おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

― おいしさと満足感を食卓に ―

消費者基点で内食化をキーワードに新製品をご提案

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、2012年春夏新製品として以下の小売用製品12品を2012年2月1日(水)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
牛薄切り肉で作る やわらか ビーフソテーの素		80 g 210 円	精肉	卵を混ぜて焼き上げるチーズ風味の調味粉と、トマトでコク深く仕上げたデミグラス味の仕上げ用ソースがセットになったビーフソテーソースです。バターで焼くと、さらに風味がアップします。
韓国式豚バラ焼肉 サムギョプサルの素		100 g 210 円	精肉	ごま油・黒こしょう・にんにくを効かせた下味つけ用塩だれに豚バラ肉を漬け込み、カリッとするまで焼き上げます。サムジャンを付けて野菜に包んでお召し上がりください。
フライパン焼鳥の素 柚子こしょう味		10 g 105 円	精肉	青唐辛子を効かせた柚子こしょうの風味に、ほのかな炭火の香りを加えた焼き鳥の素。ピリッとした味わいが「おかず」や「おつまみ」にぴったりです。串刺し不要、フライパンで簡単に作れます。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
鶏手羽のチキンフォー用セット		120 g 315 円	精肉	鶏手羽と野菜で作るチキンフォー用セット。ベトナムの米麺料理「フォー」をスープカレーでアレンジした鶏手羽を使った新メニューです。
なすのわさび漬けの素		30 g 105 円	青果	なすにもみこみ漬け込むだけで、簡単になすのわさび漬けがお楽しみいただけます。
エリンギの春雨炒め用セット		90 g 210 円	青果	オイスターソース・XO醤のコクを効かせた中華風しょうゆ炒めのたれと、春雨をセットにしました。フライパンひとつで簡単にエリンギの春雨炒めがお楽しみいただけます。
野菜をつまんでみそ コク旨みそ味		100 g 178 円	青果	みそにXO醤とコチュジャンのコクを加え、にんにくとねぎの風味を効かせたコク旨みそです。みそ田楽などでも美味しくいただけます。
野菜をつまんでみそ ピリ辛みそ味		100 g 178 円	青果	豆板醤とキムチ風調味料のコク深い辛さに、にんにくとねぎの風味を効かせたピリ辛みそです。焼肉などにつけても美味しくいただけます。
サーモンがおいしい ビビンバの素		90 g 210 円	鮮魚	みそと醤油ににんにくを加えた、炒め用たれと、コチュジャンのコクを効かせた甘辛仕立ての仕上げ用辛味調味料のセットです。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
たこがおいしい チヂミの素		160 ｇ 262 円	鮮魚	カキの旨みと昆布・かつおのだしを効かせた、もちもち食感に仕上がる米粉入りチヂミ粉とチヂミ用薬味だれのセットです。
だし醤油仕立て 豆腐鉄板焼きの素		45 ｇ 157 円	日配	山芋粉入りの粉末調味料とだし香る醤油だれをセットにした豆腐鉄板焼きの素です。青ねぎと刻みのりをトッピングするのもおすすめです。
豆腐で簡単 冷や汁の素		75 ｇ 157 円	日配	味噌にねりごまのコクを加え、宗田鰹・にぼし・鯛・かつおぶしの魚介の風味を効かせた冷や汁の素です。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口　　TEL 0120－092860　　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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『牛薄切り肉で作る やわらかビーフソテーの素』新発売

コク深いデミグラス味でちょっと豪華なご馳走メニューに

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、「牛薄切り肉で作る やわらかビーフソテーの素」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

景気低迷の長期化により家で食事する「内食」は増加傾向にある一方で、主婦にとって毎日のメニューは頭痛のタネです。特に夕食のメニューでは子どもの好みを優先する家庭が最も多く、その数値はおよそ 4 割です。(=38.6%/大日本水産会調査より) 子どもが好むメニューのキーワードとしては、「卵料理」、「デミグラスソース/トマトソース」、「チーズ」、「やわらかい食感」などがあげられます。また、"ご馳走メニュー"のカテゴリーを尋ねたところ、「洋風料理」を上げる人が40%に上りました。(弊社インターネット調査より)

