おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品のご案内

― 家族みんなでおいしく・楽しく ―

ダイショーは、家族だんらんで食卓を囲むメニューをご提案いたします。

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区　代表取締役社長:松本　洋助)は、今秋冬新製品として以下の小売用製品17品を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

【製品概要】

製品名	製品	容量 参考価格 (税込)	販路	製品特長
鶏むね肉で作る サムゲタン用スープ		90 g 210 円	精肉	高麗人参エキスの入ったスープにチキンで旨みを効かせ、生姜で風味良く仕上げたサムゲタン用スープです。 ご家庭でお手軽に楽しめるよう、鶏がゆ風にアレンジしました。
ウインナーがおいしい ピザ鍋スープ		750 g 367 円	精肉	トマトとトマトケチャップをベースに、野菜・チキンの旨みを加え、チェダーチーズ・オレガノ・バジルの風味を効かせピザ風味に仕上げた鍋スープです。
まろやか白湯仕立て 餃子鍋スープ		140 g 210 円	精肉	丸鶏と豚の旨みが効いた白湯スープに鶏油のコクを加え、にんにく・生姜で風味豊かに仕上げた鍋スープです。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
CoCo壱番屋監修 ハッシュドビーフ鍋 スープ		750 g 367 円	精肉	デミグラスソースに、ローストオニオンの甘味とトマトの酸味を効かせ、赤ワインで風味良く仕上げた鍋スープです。
ぱぱっと逸品 ブロッコリーの ソテーソース		45 g 105 円	青果	チェダーチーズとコンソメを効かせ、ガーリックで風味良く仕上げた、ブロッコリーのソテー用ソースです。
ぱぱっと逸品 にんじん しりしりのたれ		50 g 105 円	青果	淡口醤油に本枯節の旨みを加え、甘口で食べやすい味に仕上げたにんじんしりしり用のたれです。
野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ		750 g 346 円	青果	鶏ガラの旨みを効かせ、ごま油の風味で香りよく仕上げた、野菜が主役の鍋スープです。
野菜をいっぱい食べる鍋 じゃがバター鍋スープ		750 g 346 円	青果	鶏がらだしの効いた塩味のスープに、焦がしバターの風味を加えた、野菜が主役の鍋スープです。
トマトがおいしい タコスサラダ用セット		90 g 210 円	青果	香ばしいコーンチップスと、トマトをベースにしたチリ風味のタコスミート用ソースをセット。タコスサラダのジューシーさ、カリッとクリスピーな食感のコーンチップスの組み合わせをお楽しみください。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
鮮魚亭 つみれだんご鍋スープ		750 g 346 円	鮮魚	鶏がら・ホタテのだしに、ねぎの香りとごま油を効かせて風味豊かに仕上げた、中華風しょうゆ仕立ての鍋スープです。
鮮魚亭 海老辛鍋スープ		750 g 346 円	鮮魚	鶏がらだしベースのスープに豆板醤と唐辛子で辛みを効かせ、山椒で奥深い辛さ・風味に仕上げた、エビによく合う鍋スープです。
赤いスンドゥブ チゲ用スープ		300 g 241 円	日配	豚とコチュジャンのコク深い味わいに、アサリの旨みを加え、ねぎ風味油で香り良く仕上げたスンドゥブチゲ用スープです。辛味調味料で仕上げた濃厚辛口仕立てです。
白いスンドゥブ チゲ用スープ		300 g 241 円	日配	白濁した鶏がらスープに、アサリ・ホタテ・カキのエキスを効かせ、生姜で風味良く仕上げたコク深い味わいのスンドゥブチゲ用スープです。豆腐・卵を加えるだけでスンドゥブチゲがお召し上がりいただけます。
はんぺんが主役！ はんぺんの コロコロソテーソース		45 g 105 円	日配	しょうゆに白味噌とチェダーチーズが溶け込んだ、まろやかでコク深い味わいのソテー用ソースです。バターの香りを加え、白ワインで風味良く仕上げました。
CoCo壱番屋監修 皿うどん用セット カレー味		112 g 252 円	日配	パリパリとした食感の油揚げ麺とスパイシーなカレー味のあんかけスープの素をセットにしました。 魚介類・肉・野菜等お好みの材料を炒め、あんと一緒にお召し上がりください。 （油揚げ麺 80g、あんかけスープ 32g）

