おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2012年7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012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2012年8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
旨辛仕立て キムチ鍋スープ		750 g 367 円	精肉	コチュジャンのコク深い旨みに唐辛子や豆板醤のピリッとした辛さを加え、にんにくとごま油で風味豊かに仕上げました。
マイルド仕立て 味噌キムチ鍋スープ		750 g 367 円	精肉	米味噌・豆味噌・もろみ味噌とコチュジャンをブレンドし、深みのあるマイルドな辛さの鍋スープ。にんにくとごま油で風味豊かに仕上げました。パッケージデザインをリニューアルしました。
ごま油とねぎの風味香る 塩鍋スープ		750 g 367 円	精肉	鶏だしの旨みにごま油とねぎの香りを加え、にんにくと生姜を効かせた、さっぱりとした塩味スープです。パッケージデザインをリニューアルしました。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
鶏南蛮鍋スープ		750 g 367 円	精肉	鰹と昆布のコクと旨みを効かせ、鶏肉と長ネギをおいしくいただける、だし醤油仕立ての鍋スープです。
ちゃんこ鍋スープ 醤油味		750 g 367 円	精肉	鶏だしのコクの深い旨みと、鰹・昆布だしの風味を効かせたスープに本みりんを加え、しっかり厚みのある味に仕上げた醤油仕立ての鍋スープです。パッケージデザインをリニューアルしました。
ちゃんこ鍋スープ 味噌味		750 g 367 円	精肉	鶏がらだしの旨みと鰹・昆布だしの風味を効かせたスープに、2種類の味噌を加え、コクのある合わせ味噌仕立ての鍋スープです。パッケージデザインをリニューアルしました。
チーズ鍋スープ		750 g 367 円	精肉	コクのあるチェダーチーズとまろやかな味わいのクリームチーズをブレンドした風味豊かな鍋スープ。白みそとポークの旨みを加え、コク深く仕上げました。
ひき肉でおいしい ごま味噌鍋スープ		750 g 367 円	精肉	赤みそ・白みそに、昆布・かつおの旨みを加え、ねりごまとねぎで風味良く仕上げた、ひき肉に良く合う味噌仕立ての鍋スープです。
キャベツ焼き＆ 甘酢コールスローの素		130 g 262 円	青果	ﾐｯｸｽ粉：昆布・鰹の風味を効かせました。 ｷｬﾍﾞﾂ焼き用ｿｰｽ：りんご・桃の果汁で仕上げたソース。 甘酢ｺｰﾙｽﾛｰの素：りんご酢・ﾚﾓﾝ果汁を加え爽やかな風味に仕上げました。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
ぱぱっと逸品 玉ねぎと豚肉の 甘辛みそ炒めのたれ		60 g 105 円	青果	米味噌と豆味噌をブレンドし、コチュジャン・にんにく・ごま油でコク深い甘辛味に仕上げた味噌炒め用のたれです。
野菜をいっぱい食べる鍋 こくうま味噌味		750 g 346 円	青果	野菜本来のおいしさを充分に引き立たせるため、昆布とかつおの旨みだしに、赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子をピリッと効かせた鍋スープです。
鮮魚亭 鮭みそ鍋スープ		750 g 346 円	鮮魚	昆布と鰹の旨みだしに、赤みそのコクと白みその甘さを加えた濃厚みそ仕立ての鍋スープです。
鮮魚亭 よせ鍋スープ 旨みだし醤油仕立て		750 g 346 円	鮮魚	香り豊かな鰹と昆布の合わせだしに、鶏だしと味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味良く仕上げた、だし醤油仕立ての鍋スープです。
鮮魚亭 よせ鍋スープ まろやか白味噌仕立て		750 g 346 円	鮮魚	ほんのり甘い米こうじ白粒味噌に、昆布・鰹・鶏と味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味良く仕上げた、白味噌仕立ての鍋スープです。
鮮魚亭 キムチ鍋スープ		750 g 346 円	鮮魚	魚介だしと鶏だしの旨みを加えたスープに、コチュジャンのコクと辛みを効かせ、味噌とごま油で風味良く仕上げた海鮮キムチ鍋スープです。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込）	販路	製品特長
鮮魚亭 かき鍋スープ		750 g 346 円	鮮魚	本枯鰹節の風味・本みりんの甘みを効かせ、ほどよい辛みをつけた赤だし味噌仕立ての鍋スープです。
納豆チゲ用スープ		300 g 210 円	日配	味噌とコチュジャンをブレンドしたコク深いスープに、にんにく・ごま油の風味を加え、青唐辛子ですっきりとした辛さに仕上げた納豆専用のチゲスープです。

■ 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
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

2012年7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品
『旨辛仕立て キムチ鍋スープ』
『マイルド仕立て 味噌キムチ鍋スープ』
リニューアル発売
キムチ鍋らしい酸味、味の濃さを追求

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、「旨辛仕立て キムチ鍋スープ」と「マイルド仕立て 味噌キムチ鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

当社では1994年の発売開始以来、「日本人向けの食べやすいキムチ鍋」を新しい鍋文化として提案してまいりました。近年では、韓国料理は食卓へ広がり、キムチ鍋についても嗜好の多様化が見られるようになっています。「ちょうど良い辛さ」、「食べやすい味」をそのままに、“キムチ鍋らしい酸味や味の濃さ”を追求し、嗜好の変化に応えられる「キムチ鍋」シリーズにリニューアルいたします。

