



株式会社**なとり** PRESS RELEASE 株式会社**なとり** 〒114-8611 東京都北に

〒114-8611 東京都北区王子5-5-1 https://www.natori.co.ip

人気のフレーバー「明太子」を使用した、おつまみにぴったりの「チータラ」

チータラ®ピリ辛明太子味【期間限定】 10月9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、「チータラ® ピリ辛明太子味」を10 月9日(月)より期間限定で新たに発売いたします。

■開発背景

1982年にチーズを使った和洋折衷珍味として発売した「チーズ鱈」ですが、チーズに馴染みのなかった方にも手軽に味わ えるチーズ製品として受け入れていただき、長年ご愛顧いただいております。

今回は和洋折衷という原点に戻り、「チーズ」と「和」をテーマに開発を行いました。近年、チーズ製品の傾向として、 お酒が進む濃厚で「おつまみ」に特化したフレーバーや「和風」の味わいが増えています。お酒にも合う味わいとして人気 のフレーバー「明太子」でおつまみ市場の活性化を図ります。

■商品概要



商品名	チータラ® ピリ辛明太子味
内容量	55g
参考小売価格	378円(税込)
発売地域	全国
発売期間	CVS:2023年11月13日(月)~2024年1月31日(水) CVS以外:2023年10月9日(月)~2024年1月31日(水)
販売ルート	スーパー、GMS、CVSのおつまみ売場、ドラッグストアなど
ターゲット	珍味売場の商品に飽きている方 旬の食材やトレンドに敏感な方

■商品特長

▶ チーズと明太子のおいしい組み合わせ

明太子の辛みがおつまみにぴったり!明太子をチーズに練りこんでいるためしっかりとした辛みがあり、 おつまみにぴったりの味わいになっています。

後引くおいしさの チータラ®

ただ辛いだけではなく、マイルドなチーズと組み合わさることで次から次へと手が伸びる 後引くおいしさの チータラ® です。

▶ 明太子は冬が旬の食材

通年販売されているため、いつでも食べられるものと考えられていますが、原料であるスケトウダラの漁獲が最盛期を迎 える11~1月に合わせて、最も新鮮な卵を使用した明太子が作られるため、11~1月頃が旬と言われています。

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社などり 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】

株式会社などり 製品PR担当 小寺

E-mail: pr@natori.co.jp TEL: 03-5390-8111