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
お惣菜のポテトサラダで作る !! あつあつポテサラ グラタンの素		25 g 105 円	惣菜	コンソメの旨みにチーズのコクと香りが広がるポテサラグラタンの素です。お惣菜のポテトサラダと牛乳を混ぜてオーブンで焼くだけで、簡単にアレンジメニューがお楽しみいただけます。
お惣菜の鶏から揚げで作る !! チリトマあんかけのたれ		60 g 105 円	惣菜	トマトケチャップをベースに、カキの旨みと赤唐辛子の辛さを効かせたチリソース仕立てのあんかけのたれです。お惣菜の鶏から揚げを使って、簡単にアレンジメニューがお楽しみいただけます。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室
福岡市東区松田1－11－17　　TEL 092－611－9340　FAX 092－611－8288

■ お客様からのお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口
フリーダイヤル TEL 0120－092860 ホームページアドレス URL http://www.daisho.co.jp

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『鶏むね肉で作る サムゲタン用スープ』新発売

鶏の旨みがたっぷり 生姜風味のサムゲタン用スープ

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「鶏むね肉で作る サムゲタン用スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

サムゲタンとは、丸鶏の中に、高麗人参やもち米、ナツメ、にんにくなどを詰め、一羽丸ごとを長時間じっくり煮こんだ韓国宮廷料理です。野菜を多く食べる韓国料理については、ヘルシーで健康的なイメージを持つ消費者が多いなか、鶏肉を使った人気の韓国料理として、特に、女性に人気の高い料理ですが、「知っているが食べたことがない」、「健康・美容に良さそうだから食べてみたいが、作りにくい料理」など家庭でのハードルが高くなっています。そこで、ヘルシーイメージの強い鶏むね肉を使用して、家庭で手軽にかつ安価に作れるサムゲタン用スープを新発売いたします。

高麗人参エキスの入ったスープにチキンで旨みを効かせ、生姜で風味良く仕上げたサムゲタン用スープです。ご家庭でお手軽に楽しめるよう、鶏がゆ風にアレンジしています。



製品仕様	
製品名	鶏むね肉で作る サムゲタン用スープ
容量	90 g
参考価格(税込)	210 円
販路	精肉
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	高麗人参エキスの入ったスープにチキンで旨みを効かせ、生姜で風味良く仕上げたサムゲタン用スープです。 ご家庭でお手軽に楽しめるよう、鶏がゆ風にアレンジしました。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『ウインナーがおいしい ピザ鍋スープ』新発売

ウインナーで新提案 子どもはもちろん大人も満足の味わい

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「ウインナーがおいしい ピザ鍋スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

専用鍋スープのフレーバーが多様化するなか、今後、鍋料理の需要を拡大するためには、「子どもが喜ぶ鍋」という切り口がポイントになると考えています。子どもが好きなメニューと鍋料理を融合させた、新しいタイプの鍋メニューを開発し、家庭での鍋料理の頻度、流通での鍋商材需要の拡大につなげようと考えました。

そこで、子ども・若年層に人気のフレーバーであるピザ風の味とすることで、差別化を図り、家庭での需要喚起につなげます。子どもに人気のピザというメニューを鍋料理へとアレンジし、使用する食材にも、ウインナーをはじめ、ピザの雰囲気が感じられる野菜(じゃがいも・玉ねぎ・トマトなど)を加えることにより、コクのあるまろやかなおいしさがしっかり味わえます。視覚的にもカラフルで、ピザの雰囲気を感じられる新しいフレーバーの鍋スープです。



