

## 《サンプリングレポート》

### 両国国技館にて、「一度は食べていただきたい 贅沢な チーズ鱈® 小袋」を 5,000名に無料配布

株式会社なとり(本社:東京都北区 会長兼社長:名取三郎)は、9月20日(金)に、大相撲9月場所を開催していた両国国技館にて、ご来場のお客様に「一度は食べていただきたい 贅沢な チーズ鱈® 小袋」のサンプリングを実施いたしました。

#### ■サンプリング概要

今回のサンプリングでは、大相撲と会社の繋がりについて知ってもらい、さらに多くの方に「チーズ鱈」を味わっていただき、楽しんでもらうことを目的に実施しました。当日は、社員が直接「一度は食べていただきたい 贅沢な チーズ鱈® 小袋」とリーフレットを両国国技館にご来場のお客様5,000名にお配りしました。



#### <配布物>



## ■お客様からいただいた声(一部抜粋)

・とっても美味しかったですし、サイズもちょうどよかったです。なとりさんのお名前が、呼び出しさんの背中に染め抜かれている歴史について、今回のチラシで知りました。他の相撲ファンに、話してみたいと思いました。(50代女性)

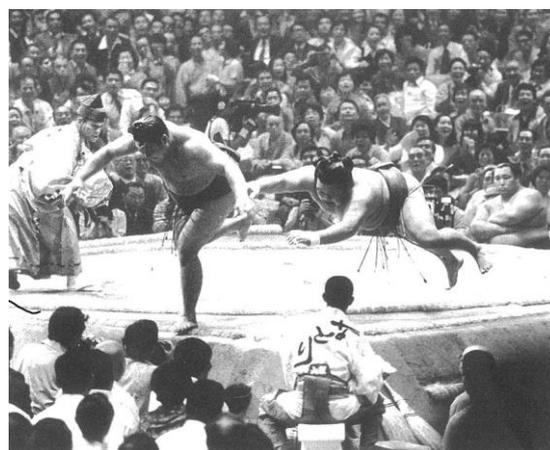
・大相撲ファンなので、TV観戦や年3回の東京場所の観戦の折によく「なとり」の着物を目にしています。楽しい知識と美味しいチータラをありがとうございました。(60代男性)

## ■当社と大相撲について

当社は、公益財団法人日本相撲協会と「オフィシャルトップパートナー」および「呼出しパートナー」を締結しており、日本相撲協会およびすべての力士の皆さまの活躍をサポートしています。

### ・大相撲との出会い

1950年頃、初代社長 名取光男は海産物の仕入れのため築地へと通い、同業者に誘われて相撲観戦をするようになりました。たまたま時津風部屋を轟頂(ひいき)にしていた方から当時の人気横綱・双葉山を紹介していただき、同じ時津風部屋の関取・若葉山(現在活躍されている若隆景と若元春の祖父)の東京後援会長を引き受けたのが相撲との縁でした。



### ・呼出しの着物に「なとり」の名前

戦後の大相撲は、苦しい時代が長く続きました。とくに呼出しは物資が不足しており、土俵の上に着て出る着物にも困っていましたが、『なんとか作ってくれる人はいないものか』との呼びかけに対し、応援するかたちで着物の提供を始めました。贈られた呼出しは、感謝の意味を込めて、背中に「なとり」の名前を染め抜きました。

現在も春夏は白、秋冬は紺の着物を提供しています。なとりの着物は無地ではなく、よく見ると扇子の柄の模様が入っているのが特徴です。



春夏の着物



秋冬の着物

## ■「一度は食べていただきたい 贅沢な チーズ鱈®」とは

フランスで最も愛されているチーズ「コンテ」をチーズ中に12%ブレンドした奥深い味わいの「チーズ鱈」です。チーズを厚めに仕上げているので、その深みのある味わいを贅沢にお楽しみいただけます。  
※「チーズ鱈」は株式会社なとりの登録商標です。類似品にご注意ください。

登録商標 第1939079号

## ■「一度は食べていただきたい シリーズ」とは

2006年発売の原材料・製法にこだわったプレミアムラインのおつまみシリーズです。本格的なおいしさの贅沢なおつまみで日常をちょっと特別な日にします。



### 【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