

《サンプリングレポート》

1/23両国国技館にて2月23日 チーズ鱈®の日記念！限定パッケージ「チーズ鱈」を7,000名に無料配布しました

株式会社なとり(本社:東京都北区 会長兼社長:名取三郎)は、1月23日(木)に、大相撲一月場所を開催していた両国国技館にて、ご来場のお客様に限定パッケージの「チーズ鱈」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、2月23日 チーズ鱈®の日を記念して制作した限定パッケージの「チーズ鱈」とリーフレットを両国国技館にご来場のお客様7,000名にお配りしました。



<配布物>



製品



リーフレット



■お客様からいただいた声(一部抜粋)

・一緒に配布されていたパンフレットの「なとりと大相撲」で初めてなとりと大相撲との関わりを知り、感激しました。これからもチーズ鱈をいただきながら、大相撲を観戦していきたいです！（50代女性）

・こんなに合う組み合わせ(鱈とチーズ)があるのか、と思えるほどのベストマッチなおつまみです。初めてチーズ鱈の日を知りました。2/23にも食べようとおもいます。（60代女性）

■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最上(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。『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

■2月23日は チーズ鱈®の日

「チーズ鱈」はシート状の鱈のすり身でチーズを挟んだ常温のおつまみで、1982年の発売以来、お客様の根強い人気に支えられているロングセラー商品です。コクのあるチーズとあっさりした鱈の絶妙なバランスで、おつまみだけでなく、おやつとしてもお楽しみいただけます。

様々なシーンで「チーズ鱈」を活用してもらうことを目的に、「チーズ鱈」の生産が開始された2月23日を チーズ鱈®の日として日本記念日協会に申請し、2022年12月に登録されました。



今回お配りした「チーズ鱈」は2月23日 チーズ鱈®の日を記念して制作しました。

クリーミーでなめらかな味わいの「チーズ鱈」です。パッケージには現在発売中の「チーズ鱈」「チータラ」が勢ぞろいしています。

【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