

素材のおいしさ存分“皮まで”余すことなく味わえる
玄人もうなる逸品
「北海道産 皮付き鮭とば」

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、「北海道産 皮付き鮭とば」を9月8日(月)より新たに発売いたします。



■開発背景

かつて“北日本の魚”というイメージが強かった鮭は、いまや全国で親しまれる定番の魚種となりました。また、近年では日本の水産物の輸出額が増加傾向にあり、「SAKE(鮭)」は、訪日外国人をはじめ海外からも高く評価されています。

本製品では、日本を代表する魚「鮭」の素材の魅力を活かし、「皮までおいしく食べられる」という新しい提案をすることで、国内外問わず多くの方に喜んでいただける製品を目指しました。

さらに、スチーム加熱で皮までやわらかく仕上げることにより、素材本来の旨みを余すことなく楽しめる逸品です。

■製品特長

▶北海道産秋鮭を使用

良質なたんぱく質を含み、脂質が少なく旨みの濃い北海道産の秋鮭を使用。噛むたびに秋鮭ならではの風味が口いっぱいに広がります。

▶“皮まで”素材を余すことなく楽しめる

スチーム加熱により皮をやわらかく仕上げ、皮までおいしく食べられるよう工夫しました。

次ページに続く

▶インパクトのあるロングサイズ

魚体の大きさを活かし、あえて短くカットせずに仕上げました。見た目のインパクトも抜群です。

▶フードロスにも貢献

皮まで食べられる加工を施すことで、食材を無駄なく使い切る設計にしました。

■開発者コメント

Q. 苦労した点はどんなところですか？

皮のしっとりとしたやわらかさと鮭本来の味わいを両立させるのが最も難しいポイントでした。スチーム加熱を調整し、身のふっくら感や旨みがしっかり残るように工夫しました。

Q. こだわりのポイントを教えてください

「皮まで丸ごと味わう」ことを通じて、素材を余すことなく使う設計にこだわりました。また、ロングサイズに仕上げることで、食べ応えや満足感が格段に高まりました。鮭を食べ慣れた方にも、驚きのある“新しい体験”を提供したいという想いで開発しました。

（開発担当、製品企画担当）

■商品概要

製品名	北海道産 皮付き鮭とば
規格	130g
参考小売価格	1,620 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