

ひとつまみの幸せ。



# 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>

2024年2月15日

意外性のある組み合わせで日本を深掘する晩酌エンターテイメント  
和の山椒、洋のサラミが会う新しいおいしさの形

## 【紀州産ぶどう山椒使用】山椒サラミ

3月11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、紀州産ぶどう山椒を使用した「山椒サラミ」を3月11日（月）より新たに発売いたします。

### ■開発背景

2013年、和食のユネスコ無形文化遺産への登録を皮切りに国策として日本食や素材の保護、継承の動きが活性化しております。山椒はジャパニーズペッパーと呼ばれ日本を代表する香辛料であり、なとり流の新しい“和”の形を提案します。ぶどう山椒の歴史や産地に想いを馳せながら、ゆったり家飲み時間を過ごしていただけます。

### ■商品概要



商品名	山椒サラミ
内容量	44g
参考小売価格	378円（税込）※消費税8%
発売地域	全国
発売日	2024年3月11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	・山椒好き、肉系おつまみが好きな方 ・こだわりのおつまみを求めている方

### ■商品特長

- ▶ **紀州（和歌山）で栽培されているぶどう山椒使用**  
大粒の実が連なりぶどうの房のようになるさわやかな香りが特長です。
- ▶ **歴史観ストーリー性／山椒通して（情緒的価値）を創造する**  
平安時代中期の延喜式『（えんぎしき）』（法令集）にも登場。和歌山の栽培は1000年もの歴史あり。古来、生薬やさまざまな料理の薬味として利用されてきました。
- ▶ **深い味わい**  
山椒は油脂類と相性が良く、また醤油系とも相性抜群。山椒とサラミの背脂のつなぎ役として、“醤油”を使用しました。
- ▶ **つまみやすく、食べやすい形状**  
つまみやすい、食べやすい形状は手を汚さないだけでなく山椒の香りを閉じ込めました。華やかな香りが後を引きます。



#### 【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