



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>

喫茶店のような懐かしさやワクワクを提供する
「PRONTO(プロント)」×「チータラ」のコラボメニュー

大判焼きチータラ

プロント店舗にて、2023/9/26(火)よりコラボメニュー展開

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、株式会社プロントコーポレーション（代表取締役社長：杉山和弘、東京都港区）とのコラボ企画のメニューを共同開発しました。チータラのオリジナル大判サイズを焼いた「大判焼きチータラ」を株式会社プロントコーポレーションが展開する全国の『PRONTO（プロント）』のキッサカバ（サカバタイム）にて展開いたします。

■開発背景

「チーズ鱈・チータラ」ブランドは約40年の歴史があり、時代によって変化する消費者ニーズに対応し、常に新しいワクワクを提供してきました。今回は初めて酒場メニューとしての「チータラ」をお客様に楽しんでいただきたい想いから、「PRONTO（プロント）」を展開する株式会社プロントコーポレーションと共同開発をしました。「PRONTO（プロント）」は「昼はカフェ、夜はサカバ」という二面性が楽しめる空間として、酒場でありながら、喫茶店のような懐かしさやワクワク感を提供しています。互いにワクワクを提供している企業同士のコラボによる、この場でしか食べられない「チータラ」をお楽しみください。



メニュー名	大判焼きチータラ
メニュー価格	385円（税込）※消費税10%
発売日	2023年9月26日（火）
販売店	「PRONTO（プロント）」のキッサカバ（サカバタイム）
ターゲット	・キッサカバを楽しむお客様 ・「チータラ」好きの人

■メニュー特長

- ▶ **「PRONTO（プロント）」でしか食べられない大判サイズのチータラ**
「チータラ」を通常よりも大きい特別なサイズに仕上げることで、食べ応えによる満足感やコクのあるチーズの味わいがより楽しめます。
- ▶ **焼いた「チータラ」ならではの香ばしさと、とろっとしたチーズの食感**
「チータラ」を焼くことにより、魚肉シートの噛み応えのある食感とチーズのとろっとした食感が一緒に楽しめます。また焼いた「チータラ」の香ばしい香りが食欲を刺激します。

■ PRONTO (プロント)



<https://www.pronto.co.jp/>

PRONTO (プロント) が目指しているのは、嗜む場所「GREAT GOOD PLACE」。

「昼はカフェ、夜はサカバ。」という「二面性」をキーワードに、働く人がいつでも立ち寄れる、使い勝手の良い空間を一日中ご用意しています。仕事前や休憩時間に立ち寄れて、人々が集うコミュニティともいえるカフェ空間として。また、仕事終わりに仲間と気軽に集え、会話が弾むキッサカバ空間として。プロントならではの嗜む時間を、カフェとサカバでお楽しみ下さい。

【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