そこで、平日向けの洋風料理であり、お子様が好む夕食メニューの新レパートリーとして値ごろ感のある牛肉素材を使った「牛薄切り肉で作る ビーフソテーの素」を開発いたしました。本品は、食卓でおなじみの「薄切り・切落とし」を、卵を混ぜたチーズ風味の調味粉で焼き上げ、コクのあるデミグラスソースで仕上げる"ご馳走メニュー"です。メインターゲットはお子様がいるご家庭を想定しています。



製品仕様	
製品名	牛薄切り肉で作る やわらかビーフソテーの素
容量	80g(仕上げ用ソース 60g・調味粉 20g)
参考価格(税込)	210 円
販路	精肉
発売日	2012 年 2 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	卵を混ぜて焼き上げるチーズ風味の調味粉と、トマトでコク深く仕上げたデミグラス味の仕上げ用ソースがセットになったビーフソテーソースです。バターで焼くと、さらに風味がアップします。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120−092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『韓国式豚バラ焼肉　サムギョプサルの素』新発売

ご家庭でお手軽に楽しめる豚バラ肉の新しいメニュー

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、「韓国式豚バラ焼肉　サムギョプサルの素」を2012年2月1日（水）より全国で新発売いたします。

手頃な価格の豚バラ肉を使った「肉野菜炒め」、「カレーライス」、「生姜焼き」などは、食卓に上るメニューの上位にランクされますが、これらの定番メニューには目新しさがなくマンネリ化傾向にあります。一方で女性を中心に注目の韓国食のうち、豚肉メニューとしてポピュラーな「サムギョプサル」は、韓国料理店で味わう人も増え、「食べてみたいと思う韓国料理メニュー」の上位に上げられています。

当社では、豚バラ肉メニューの新たな提案として、「韓国式豚バラ焼肉　サムギョプサルの素」を開発いたしました。本品は、「下味つけ用塩だれ」と「サムジャン」のセットです。豚バラ肉をごま油・黒こしょう・にんにくなどを効かせた下味つけ用塩だれに漬け、カリッとするまで焼きます。焼きあがったお肉を、韓国唐辛子・コチュジャン・すりごまなどを加えてコクのある甘口に仕上げた調味味噌「サムジャン」につけて野菜で包めば、ご家庭でお手軽にサムギョプサルがお楽しみいただけます。家飲み時のおつまみやホームパーティのおともにぴったりのメニューです。



製品仕様	
製　品　名	韓国式豚バラ焼肉　サムギョプサルの素
容　量	100g（下味調味粉 25g×2・サムジャン 25g×2）
参考価格（税込）	210 円
販　路	精肉
発　売　日	2012 年 2 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	ごま油・黒こしょう・にんにくを効かせた下味つけ用塩だれに豚バラ肉を漬け込み、カリッとするまで焼き上げます。サムジャンを付けて野菜に包んで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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口　TEL 0120－092860　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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『フライパン焼鳥の素　柚子こしょう味』新発売

食卓の人気メニューをフライパンで簡単調理

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、料理用専用調味料「フライパン焼鳥の素 柚子こしょう味」を2012年2月1日（水）より全国で新発売いたします。

鶏肉は、リーズナブルな価格と健康志向のトレンドがあいまって、毎日の食卓に欠くことのできない食材です。中でも焼き鳥は、「おかず」としてだけでなく「おつまみ」としても食卓に上がることが多く、子どもから大人まで幅広い層で人気のメニューである一方、80%以上の方が「出来合いのものを買う」と答えています。（弊社インターネット調査より）

そこで、食卓の人気メニュー・焼き鳥をご家庭で簡単に作れる「フライパン焼鳥の素　柚子こしょう味」を開発いたしました。本品を鶏肉にまぶしてフライパンで焼くだけで、串刺しの手間も要らず、焼き鳥屋さんの味をお楽しみいただけます。ピリッとした柚子こしょうの風味に炭火の香りを加えた味わいは、ごはんが進み、お酒に良く合う一品です。