製品仕様	
製品名	ウインナーがおいしい ピザ鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	トマトとトマトケチャップをベースに、野菜・チキンの旨みを加え、チェダーチーズ・オレガノ・バジルの風味を効かせピザ風味に仕上げた鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『まろやか白湯仕立て 餃子鍋スープ』新発売

素材を生かすまろやかな白湯スープが決め手！

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 洋助）は、「まろやか白湯仕立て 餃子鍋スープ」を2011年8月1日（月）より全国で新発売いたします。

家族団らんメニューの定番である鍋料理は主婦にとって、他におかずを作らなくて良い・調理や後片付けが簡単なメニューの位置づけであり、同時に家計の節約メニューであることから、週末だけではなく、平日においても食卓出現頻度35（1000食卓あたりの出現頻度）とその数値は、年々高まっています。（㈱インテージ「キッチンダイアリー」）

また、既婚男性においても鍋料理の頻度アップを望む意見が多く、今後は休日だけでなく、平日においての鍋需要にも大きなチャンスがあると考え、平日型の低コストの鍋を訴求できるメニューとして、外食店を中心に話題の高まっているトレンド鍋である餃子鍋スープを新発売いたします。

平日型の低コスト鍋に合った食材の選定につきましては、白菜・えのき・ねぎ・ギョーザのシンプルな食材設定とし、これらの食材がバランスよく、白湯スープにじっくりと染みた餃子鍋のおいしさをお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	まろやか白湯仕立て 餃子鍋スープ
容量	140 g
参考価格（税込）	210 円
販路	精肉
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	丸鶏と豚の旨みが効いた白湯スープに鶏油のコクを加え、にんにく・生姜で風味豊かに仕上げた鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1－11－17 TEL 092－611－9340 FAX 092－611－8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『CoCo壱番屋監修　ハッシュドビーフ鍋スープ』新発売

CoCo壱番屋コラボレーションシリーズ第4弾

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「CoCo壱番屋監修　ハッシュドビーフ鍋スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

秋冬期に需要の高まる鍋料理をみても、牛肉を使用したメニューは、「すきやき」「しゃぶしゃぶ」の伝統的なものが主流ではありますが、家庭での鍋料理の広がりから、ラーメン鍋(ラーメン×鍋)やちゃんぽん鍋(ちゃんぽん×鍋)、カレー鍋(カレー×鍋)のような、異なる料理を組み合わせた新しいタイプのメニューが出現し、市場を底上げしています。

そこで、牛肉を使用した今までにない、他メニューを組み合わた鍋料理を訴求するためには、絶対的なインパクトが必要と考え、日本最大のカレー専門チェーン「カレーハウスCoCo壱番屋」のブランド力と鍋スープのパイオニアであるダイショーによる強力なコラボレーションで牛肉の需要拡大につなげることを狙いとし発売いたします。



製品仕様	
製品名	CoCo壱番屋監修 ハッシュドビーフ鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	デミグラスソースに、ローストオニオンの甘味とトマトの酸味を効かせ、赤ワインで風味良く仕上げた鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　福岡市東区松田 1−11−17　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『ぱぱっと逸品 ブロッコリーのソテーソース』新発売

ブロッコリーの鮮やかなグリーンが食卓を彩る

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「ぱぱっと逸品 ブロッコリーのソテーソース」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

ブロッコリーは、ビタミンAのもとになるカロテンや鉄、カルシウムなどの栄養価が高い野菜ですが、ゆで野菜、生野菜としてサラダの付け合わせなどで使用されることが多く、メニューの幅は決して多いとはいえません。

また、ブロッコリーの利用方法については、多くの主婦が茎まで使用していることから、弊社では、メインのおかずとして料理レパートリーが広がる新しいメニューを提案することといたしました。

