

和の青じそ、洋のサラミが会う新しいおいしさの形

「三河産青じそ使用 青じそサラミ」

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、「三河産青じそ使用 青じそサラミ」を3月10日(月)より新たに発売いたします。



■開発背景

和食のユネスコ無形文化遺産登録を皮切りに日本食や国産素材の保護、継承の動きが活性化しています。当社の主要製品のサラミに愛知県産(三河産)青じそを加えることで、これまでにない新しい美味しさを味わっていただけます。改めて国産素材の美味しさを味わって頂くとともに青じその語源や歴史に想いを馳せながら楽しめる商品として新たに発売します。

日本食や素材の保護、継承の動きが活発化

2013年 日本食文化の世界無形遺産登録

2019年「うちの郷土料理」 地域の食文化を保護・継承することを目的として発足(農林水産省)

2023年「につぼん伝統食図鑑」 伝統的な加工食品を紹介する(農林水産省)

2024年おいしい和食のはなし 和食魅力の認知拡大(農林水産省委託事業)

日本食、和素材が再注目 ⇒ 和食や和素材の魅力を提案します!

ありそうでなかった和の青じそ、洋のサラミ

ある調査によると「青じそが好き」と回答された方は80%を超えております。また焼き鳥や、ハンバーグなど言われてみれば確かに青じそとお肉の相性はピッタリなはずです。サラミ市場においてありそうでなかった組み合わせで画一的なおつまみ売場に一石を投じます。

次ページへ続く

■商品特長

▶三河産(愛知県)青じそ使用

しその本場(国内生産量の約50%)三河産の香り際立つ青じそ(ピューレ)を使用しました。なので風味が違います！ありそうでなかった青じそとサラミ、相性抜群の美味しさです。



▶アップサイクル原料使用

大きくなりすぎてスーパーなどで販売ができない、規格外品をピューレに加工(アップサイクル)した原料を使用しました。

▶ストーリー性を楽しむ

日本では平安時代以前から栽培されていた紫蘇。昔の中国の話で病の少年が紫蘇服用したら健康を取り戻したという逸話があります。この時使った薬が紫の蘇る草だったので、紫蘇(しそ)になったといわれています。

(パッケージ裏面に記載、ストーリー性をお楽しみいただけます。)

▶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はなく青じその香りを閉じ込めるための形状です。さわやかな香りが後を引きまます。

和サラミ イメージキャラクター

しちさぶろう

【薬師(くすし)】七三郎 翁



■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？

青じそならではの清涼感のある香りを活かすのに大変苦勞しました。ただ強ければ良いという事ではなく、肉とのバランスはもちろん、サラミらしさを司る香辛料(ペッパーやガーリックなど)とのマッチングも重要な要素でした。このバランスを整えるのに試行錯誤を繰り返し、相性抜群の美味しさに仕上がりました。

Q.こだわりのポイントを教えてください

“青じそ そのもの”(ピューレ)を入れたことです。青じそピューレを入れるとサラミの色が黒くなってしまいます。開発段階ではサラミとしては黒すぎる、売り物にはならないのではないかな…などの声もありました。色を優先するために他の方法で青じそ感を出すことも考えましたが、本物の青じその風味を感じて頂きたいという想いから青じそピューレを採用いたしました。

Q.今後の展開を教えてください

洋風おつまみであるサラミと和素材の組み合わせの第一弾として2024年に山椒のパウダーを使用した「山椒サラミ」を発売し、予想以上の反響をいただきました。これからも当社のメイン商材のひとつであるサラミを通して新しい世界を体感頂きたいと考えております。ありそうでなかった意外性ある組み合わせ、新しい美味しさを提案してまいります。(開発担当、製品企画担当)

■商品概要

製品名	三河産青じそ使用 青じそサラミ
規格	44g
参考小売価格	378 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)
発売日	3月10日(月)

【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
(株)なとりホームページ <https://www.natori.co.jp/>