製品仕様	
製　品　名	フライパン焼鳥の素　柚子こしょう味
容　量	10g
参考価格（税込）	105 円
販　路	精肉
発　売　日	2012 年 2 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	青唐辛子を効かせた柚子こしょうの風味に、ほのかな炭火の香りを加えた焼き鳥の素。ピリッとした味わいが「おかず」や「おつまみ」にぴったりです。串刺し不要、フライパンで簡単に作れます。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口　TEL 0120－092860　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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『鶏手羽のチキンフォー用セット』新発売

ベトナム麺と鶏手羽をスープカレーで煮込む新感覚のメニュー

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、「鶏手羽のチキンフォー用セット」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

鶏手羽は、特に煮込みメニューで使われており、主に「おかず」として夕食の食卓に上がることが多い食材です。また、北海道のご当地メニューとして人気を集めた「スープカレー」は、外食専門店などのオープンにより、身近なメニューになっており、メニュートレンドとして麺類と合わせる「スープカレーヌードル」を提供する店も出てきています。

そこで、鶏手羽を主食に添えたメニューとして、ベトナムの米麺「フォー」をスープカレーでアレンジした「鶏手羽のチキンフォー用セット」を開発いたしました。鶏手羽の調理方法として最もポピュラーな「煮込み」メニューで、これまでになかった「スープカレーヌードル」を掛け合わせることで、主食メニューとして提案いたします。また、お好みにより、ゆで卵・オクラ・かぼちゃなどを加えたり、鶏手羽のかわりに挽肉を使ってもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	鶏手羽のチキンフォー用セット
容量	120g(米麺 30g×2・スープカレーの素 30g×2)
参考価格(税込)	315 円
販路	精肉
発売日	2012 年 2 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	鶏手羽と野菜で作るチキンフォー用セット。ベトナムの米麺料理「フォー」をスープカレーでアレンジした鶏手羽を使った新メニューです。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120−092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『なすのわさび漬けの素』新発売

トレンドの“わさび風味”の浅漬けの素

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、「なすのわさび漬けの素」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

内食志向の拡大から、「浅漬けの素」市場は年々伸長しています。中でも、からし漬けやビール漬けなど、特徴ある風味の浅漬けは特に人気ですが、食卓に上る頻度は年配層に高く、若年層ほど低いことがわかりました。(㈱インテージ「キッチンダイアリー」より) これらのことから、年配層には新しい味として、また、若年層には浅漬け需要の拡大を目指し製品開発いたしました。

昨今ドレッシングやお菓子などの食品に使用されトレンドとなっている“わさび風味”を採り入れました。素材については、わさび風味の浅漬けで食べてみたい野菜として、きゅうりに次いで人気のあるなすを具材とすることで、消費者の声に応えます。本品はなすにもみこみ漬け込むだけで、ご家庭でもお手軽に、ピリッとしたわさび風味の浅漬けがお楽しみいただけます。また、なす以外の野菜にも応用が利くため、浅漬けのバリエーションが広がります。



製品仕様	
製品名	なすのわさび漬けの素
容量	30g
参考価格(税込)	105円
販路	青果
発売日	2012年2月1日
発売地区	全国
製品特長	なすにもみこみ漬け込むだけで、簡単になすのわさび漬け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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120−092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『エリンギの春雨炒め用セット』新発売

エリンギの食感を活かした本格派の中華炒めが手軽に完成

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、「エリンギの春雨炒め用セット」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

食卓調査によれば、エリンギは炒め物の具材として最も多く使われています。エリンギのコリコリとした食感は、高級食材のマツタケやアワビにたとえられる(弊社インターネット調査による)ことから、その独特の食感と相性のよい中華風炒めの味付け用セットを開発いたしました。