1 株まるごと茎まで利用できる設計で、下ゆでによって栄養を損なわない焼きメニューとすることで、ブロッコリー本来の栄養成分を逃がすことなく使用できます。ソースには、チェダーチーズとコンソメの旨みを効かせ食材を引き立てる味に仕上げており、子どもから大人まで、ごはんに合う野菜たっぷりのおかずとしてお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 ブロッコリーのソテーソース
容量	45 g
参考価格(税込)	105 円
販路	青果
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	チェダーチーズとコンソメを効かせ、ガーリックで風味良く仕上げた、ブロッコリーのソテー用ソースです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『ぱぱっと逸品 にんじんしりしりのたれ』新発売

簡単・便利・時間短縮で健康おかずを食卓に！

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 洋助）は、「ぱぱっと逸品 にんじんしりしりのたれ」を2011年8月1日（月）より全国で新発売いたします。

にんじんしりしりとは、シリシリ器でにんじんを千切りにして、卵と一緒に炒めた沖縄の家庭料理です。にんじんはカロテンが豊富な健康野菜です。このカロテンは油との相性がよく、一緒に取るとビタミンAとしての吸収率がより高くなります。カロテンの吸収率は、生のにんじんで約10%、油と一緒に摂取した場合約60～70%といわれています。

そこで、にんじんが主役という今までにないメニューを製品化することにより、栄養イメージのよいにんじんの購入頻度の拡大につなげるとともに、子供から大人まで幅広く食べていただけるおかずが家庭で手軽に作れます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 にんじんしりしりのたれ
容量	50 g
参考価格（税込）	105 円
販路	青果
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	淡口醤油に本枯節の旨みを加え、甘口で食べやすい味に仕上げたにんじんしりしり用のたれです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1－11－17 TEL 092－611－9340 FAX 092－611－8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『野菜をいっぱい食べる鍋　もやし鍋スープ』新発売

もやしにぴったり！野菜をおいしくヘルシーに！

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 洋助）は、「野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ」を2011年8月1日（月）より全国で新発売いたします。

もやしは、比較的安く手に入る野菜として、家計節約に貢献しています。しかし、現状、鍋の具材としての使用頻度は高くないものの、今後の使用意向は約32％となっています。（当社調べ） そこで、もやしを主役とした鍋提案により、平日の鍋頻度と関連販売による野菜買い上げ点数の向上につながると考え、もやしが主役の鍋スープを開発いたしました。また、もやしを使用したメニュー用途に着目するとラーメンや炒め物などが多く、加工食品や外食店などでも、しょうゆ味が定番の味付けとなっています。これに、ごま油を加えることで、味のイメージが付きやすく、食材と相性のよい鍋スープに仕上げました。この度、「野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ」を発売することで“野菜をいっぱい食べる鍋”メニューのラインアップを充実させ、更なる市場の活性化を図ってまいります。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ
容量	750 g
参考価格（税込）	346 円
販路	青果
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏がらの旨みを効かせ、ごま油の風味で香りよく仕上げた、野菜が主役の鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　福岡市東区松田 1－11－17　TEL 092－611－9340　FAX 092－611－8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『野菜をいっぱい食べる鍋 じゃがバター鍋スープ』新発売

シンプルな塩味と焦がしバター風味が素材の旨みを引き立てる

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「野菜をいっぱい食べる鍋 じゃがバター鍋スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

消費者意識調査では、じゃがいもの持つ素材自体のおいしさを味わうメニューは87%の方が「じゃがバター」を支持しており、じゃがいものおいしさ(ホクホク感・大地の香り)をシンプルに味わえることが受け入れられている理由です。(当社調べ)

また、じゃがいもは、年間を通じてコンスタントに使用され、汎用性も高い素材ですが、近年の秋冬期を比較するとじゃがいもを使用した上位メニューの構成比は減少傾向にあります。そこで、秋冬は鍋料理の出現頻度が高まる時期であることから、カップめん市場においても冬場に人気の「バター味」、スナック菓子類でも人気の高い「じゃがバター味」をイメージし、今まで鍋野菜としてあまり使用されていなかったじゃがいもに着目し、じゃがいもが主役の「野菜をいっぱい食べる鍋 じゃがバター鍋スープ」を発売することで"野菜をいっぱい食べる鍋"メニューのラインアップを充実させ、更なる市場の活性化を図ってまいります。 ほくほくのじゃがいもと焦がしバターが絡み合ったじゃがバター味をお楽しみください。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 じゃがバター鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	青果
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏がらだしの効いた塩味のスープに、焦がしバターの風味を加えた、野菜が主役の鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『トマトがおいしい タコスサラダ用セット』新発売

