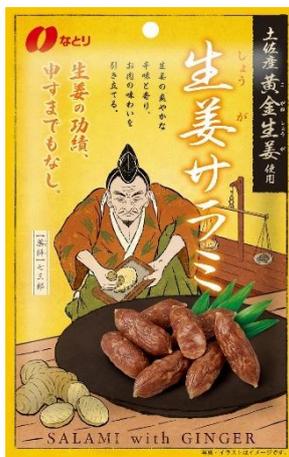


和の生姜、洋のサラミが会う新しいおいしさの形

「土佐産黄金生姜使用 生姜サラミ」

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、「土佐産黄金生姜使用 生姜サラミ」を9月8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土佐産(高知県)生姜を加えることで、これまでにない新しい美味しさをお楽しみいただけます。国産素材ならではのおいしさを改めて感じていただくとともに、生姜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「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録

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「にっぽん伝統食図鑑」伝統的な加工食品を紹介(農林水産省)

2024年おいしい和食のはなし 和食の魅力の認知拡大(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ご提案します!](#)

**ありそうでなかった和の生姜、洋のサラミ**

ある調査によると「しょうがが大好き」と回答した方は全体の約8割にもものぼります。また、生姜焼きを思い浮かべればわかるように、生姜とお肉の相性は抜群です。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

### ▶土佐産(高知県)黄金生姜使用

生姜の本場土佐(国内生産量の約40%)産の香り際立つ黄金生姜(パウダー)を使用することで、ひと味違う風味を実現しました。ありそうでなかった生姜とサラミ、相性抜群の美味しさです。



### ▶ストーリー性を楽しむ

日本では平安朝時代から栽培され、冷え性の改善やのどの痛みの緩和など、古来より生薬や香辛料として使用されてきました。さらにインドの古い医学の書物の中には、その薬効から「しょうがは神からの治療の贈り物である」と記されています。(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。)

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

薬師七三郎



### ▶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なく、生姜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します。

## ■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？

生姜ならではの豊かな香りを活かす点に大変苦勞しました。香りを強くすれば良いというものではなく、肉とのバランスはもちろん、サラミらしい肉々しい味わいとの調和も重要な要素でした。このバランスを整えるために試行錯誤を重ね、相性抜群の美味しさに上げることができました。

### Q.こだわりのポイントを教えてください

“黄金生姜”(パウダー)を使用したことです。黄金生姜は通常の生姜と比べて、辛み成分が高く、香り豊かな点が特長です。サラミと組み合わせた際に、生姜本来の風味を感じて頂きたいという想いから黄金生姜(パウダー)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を組み合わせる企画は、2024年に発売した「山椒サラミ」を皮切りに、予想以上の反響をいただきました。続く第2弾では、青じそのピューレを使用した「青じそサラミ」を発売しました。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)

次ページへ続く

## ■商品概要

製品名	土佐産黄金生姜使用 生姜サラミ
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	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  
(株)なとりホームページ <https://www.natori.co.jp/>