

ひとつまみの幸せ。



PRESS RELEASE

2023年1月18日

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 かんずり仕立てチーズ・いかげそ

3月13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かんずり仕立てチーズ」「おつまみ通の方に食べていただきたいかんずり仕立ていかげそ」を3月13日（月）より新たに発売いたします。

■ 開発背景

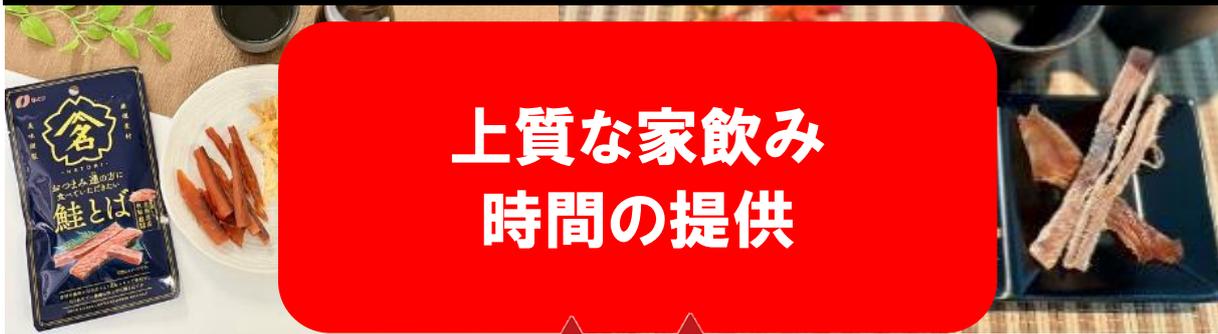
「おつまみ通の方に食べていただきたい」シリーズは、家でじっくりお酒を楽しむ

「家飲みじっくり派」の方に向けたおつまみシリーズです。

商品を通して2つの方向性から、上質な家飲み時間を提供します。

- ①新しい素材と製法により、新しいおいしさをお届けします。
- ②ものづくりにおけるこだわりやおつまみを通じた地域に根ざした食文化継承の取り組みなどのストーリーもお届けします。

「おつまみ通の方に食べていただきたい」シリーズ ミッション



新しいおいしさ

- ・ 素材と調味料の
新しい組み合わせ

ストーリー

- ・ ものづくりにおけるこだわり
- ・ おつまみを通じた地域に根ざした食文化継承の取り組み

■商品特長

▶新潟県妙高名産「かんずり」使用

「かんずり」とは、新潟県妙高市の伝統的な調味料で、唐辛子・糶・柚子・食塩を混ぜ合わせ、3年以上熟成・発酵させたものです。まろやかになった唐辛子の旨みとほんのり香る爽やかな柚子の香りが特長。



塩漬けた唐辛子を人の手で雪の上に撒く「雪さらし」によって、唐辛子のもつアクを雪に吸わせ、旨味を引き出します。雪国ならではの知恵が活かされた、伝統的でユニークな製法もかんずりの魅力です。



▶奥深い味わいが楽しめる かんずり仕立てチーズ

濃厚なチーズにコク深い明太風味、まろやかな辛みと爽やかな香りの「かんずり」が織りなす、三位一体のおいしさをお楽しみいただけます。

▶旨みと香りでお酒が進む かんずり仕立ていかげそ

口の中でフワッと広がる「かんずり」の辛味と柚子の香りが、噛むほどに溢れるするめいかの旨みと相まって、お酒が進みます。

■商品概要



商品名	おつまみ通の方に食べていただきたい かんずり仕立てチーズ・いかげそ
内容量	チーズ：33g いかげそ：15g
参考小売価格	チーズ：270円（税込） いかげそ：270円（税込） ※消費税8%
発売地域	全国
発売日	2023年3月13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

【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

■雪さらしイベントのお知らせ

有限会社かんずり主催にて、雪さらしのイベントが開催されます。

当社もイベントに参加し、新商品を通してかんずりの新しいおいしさを情報発信し、地域に根ざした雪さらしイベントを盛り上げ、微力ながら食文化継承に協力できればと考えております。

【有限会社かんずり HP (<https://kanzuri.com/>) より】

令和5年度 唐辛子の雪さらしについて

今年度の初回【唐辛子の雪さらし】は1月20日大寒に行います。

例年多くの方がお越し頂き、又体験して頂いております。

【日 程】 令和5年1月20日（金）

【時 間】 取材関係者様 10時15分

（受付10時分開始）

一般見学者様 11時

（受付10時45分開始）

【会 場】 池の平温泉

アルペンブリックリゾート

ビール工場レストラン

タトラ館様前駐車場

【主 催】 有限会社 かんずり

【イベントに関するお問い合わせ先】

有限会社かんずり

住所 新潟県妙高市西条437-1 電話 0255-72-3813 FAX 0255-72-0344