オイスターソース・XO 醤を効かせた本格的な味付けは、高級感を醸し出すとともに、ご飯のおかずとしてもお箸が進む一品です。本品は、中華風しょうゆ炒めのたれと春雨がセットになっているため、フライパン一つで簡単に“エリンギの春雨炒め”がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	エリンギの春雨炒め用セット
容量	90g(炒め用たれ 60g・春雨 30g)
参考価格(税込)	210 円
販路	青果
発売日	2012 年 2 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	オイスターソース・XO 醤のコクを効かせた中華風しょうゆ炒めのたれと、春雨をセットにしました。フライパンひとつで簡単にエリンギの春雨炒め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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120−092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『野菜をつまんでみそ コク旨みそ味/ピリ辛みそ味』新発売

食欲をそそる野菜のおつまみをご家庭で手軽に

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、「野菜をつまんでみそ コク旨みそ味」「野菜をつまんでみそ ピリ辛みそ味」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

生野菜や野菜サラダは、ビールと同時に食卓に並ぶ割合が高まる傾向にあります。(インテージ「キッチンダイアリー」より) 近年高まっている家飲み需要に対応すべく、手軽なおつまみの中でも野菜のメニューを提案することで生野菜や野菜サラダの需要底上げにつながると考えました。

そこで、外食の場でもメニューとして定着のある野菜スティックの野菜をつまんでいただくみそを開発いたしました。味は、みそ味をベースに2種類です。「コク旨みそ味」は、XO醤とコチュジャンのコクに加え、にんにくとねぎの風味を効かせています。「ピリ辛みそ味」は、豆板醤とキムチ調味料のコク深い辛さに、にんにくとねぎの風味を効かせています。使用シーンを想定して、そのまま搾り出せるよう、口栓付きのパウチ入りです。



製品仕様	
製品名	野菜をつまんでみそ コク旨みそ味
容量	100g
参考価格(税込)	178円
販路	青果
発売日	2012年2月1日
発売地区	全国
製品特長	みそに XO 醤とコチュジャンのコクを加え、にんにくとねぎの風味を効かせたコク旨みそです。みそ田楽などでも美味しくいただけます。



製品仕様	
製品名	野菜をつまんでみそ ピリ辛みそ味
容量	100g
参考価格(税込)	178 円
販路	青果
発売日	2012 年 2 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	豆板醤とキムチ風調味料のコク深い辛さに、にんにくとねぎの風味を効かせたピリ辛みそです。焼肉などにつけても美味しくいただけます。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口　TEL 0120－092860　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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『サーモンがおいしい ビビンバの素』新発売

フライパンで簡単にサーモンビビンバが作れる！

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、「サーモンがおいしい ビビンバの素」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

魚介類の中で「さけ(サーモン)」は年間を通じて食卓に上る頻度が多い魚であり、メニューでは生食サーモンが人気です。生食サーモンを刺身以外で食べる新たなメニューとして、外食でも人気の高い韓国料理「ビビンバ」を提案いたします。韓国メニュー専用合わせ調味料市場は近年増加傾向にあることから(㈱富士経済「食品マーケティング便覧」より)、ご家庭でも手軽に食べられるメニューが求められていることがうかがえます。本品はフライパンで石焼風に仕上がるよう、みそと醤油ににんにくを加えた、ごはんが香ばしく仕上がる炒め用たれと、コチュジャンのコクを効かせた甘辛仕立ての仕上げ用辛味調味料のセットです。韓国食ブームが続くなか、新しいメニューでサーモンの拡販につなげたいと考えています。



製品仕様	
製品名	サーモンがおいしい ビビンバの素
容量	90g(炒め用たれ 25g×2・仕上げ用辛味調味料 20g×2)
参考価格(税込)	210円
販路	鮮魚
発売日	2012年2月1日
発売地区	全国
製品特長	みそと醤油ににんにくを加えた、炒め用たれと、コチュジャンのコクを効かせた甘辛仕立ての仕上げ用辛味調味料のセットです。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120−092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『たこがおいしい チヂミの素』新発売

「パリッと」「モチッと」したチヂミとたこの食感が風味豊か

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、「たこがおいしい チヂミの素」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

近年の節約志向の高まりからミックス粉市場は伸長傾向にあり、中でもチヂミ粉の2011年の伸長率は2010年と対比して121.7%にも上ります。(㈱日経メディアマーケティング「日経POS情報」より)

