価格に設定しました。

#### 【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