

心置きなく食べたいおやつ 魚肉シートのサクッとフライ 「おさかなの磯辺揚げ風味」

9月8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、「おさかなの磯辺揚げ風味」を9月8日(月)より新たに発売いたします。



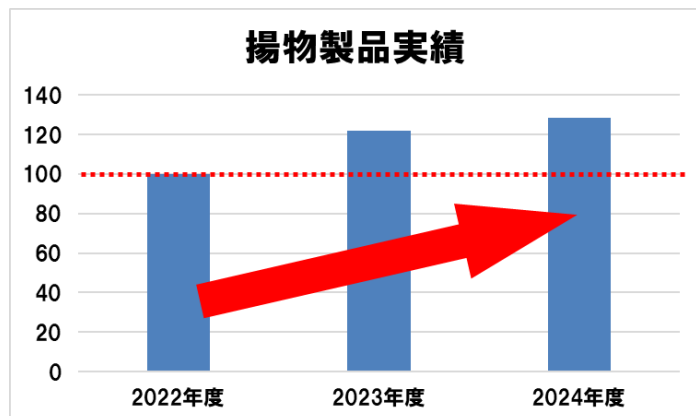
■開発背景

珍味市場では、いかフライをはじめとした揚げ物ジャンルが伸長しており、特に、サクサク・ザクザクとした食感の製品が好調に推移しています。魚介の素材の味わいや衣付け等の製法によって、いわゆるスナック菓子よりも食べ応えがあり、満足感をしっかり感じられる事が要因だと考えられます。

また、本品は魚肉シートを使用しており、魚介類は「栄養がある」「健康的」といったポジティブなイメージを持たれることも強みです。

揚げ物は好きだけど、少し罪悪感を覚える方へ、魚肉シートに衣をつけて揚げた、気持ちも軽やかに楽しめるサクサク食感のおやつをご提案します。

揚物製品の売上が伸長中

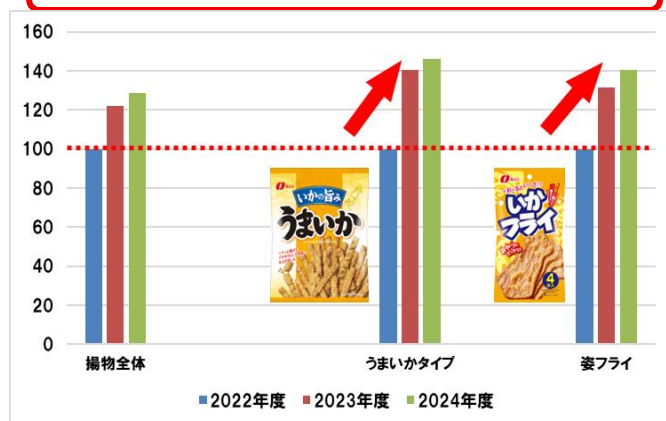


出典: インテージ SRI+ カテゴリ: 揚物

期間: 2022年度～2024年度

指標: 累計販売規模 22年度を100とする

ハードタイプ揚物が伸長



出典: 当社出荷実績(金額) 2022年度を100とする

■商品特長

▶ サクサク食感

サクサク軽い食感でどんどん食べ進められます。

▶ 魚素材だから罪悪感を軽減

魚肉シートを使用しているため、炭水化物だけのスナックよりも“罪悪感”なく食べられます。

▶ まるで磯辺揚げ

魚素材の揚物といえば定番の「竹輪の磯辺揚げ」をイメージ。アオサを使用し、見た目も味付けも磯辺揚げらしい和風仕立てにしました。

■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？

魚肉シートの片面にだけ衣をつける工程です。サクサクとした食感と、魚肉シート本来の質感を両方楽しめよう工夫しました。

Q. こだわりのポイントを教えてください

魚肉シートに衣をつけて揚げることで、揚げ物ならではの食感や満足感を味わえる一方で、たんぱく素材を使って“気軽に手に取りやすい”製品に仕上げました。パッケージもポップなデザインに仕上げ、おやつらしさを表現しています。

(開発担当、製品企画担当)

■商品概要

製品名	おさかなの磯辺揚げ風味
規格	51g
参考小売価格	324 円(税込)※消費税 8%
発売地域	全国(スーパー、GMS など)
発売日	2025 年 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