

おつまみ通の方に食べていただきたい
燻製酢仕立て焼あご / かんずり仕立て帆立貝ひも

3月10日(月)より新発売

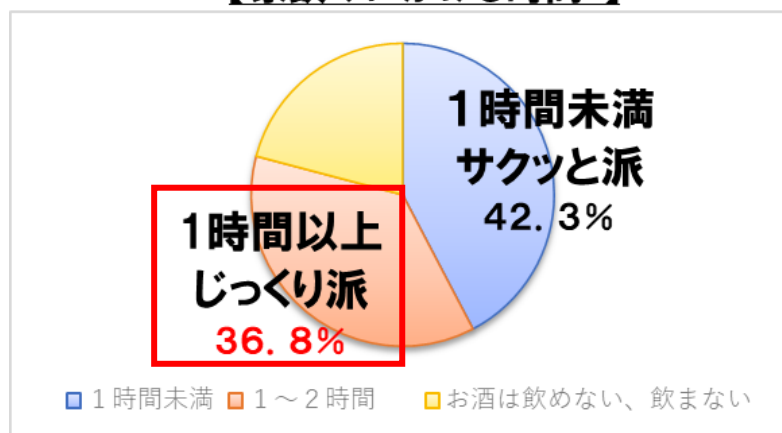
株式会社なとり(本社:東京都北区 会長兼社長:名取三郎)は、「おつまみ通の方に食べていただきたい」シリーズから、「おつまみ通の方に食べていただきたい 燻製酢仕立て焼あご」と「おつまみ通の方に食べていただきたい かんずり仕立て帆立貝ひも」の2品を3月10日(月)より新たに発売いたします。



■開発背景

当社調べによると、自宅でじっくりお酒を楽しむ方は4割近くいます。このような家飲みを楽しむ「おつまみ通」の方へ、製品に込められたこだわりやストーリーを楽しみながら、より上質な家飲み時間を過ごしていただけるよう、素材や味わいにこだわったシリーズから新製品を発売いたします。素材は、一定の支持がありつつもニッチな素材という観点から「あご(とびうお)」と「帆立貝ひも」を選定しました。そこに、こだわりのある調味料をかけ合わせた通な味わいを提供いたします。

【家飲みにかかる時間】



出典: 当社自主調査WEBアンケート 2023年5月実施 (n=560)

■商品特長

< 燻製酢仕立て焼あご >

▶ 焼あご + 燻製酢の相乗効果

しっかりと噛みごたえの焼あご(とびうお)にマイルドな酸味の燻製酢を合わせることで、素材の美味しさを引き出しつつ、全体の味わいを柔らかくに引き締めます。また、ほのかに香る燻製と、噛みしめるほどじんわり広がる旨みを味わうことができます。

▶ 環境にやさしい但馬(たじま)の燻製酢使用

国産の桜チップの燻製が香る、まろやかな酸味の燻製酢を使用しています。数滴かけるだけで料理の表情を変化させる「美味しい香り」を演出します。この燻製酢は特別天然記念物コウノトリの保護増殖事業に長年取り組んでいる兵庫県但馬地域で作られています。コウノトリが住みやすい環境をつくるため、農薬や化学肥料を極力使わない「コウノトリ育む農法」で育てられたお米から作った純米酢が原料です。



< かんずり仕立て帆立貝ひも >

▶ 貝ひも + 「かんずり」の相乗効果

貝ひもならではの旨みが噛むほどにじんわり広がります。かんずりのまろやかな辛味がより旨みを引き立て、柚子の爽やかな風味がアクセントになります。

▶ 新潟県妙高名産「かんずり」使用

「かんずり」とは新潟県妙高地方に伝わる、「とうがらし」「糶」「柚子」「食塩」を混ぜ合わせ、3年間熟成・発酵させた調味料です。熟成・発酵によるまろやかな唐辛子の旨みと、爽やかな柚子の香りが楽しめます。大寒の日に仕込まれることから「寒作里」とも表記されます。



大寒の中、人の手で唐辛子を雪の上に撒く「雪さらし」の光景と、それにより生まれた、雑味の取れたコク深い味わいが近年注目されています。

2025年1月26日(日)に雪さらし体験イベントが開催されます。当社もイベントに参加し、「おつまみ通の方に食べていただきたい かんずり仕立て帆立貝ひも」のサンプリングを実施します。

【イベント詳細】

アルペンブリックリゾート主催 かんずりイベント

日程:1月26日(日)

場所:池の平温泉アルペンブリックスキー場 カヤバゲレンデステーション付近



■商品開発者コメント

Q.こだわりのポイントを教えてください

2品とも、素材と調味料が互いに引き立て合い、うまく調和するようバランスにこだわりました。様々なお酒とのペアリングを楽しみながら、シリーズ名そのまま、ぜひおつまみ通の方に食べていただきたい製品です。

Q.一番伝えたいことはなんですか？

本シリーズのこだわりのおつまみを通して、製品そのものだけでなく、食べあわせや飲み合わせを通して食べる時間・空間も楽しんでいただければと思います。

(開発担当、製品企画担当)

■商品概要

製品名	おつまみ通の方に食べていただきたい 燻製酢仕立て焼あご
規格	20g
参考小売価格	270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)
発売日	3月10日(月)

製品名	おつまみ通の方に食べていただきたい かんずり仕立て帆立貝ひも
規格	20g
参考小売価格	270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)
発売日	3月10日(月)

■ラインナップ

「おつまみ通の方に食べていただきたい」シリーズとは、

お酒を楽しむ人のいつもの晩酌を上質にする素材や味わいにこだわったおつまみシリーズです。

日本全国からストーリー性のある厳選素材を選定し使用しています。



【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