



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>

しっかりとした肉の食べ応えがありながらも、ほぐれやすく食べやすいビーフジャーキー

「THEおつまみBEEF」「THEおつまみBEEFお徳用」

3月13日(月)より、リニューアル発売

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、「THEおつまみBEEF」「THEおつまみBEEFお徳用」を3月13日(月)より順次リニューアル発売いたします。

■開発背景

「THEおつまみBEEF」はしっかりとした肉の食べ応えがありながらも、ほぐれやすく食べやすい独自の食感が支持され、珍味市場には欠かせないブランドに成長しました。今回のリニューアルでは支持いただけている食感をさらに楽しんでいただけるように改良をしました。食べ応えがありながらも、さらにほぐれやすく食べやすい品質に変更し、リニューアル発売いたします。



商品名	THEおつまみBEEF	THEおつまみBEEF お徳用
内容量	37g	80g
参考小売価格	432円(税込) ※消費税8%	864円(税込) ※消費税8%
発売地域	全国	
発売日	2023年3月13日(月)より順次	
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	
ターゲット	ビーフジャーキーに食べやすさを求めている人	

■リニューアル内容

▶ さらにほぐれやすく食べやすい食感

牛肉のスライス厚みを少し薄くし、食べやすい厚みに仕上げるとともに、特許製法であるスチームロール製法の工程を改良しました。肉の繊維をほぐすロールの圧力をさらに強くすることで、リニューアル前よりほぐれやすく、食べやすい食感に仕上げています。

※スチームロール製法とはしっかりとした肉の食感を残しつつ、ほぐれやすく食べやすいジャーキーに仕上げる当社独自の製法です。（特許 第5693100号）

▶ 視認性を高めたデザイン

特長である「ほぐれやすく食べやすい食感」がよりお客様に伝わるように目立つ位置にアイキャッチを配置しました。またシリーズのイメージカラーを黒とゴールドに統一することで、品質のこだわりを伝えるとともに店頭での視認性を高めました。

【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: 03-5390-8111