メキシカンテイストの新サラダ提案

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「トマトがおいしい タコスサラダ用セット」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

トマトを使用したメニュー構成比では、80%以上が生野菜サラダに使用されています。また、生野菜サラダに使用する野菜の数は微減傾向にあり、サラダに野菜以外の素材を加えた食べ方が徐々に広がっている傾向です。(㈱インテージ「キッチンダイアリー」)

そこで、弊社は、メキシコを代表する料理の一つであるタコスが、炒めた挽き肉やトマト・レタス・チーズなどを挟んだ料理であることから、トマトが主役の新サラダ提案ができると考え開発いたしました。

タコスを新サラダとして提案することで、今までにない新しいトマトサラダの食場面を創出するとともに、野菜のうま味やトマトのさっぱり感、挽肉のコクのあるしっかりした味に、ピリッとした辛さとカリッとしたコーンチップスが食欲をそそります。さらに食材を追加することでアレンジレシピも楽しむことができる、新しいタイプのサラダ用セットです。



製品仕様	
製品名	トマトがおいしい タコスサラダ用セット
容量	90 g
参考価格(税込)	210 円
販路	青果
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	香ばしいコーンチップスと、トマトをベースにしたチリ風味のタコスミート用ソースをセット。タコスサラダのジューシーさ、クリスピーな食感のコーンチップスの組み合わせをお楽しみください。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『鮮魚亭 つみれだんご鍋スープ』新発売

つみれのうまみをさらに引き立てる

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「鮮魚亭 つみれだんご鍋スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

調理が面倒・価格が高いという理由で魚離れが進んでいるものの、「子どもにもっと魚を食べさせたい」という意識は高くなっています。そこで、秋冬期に需要の高まる鍋料理として、安価で簡単に料理でき、子どもが喜ぶ、今までにない新しいメニューを訴求することで、魚離れに歯止めをかける第一歩につながる製品と考えて「鮮魚亭 つみれだんご鍋スープ」を開発いたしました。

使用するつみれだんごは、子どもが喜ぶ鍋の具材として、また、調理の簡便さ、食べやすい具材として需要が高まっています。また、流通店舗においても、相場に影響されず安定供給されていることもメリットといえます。スープは、素材の味を引き立てる、鶏のうま味とごま油が効いたシンプルな中華風しょうゆ味で家族みんなでおいしく召しあがれる鍋スープです。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 つみれだんご鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏がら・ホタテのだしに、ねぎの香りとごま油を効かせて風味豊かに仕上げた、中華風しょうゆ仕立ての鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『鮮魚亭 海老辛鍋スープ』新発売

エビの風味と食感を引き立てる鶏がらだしの旨辛仕立て

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「鮮魚亭 海老辛鍋スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

堅調に伸び続ける鍋物調味料市場において、近年の傾向は、キムチ鍋、ちゃんこ鍋、寄せ鍋は家庭に定着し、市場規模拡大を担ってきたものの、その他鍋の割合が年々増加しており市場拡大とともに、鍋物調味料市場のバラエティ化が進行しています。一方、魚を使用した鍋の食卓出現頻度は減少傾向であり、鍋物調味料のバラエティ化の先駆けとなったカレー鍋、トマト鍋、チーズ鍋などでは、魚介類を使用しないことから、今後の鍋スープの間口をさらに拡げるためには、魚介類を使用した新しい鍋スープの開発が拡大の鍵と考えました。