また、たこを使ったメニューでは、たこ焼きやお好み焼きなど粉ものの割合が大きく伸びています。たこ焼きはおやつ、お好み焼きは主食として既に定着していますが、チヂミは粉ものおかずとしてお楽しみいただけます。さらに、粉ものとたこは相性が良く、本品ではカキの旨みと昆布・かつおのだしを効かせ、さらにチヂミ独特の「モチッと感」を出すために、近年の注目素材である米粉も使用しております。セットの薬味だれには、甘酸っぱい醤油だれにコチュジャンの辛さとごま油のコクを効かせています。表面は「パリッと」中は「モチッと」したチヂミの食感とたこの風味が豊かな一品です。



製品仕様	
製品名	たこがおいしい チヂミの素
容量	160g(チヂミ粉 100g・薬味たれ 60g)
参考価格(税込)	262円
販路	鮮魚
発売日	2012年2月1日
発売地区	全国
製品特長	カキの旨みと昆布・かつおのだしを効かせた、もちもち食感に仕上がる米粉入りチヂミ粉とチヂミ用薬味だれのセットです。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120−092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『だし醤油仕立て 豆腐鉄板焼きの素』新発売

フライパン調理で簡単！豆腐おかずの新提案

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、「だし醤油仕立て 豆腐鉄板焼きの素」を2012年2月1日（水）より全国で新発売いたします。

豆腐に対する消費者意識では、安価で栄養があることなどプラスイメージがある一方、料理レパートリーの少なさによるメニューのマンネリ化といった面があります。（弊社インターネット調査より）このことから、豆腐料理の調理頻度や豆腐需要の拡大を狙い、副菜ではなくおかずの一品となるようなメニューを考えました。

豆腐鉄板焼きは、消費者からヘルシーなおかずとして認識されており、90%以上の人が「食べてみたい」と回答していることから（同調査より）、このたび新発売する本品は、ご家庭で簡単にフライパン調理できるよう工夫しました。山芋粉入りの粉末調味料と、だし香る醤油だれのセットで豆腐が主役のおかずメニューがお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	だし醤油仕立て 豆腐鉄板焼きの素
容量	45g（醤油だれ 25g・粉末調味料 20g）
参考価格（税込）	157 円
販路	日配
発売日	2012 年 2 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	山芋粉入りの粉末調味料とだし香る醤油だれをセットにした豆腐鉄板焼きの素です。青ねぎと刻みのりをトッピングするのもおすすめです。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120－092860 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

2012年1月27日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年春夏新製品

『豆腐で簡単　冷や汁の素』新発売

暑い夏でもすぐに食べられる宮崎の郷土料理

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、「豆腐で簡単　冷や汁の素」を2012年2月1日(水)より全国で新発売いたします。

今年も近年続く猛暑が予想されることから、暑い夏でもすぐに食べられる新しい冷やしメニューを考えました。注目したのは宮崎の郷土料理である「冷や汁」です。郷土料理は、今やご当地・B 級グルメとして全国的なトレンドとなっています。冷や汁については、「知っているけど食べたことが無い」という消費者が約 80%と多く「食べてみたい」人が約 75%もいた結果(弊社インターネット調査より)から開発に着手いたしました。本品は、ごはんの上に崩した木綿豆腐と薄く輪切りにしたきゅうりをのせ、水で溶いた本品をかけるだけでお召し上がりいただけます。夏の休日の家族の昼食などにぴったりの一品です。

※「冷や汁」とは・・・焼き魚のすり身などを練りこんだみそをベースとしただし汁に豆腐やきゅうりをのせて食べる宮崎の家庭では一般的に食べられている夏の定番冷やしメニューです。



製品仕様	
製品名	豆腐で簡単　冷や汁の素
容量	75g(25g×3)
参考価格(税込)	157 円
販路	日配
発売日	2012 年 2 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	味噌にねりごまのコクを加え、宗田鰹・にぼし・鯛・かつおぶしの魚介の風味を効かせた冷や汁の素です。

■ 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
■ 製品に関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口　TEL 0120−092860　http://www.daisho.co.jp