

# PRESS RELEASE

株式会社なとり

〒114-8611 東京都北区王子5-5-1  
<https://www.natori.co.jp>

夏にぴったりのフレーバー登場！

「なめらか チータラ® 塩うめ風味【要冷蔵】

2025年6月9日(月)より期間限定で新発売

株式会社なとり(本社:東京都北区、会長兼社長:名取三郎)は、「なめらか チータラ® 塩うめ風味【要冷蔵】」を6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。常温タイプだけでなく、なめらかな食感が特長のチルドタイプの「チータラ」もご好評いただいています。

今回、夏にぴったりの旬の味わいが楽しめる「なめらか チータラ® 塩うめ風味」を発売いたします。

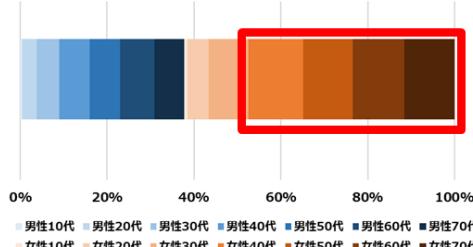
梅の旬は5~7月頃と言われており、夏が旬の食材「梅」に、さらに夏のイメージのある「塩」を加えることでよりおつまみらしい味わいに仕上げしました。

また、チルドチーズ市場の購入者の性年代別構成比は、40代以上の女性で約5割を占めており、当社の「なめらか チータラ®」シリーズも同様となっております。梅フレーバーは女性が好む傾向にあるため、売場にもマッチした味わいとなっております。

夏を味わえる「おいしそう！」というワクワクした楽しい気持ちになれる商品をお届けします。

## 40代以上女性がメイン顧客

### 【チルドチーズ売場 性年代別構成比】



出典:インテージSCI 2023年4月-2024年3月 人数ベース

次ページへ続く

## ■商品特長

### ▶ 塩と梅の味わいが楽しめる「チータラ」

梅のさわやかな香りとほんのり塩味が効いた味わいです。

梅をフレーク状にして、チーズに練りこんでいるためしっかりとした梅の風味が感じられます。

### ▶ 梅の味わいを引き立てるチーズ配合

コクのあるchedarチーズとクセのない味わいのクリームチーズをブレンドすることで、

梅のさわやかな酸味とうまみを引き立てる配合になっています。

### ▶ 紀州南高梅&シママース使用

和歌山県を代表する梅の品種である「紀州南高梅」と、じっくり煮詰めてつくる塩「シママース」を使用しました。

## ■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

上質感のある夏にぴったりな商品にするため、調味料にもこだわりました。和歌山県を代表する梅の品種である「紀州南高梅」と、じっくり煮詰めてつくる塩「シママース」を使用しています。

「紀州南高梅」は、梅干しの中でも最高品種ともいわれるブランド品種です。フルーティーで香りが高く、果肉が柔らかいことが特徴で、当商品の上質感をより一層感じていただくことを目的に使用しました。また、「シママース」は、海水からつくられた塩で、沖縄の方言で「島の塩」という意味です。塩味だけではなく「シママース」特有の旨味があり、素材の味を引き立ててくれます。

夏らしさを感じていただける、「なめらかチータラ® 塩うめ風味」をぜひお楽しみください。

(開発担当、製品企画担当)

## ■商品概要

製品名	なめらかチータラ® 塩うめ風味【要冷蔵】
規格	24g
参考小売価格	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チルドチーズ売場)
発売期間	コンビニ先行発売: 6月9日(月)~9月30日(火) 一般発売: 6月30日(月)~9月30日(火)

## ■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、豊かな風味をお愉しみいただけます。



## 【本リリースに関するお問い合わせ先】

報道関係の皆様: 株式会社など 製品PR担当 TEL 03-5390-8111 担当 佐久間・小寺

お客様: 株式会社など 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