このことから、トレンドとなっている味の傾向(ラー油、スンドゥブなどの辛旨)と相性のよい食材であるエビの組み合わせで、新しい味わいの鍋料理として「鮮魚亭 海老辛鍋スープ」の提案を行うことにより、鮮魚鍋のバラエティ化、頻度向上を図ってまいります。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 海老辛鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏がらだしベースのスープに豆板醤と唐辛子で辛みを効かせ、山椒で奥深い辛さ・風味に仕上げた、エビによく合う鍋スープです。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1−11−17 TEL 092−611−9340 FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『赤いスンドゥブ／白いスンドゥブチゲ用スープ』新発売

辛さのバリエーションが楽しめる人気のスンドゥブチゲをご家庭で

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「赤いスンドゥブチゲ用スープ」「白いスンドゥブチゲ用スープ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

スンドゥブチゲとは、柔らかい豆腐を使った韓国で人気の小鍋料理です。今春発売いたしました「チャプチェの素」「トッポギの素」「もちもちねぎチヂミの素」につづく韓国シリーズとして、女性の間で注目度が高く、専門店には行列ができるほど人気のメニューとなっているスンドゥブチゲに着目し開発いたしました。

豆腐、卵を加えるだけで簡単に韓国風スンドゥブチゲを作ることができ、「赤いスンドゥブチゲ用スープ」は、辛味調味料で仕上げた濃厚辛口仕立て、「白いスンドゥブチゲ用スープ」は、辛いものが苦手なお客様のニーズにお応えするために、鶏がらベースに生姜風味を効かせ、唐辛子を使用せず、辛さのない製品に仕上げています。

※「スンドゥブチゲ」とは ・・・ おぼろ豆腐が主役の辛口韓国鍋の一種です。唐辛子が入った辛いスープに、
おぼろ豆腐が入り、仕上げに入れる卵が特徴。



製品仕様	
製品名	赤いスンドゥブチゲ用スープ
容量	300 g
参考価格(税込)	241 円
販路	日配
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	豚とコチュジャンのコク深い味わいに、アサリの旨みを加え、ねぎ風味油で香り良く仕上げたスンドゥブチゲ用スープです。



製品仕様	
製品名	白いスンドゥブチゲ用スープ
容量	300 g
参考価格(税込)	241 円
販路	日配
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	白濁した鶏がらスープに、アサリ・ホタテ・カキのエキスを効かせ、生姜で風味良く仕上げたコク深い味わいのスンドゥブチゲ用スープです。豆腐・卵を加えるだけでスンドゥブチゲがお召し上がりいただけます。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　福岡市東区松田 1－11－17　TEL 092－611－9340　FAX 092－611－8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『はんぺんが主役！はんぺんのコロコロソテーソース』新発売

簡便性がポイントの食卓応援メニューが新登場 ！

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 洋助）は、「はんぺんが主役 はんぺんのコロコロソテーソース」を2011年8月1日（月）より全国で新発売いたします。

はんぺんは、各年代でおでんとしての使用割合が高く、20代～40代では、食卓登場回数が低い食品となっています。

そこで、はんぺんの購入頻度を高めるためには、おでん以外のメニュー提案及び調理経験の少ない20代～40代で子どもがいる世帯向けへの用途提案が、はんぺんの購買拡大につながると考え、子どもに受け入れられるはんぺんメニューを開発いたしました。また、消費者意識調査では、はんぺんを購入する頻度は、（1）月1回以上が40% 。（2）子どもより親の方が好きな傾向が強く、子どもには意識して食べさせていない。（3）おでん以外の料理ではチーズと一緒に料理することが多い。（当社調べ）

以上のことから、はんぺんと一緒に野菜を加え炒めるだけで、簡単でおいしいおかずができる、はんぺんが主役のメニューを提案いたします。また、対象食材としているほうれん草は、主婦が、今後積極的に取り入れたい野菜であることから選定しています。



