

ほぐしたことで、いかの旨みを存分に楽しめる
お酒のおつまみにぴったりな逸品
ほぐしするめげそ

9月8日(月)より全国発売

株式会社なとり(本社:東京都北区 会長兼社長:名取三郎)は、「ほぐしするめげそ」を9月8日(月)より全国で新たに発売いたします。



■開発背景

加齢に伴い、「何でも噛んで食べられる」と感じる人の割合は60代から急激に減少し、およそ3割の方が硬さを理由に食べられなくなっているというデータがあります。

中でも“いか製品”は、「食べたいけれど噛みにくい」と感じる声が多く寄せられていました。

一方で、60代以上でも多くの方が日常的に晩酌を楽しんでおり、アクティブシニアの“家飲み”ニーズは確実に存在しています。

こうした背景をふまえ、「美味しさ」「食べやすさ」「手軽さ」を兼ね備えた新しいいかおつまみとして、「ほぐしするめげそ」を商品化しました。

■商品特長

▶ほぐし仕上げで、やわらか食感

いかげそを丁寧にほぐすことで、従来のいか製品と比べて格段に食べやすい食感に。

ほぐれやすいことで、いかの旨みをダイレクトに感じられる仕上がりです。

▶するめいか・まついか使用

旨み豊かな「するめいか」「まついか」を使用。

じっくりと味わえる素材の味は、お酒との相性も抜群です。

▶ ありそうでなかった“ほぐしげそ”

その日の気分に合わせて、「噛み応え重視の通常げそ」と「食べやすさ重視のほぐしげそ」を使い分けて楽しむことができます。

■商品開発者コメント

Q. 苦労した点はどんなところですか？

高齢の方でも食べやすい柔らかさにしながらも、「いからしさ」や「旨み」をしっかりを残すことに非常に苦労しました。

ほぐしすぎると食感が頼りなくなってしまう、逆に“物足りない”と感じられることもあります。

試作を重ね、噛み切りやすく、それでいていか本来の旨みと噛みごたえを両立できる“ちょうど良い食感”にたどり着きました。

Q. こだわりのポイントを教えてください

最大のこだわりは「ほぐし仕上げ」です。いかを“ほぐす”という一手間を加えることで、柔らかく、かつ味の広がりを感じやすくしています。また、使用するいかは、風味がしっかりしてお酒との相性も良い「するめいか」と「まついか」に限定しました。

素材の良さを活かしつつ、どの世代にも楽しんでいただける新しい“いかのおつまみ”を目指しました。

(開発担当、製品企画担当)

■商品概要

| | |
|--------|-------------------------|
| 製品名 | ほぐしするめげそ |
| 規格 | 22g |
| 参考小売価格 | 432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 | 9月8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 佐久間・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