

さわやかな香りとピリツとした辛さが味わえる！
柚子こしょうを感じる、この季節にぴったりの「チータラ」
「チータラ® 柚子こしょう風味」、
「なめらか チータラ® 柚子こしょう風味」【要冷蔵】

2024年9月9日(月)より新発売

株式会社なとり(本社:東京都北区、会長兼社長:名取三郎)は、「チータラ® 柚子こしょう風味」、「<チルド>なめらか チータラ® 柚子こしょう風味」を9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

「チータラ」は当社のロングセラー商品です。常温保存でき、いつでもどこでも手軽に食べられるという特長があります。近年では、常温タイプだけでなく、なめらかな食感のチルドタイプの「チータラ」を発売し、ご好評いただいています。

今回、発売時期である秋に食べたくなる「柚子こしょう」の味わいの「チータラ」を発売いたします。家飲み消費はコロナ禍をきっかけに継続伸長しており、おつまみの食べられ方として、お酒のお供はもちろん、おやつとしての需要も高まっています。

また、「柚子こしょう」は青柚子と青唐辛子を収穫し、それらを仕込んで秋頃に出来上がることから、秋が旬と言われています。秋が旬の「柚子こしょう」は、鍋料理のお供としても知られており、秋にかけて露出が高まる調味料です。

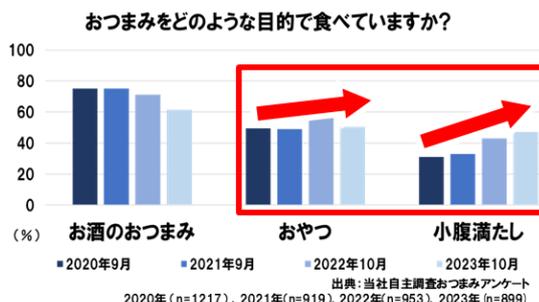
「柚子こしょう」の味わいは秋に最適なおつまみ、おやつとして「おいしそう!」というワクワクした楽しい気持ちを提供することが期待できます。

当社の看板商品である「チータラ」で、秋に食べたくなる「柚子こしょう」の味わいを再現することでおつまみにもおやつにもぴったりのワクワク楽しくなる商品をお届けします。

家飲み消費は継続伸長



おつまみのおやつ化が進む！



■商品特長

▶ 柚子こしょうの風味を再現した味わい

柚子こしょうのさわやかな香りとピリツとした辛さが特長の「チータラ」です。柚子こしょうをパウダー化し、チーズに練りこんでいるためしっかりと柚子こしょうの風味が感じられます。

▶ 柚子こしょうの味わいを引き立てるチーズ配合

コクのあるチェダーチーズとクセのない味わいのサムソーチーズをブレンドすることで、柚子こしょうの味わいを引き立てています。

▶ フンドーキン醤油の「青柚子こしょう」を使用

フンドーキン醤油は江戸時代より163年続く大分に本社を置く老舗調味料メーカーです。青柚子と青唐辛子の特徴的な香りと、青唐辛子の辛みが引き立つ味わいです。

■商品開発者コメント

Q.苦勞した点はどんなところですか？

香りと辛さのバランスの調整に苦勞しました。

香りを強く出そうとすると辛さが強くなるため、「チータラ」の味わいにしたときに香りと辛さのバランスが美味しく感じるように試作を何度も重ねました。

狙った香りと程よい辛さになる配合を見つけ、今回の味わいにたどり着きました。

Q.こだわりのポイントを教えてください

江戸時代より163年続くフンドーキン醤油株式会社の「青柚子こしょう」をパウダー化して使用しています。本格的な柚子こしょうの風味とピリツとした辛さが特徴の味わいに仕上げました。

Q.おすすめのアレンジレシピはありますか？

当社では昨年よりしゃぶしゃぶをより楽しんでいただくレシピとして、「チーしゃぶ」をご提案しており、おかげ様で好評いただいております。

柚子こしょうは鍋料理のお供として知られているので、そのまま食べていただくのはもちろんのこと、ぜひ、「チーしゃぶ」としてよりお食事の時間を楽しんでいただければと思います。

次ページへ続く



https://www.natori.co.jp/joy/recipe/category02/category02_31.html

(開発担当、製品企画担当)

■商品概要

| | | |
|--------|--|----------------------------------|
| 製品名 | チータラ® 柚子こしょう風味 | なめらか チータラ® 柚子こしょう風味 |
| 規格 | 55g | 24g |
| 参考小売価格 | 378円(税込) ※消費税 8% | 151円(税込) ※消費税 8% |
| 発売地域 | 全国(スーパー、GMS、コンビニエンスストアの珍味売場) | 全国(スーパー、GMS、コンビニエンスストアのチルドチーズ売場) |
| 発売期間 | CVS:2024年10月15日(火) ~2025年1月31日(金) 他:2024年9月9日(月) ~2025年1月31日(金) | 2024年9月9日(月) ~ 2025年1月31日(金) |

■ラインナップ

「なめらか チータラ®」とは

1人飲みにぴったりなお手頃価格のおつまみ「チータラ」です。

チルドならではのなめらかな食感と、豊かな風味をお楽しみいただけます。



【本リリースに関するお問い合わせ先】

報道関係の皆様： 株式会社なとり 製品PR担当 TEL 03-5390-8111 担当 伊藤・小寺
 お客様： 株式会社なとり お客様相談室 TEL 0120-544-710* (受付時間 平日9:00~17:00)
 *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