製品仕様	
製品名	はんぺんが主役！ はんぺんのコロコロソテーソース
容量	45 g
参考価格（税込）	105 円
販路	日配
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに白味噌とチェダーチーズが溶け込んだ、まろやかでコク深い味わいのソテー用ソースです。白ワインで風味良く仕上げました。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室 福岡市東区松田 1－11－17 TEL 092－611－9340 FAX 092－611－8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『CoCo壱番屋監修　皿うどん用セット　カレー味』新発売

長崎が生んだ本場の味わいをカレーテイストでご提案

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「CoCo壱番屋監修　皿うどん用セット　カレー味」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

皿うどん(かた焼きそば)市場は、2008年以降、大きな変化は見られず、横ばいがつづいています。言い換えると市場が安定しているため、新たな提案によって活性化の余地があると考え、「CoCo壱番屋監修　皿うどん用セット　カレー味」を発売いたします。この度、発売する製品は、古くから中国の食文化に深く接する機会に恵まれ、独自の文化を育んだ九州・長崎で生まれた郷土料理の長崎皿うどんをベースとしたもので、元来、ちゃんぽんから派生したといわれる皿うどんには太麺と細麺の2種類があり、いずれも庶民の味として親しまれています。今回は、パリパリとした歯応えのある食感の油揚げ麺(細麺)を使用した皿うどんをCoCo壱番屋監修のコラボレーションシリーズ第5弾として開発いたしました。彩り豊かな食材によく合う、歯応えのよい油揚げ麺(細麺)に、スパイシーなカレー味のあんがアクセントになっています。



製品仕様	
製品名	CoCo壱番屋監修 皿うどん用セット　カレー味
容量	112 g (油揚げ麺80g、あんかけスープ32g)
参考価格(税込)	252 円
販路	日配
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	パリパリとした食感の油揚げ麺とスパイシーなカレー味のあんかけスープの素をセットにしました。魚介類・肉・野菜などお好みの材料を炒め、あんと一緒にお召し上がりください。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　福岡市東区松田 1−11−17　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2011年7月26日
株式会社ダイショー

ダイショー 2011年秋冬新製品

『お惣菜のポテトサラダで作る !! あつあつポテサラグラタンの素』

『お惣菜の鶏から揚げで作る !! チリトマあんかけのたれ』新発売

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 洋助)は、「お惣菜のポテトサラダで作る !! あつあつポテサラグラタンの素」「お惣菜の鶏から揚げで作る !! チリトマあんかけのたれ」を2011年8月1日(月)より全国で新発売いたします。

惣菜市場は、手間を省く、調理の短時間化、品数アップなど、主婦の調理時間や手間の悩みを賢く助けるとともに利便性が支持されて市場が伸長しています。逆に、マイナス意識として、約50%の主婦が、自らの手抜き感に不満を持っています。そこで、主婦の手抜き感を解消することが惣菜売り場における課題として見えてきたため、ひと手間加えることにより惣菜売り場の主力商品である、ポテトサラダ、から揚げを対象として、手抜き感を解消することができるメニュー提案での主婦の不満を解決できるのではないかと考え開発いたしました。



製品仕様	
製品名	お惣菜のポテトサラダで作る !! あつあつポテサラグラタンの素
容量	25 g
参考価格(税込)	105 円
販路	惣菜
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	コンソメの旨みにチーズのコクと香りが広がるポテサラグラタンの素です。お惣菜のポテトサラダと牛乳を混ぜてオーブンで焼くだけで、簡単にアレンジメニューがお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	お惣菜の鶏から揚げで作る !! チリトマあんかけのたれ
容量	60 g
参考価格(税込)	105 円
販路	惣菜
発売日	2011年8月1日
発売地区	全国
製品特長	トマトケチャップをベースに、カキの旨みと赤唐辛子の辛さを効かせたチリソース仕立てのあんかけのたれです。お惣菜の鶏から揚げを使って、簡単にアレンジメニューがお楽しみいただけます。

■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　福岡市東区松田 1－11－17　TEL 092－611－9340　FAX 092－611－8288