

北海道で加工、安全・安心な品質をお届けするシリーズ
「北海道加工シリーズ」

3月9日(月)よりリニューアル発売

株式会社なとり(本社:東京都北区 会長兼社長:名取三郎)は、「北海道加工シリーズ」を3月9日(月)よりリニューアル発売いたします。



■開発背景

当社の調査によると、「日本国内で加工・製造していること」によって品質への安心感が高まるかという問いに対し、「増す」「やや増す」と回答した人は、約65%に達しました。国内加工であることが付加価値となり、購買動機の一つになっていることがうかがえます。

その背景には、食品の安全性に対する関心が一層高まっていることがありとみられます。こうしたニーズを受け、好評いただいた「北海道加工シリーズ」をより手軽に手に取っていただける価格にリニューアルいたします。当社は国内で長年培われた技術を活かし、丁寧に製造したおつまみを通じて、安全・安心とおいしさをお届けしてまいります。

■製品特長

▶なとりグループで長年蓄積された、いか加工の技術と経験を活かし、北海道の工場ですべて丁寧に製造しました。

① あたりめ

いかの胴部分を香ばしく焼き上げました。

素材の味を存分にお楽しみいただけるよう、塩のみでシンプルに仕上げています。

② さきいか

いかの皮をむき、やわらかく焼き上げて食べやすく裂きました。

ほんのり甘い味わいが特長です。

③ 皮付きさきいか

いかの皮を残したままやわらかく焼き上げ、食べやすく裂きました。
皮付きならではの香ばしさと、ほんのり甘い味わいが楽しめます。

④ 焼するめげそ

いかのげそを素材の風味を活かして焼き上げました。
しっかりとした噛み応えが特長です。

■製品開発者コメント

▶道南地区における、いか加工文化の継承について

函館市や北斗市を含む道南地区は、いかを原料とする水産加工業が盛んな地域です。特にスルメの加工は約 700 年の歴史があるといわれています。当社はこの伝統あるいか加工の技術を継承し、今後もその発展に貢献していきたいと考えています。

(開発担当、製品企画担当)

■製品概要

製品名	北海道加工 あたりめ	北海道加工 さきいか	北海道加工 皮付きさきいか	北海道加工 焼するめげそ
規格	24g	29g	27g	27g
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	2026 年 3 月 9 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/>