「旨辛仕立て キムチ鍋スープ」は、コチュジャン・魚醤のコクの深さと、唐辛子や豆板醤のピリッとした辛さが食欲をそそる一品です。キムチ鍋らしい酸味や味の濃さがぼやけないよう、辛さを少しアップさせました。一方、辛さ控えめの「マイルド仕立て 味噌キムチ鍋スープ」は、3種類の味噌(米味噌・豆味噌・もろみ味噌)とコチュジャンをブレンドし、にんにくとごま油で風味豊かに仕上げた、深みのあるマイルドな辛さの鍋スープです。



製品仕様	
製品名	旨辛仕立て キムチ鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	コチュジャンのコク深い旨みに唐辛子や豆板醤のピリッとした辛さを加え、ニンニクとごま油で風味豊かに仕上げました。



製品仕様	
製品名	マイルド仕立て 味噌キムチ鍋スープ
容量	750 g
参考価格（税込）	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	米味噌・豆味噌・もろみ味噌とコチュジャンをブレンドし、深みのあるマイルドな辛さの鍋スープ。ニンニクとごま油で風味豊かに仕上げました。

■ 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
■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『ごま油とねぎの風味香る 塩鍋スープ』 リニューアル発売

鶏だしの旨みにごま油と香味野菜の味わい

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、「ごま油とねぎの風味香る 塩鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

「塩」への消費者意識は、2002年の専売制完全廃止から高まりを見せ、「塩焼きそば」や「塩ドレッシング」などが注目を集めました。「塩鍋」もあっさりとした味付けの鍋として認知を獲得し、今ではご家庭の定番鍋として定着しています。塩鍋スープの売上げも着実な伸びを見せる中、当社では本年1月に「塩味の鍋スープに関する消費者調査」を実施し、「ごま油」と「香味野菜」が消費者の支持が高いことがわかりました。

「ごま油とねぎの風味香る 塩鍋スープ」は、鶏だしの旨みにごま油と香味野菜であるネギの香りに加え、ニンニクと生姜を効かせた鍋スープです。お好みで、大根おろしや柚子こしょうを加えると、爽やかな香りの中に、ピリッとした辛みがアクセントになり、味が引き締まります。



製品仕様	
製品名	ごま油とねぎの風味香る 塩鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏だしの旨みにごま油とねぎの香りを加え、ニンニクと生姜を効かせた、さっぱりとした塩味スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『鶏南蛮鍋スープ』 新発売

鶏肉・野菜を加えて煮込むだけで本格鍋が楽しめる

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、「鶏南蛮鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

新ジャンル鍋が広がりを見せ、拡大している鍋スープ市場ですが、2011年度を機に、家族で食べられる・安心感のある“定番鍋への回帰”傾向にあります。その中で、「その他和風鍋」が伸長をみせたことから、当社では、鶏肉を使い和風味でありながら新しさのある鍋メニューとして、「鶏南蛮鍋スープ」を発売します。鰹と昆布のコクと旨みをほどよく効かせ、鶏肉・長ネギをおいしくいただける、だし醤油仕立てのほんのり甘い鍋スープです。鶏肉をはじめ、コストが抑えられる材料を使用するため、平日のメニューとしてお手軽に作れる鍋料理です。



製品仕様	
製品名	鶏南蛮鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鰹と昆布のコクと旨みを効かせ、鶏肉と長ネギをおいしくいただける、だし醤油仕立ての鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品
『ちゃんこ鍋スープ 醤油味』
『ちゃんこ鍋スープ 味噌味』
リニューアル発売
鶏と魚介のだしが決め手

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、「ちゃんこ鍋スープ 醤油味」「ちゃんこ鍋スープ 味噌味」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

近年、拡大傾向にある鍋スープ市場において、昨年度より「和風鍋」が顕著な伸びを見せています。中でも、ちゃんこ鍋は、鶏肉を使った定番鍋として人気が高く、“家族で食べられる・失敗のない・安心感のある鍋”として、今後の伸長が期待されます。当社のちゃんこ鍋スープは、お客様にさらなるアピールを展開すべく、パッケージを一新し、購入機会の拡大を図ります。

「ちゃんこ鍋スープ 醤油味」は、コクの深い鶏だしの旨みにカツオ・昆布だしの風味を効かせ、本みりんを加えたオーソドックスな味わいの醤油仕立ての鍋スープです。「ちゃんこ鍋スープ 味噌味」は鶏がらだしの旨みとカツオ・昆布だしの風味を効かせたスープに、2種類の味噌を加え、コクのある合わせ味噌仕立ての鍋スープです。



製品仕様	
製品名	ちゃんこ鍋スープ 醤油味
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏だしのコクの深い旨みと、カツオ・昆布だしの風味を効かせたスープに本みりんを加え、しっかり厚みのある味に仕上げた醤油仕立ての鍋スープ。



製品仕様	
製品名	ちゃんこ鍋スープ　味噌味
容量	750 g
参考価格（税込）	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	鶏がらだしの旨みとカツオ・昆布だしの風味を効かせたスープに、2種類の味噌を加え、コクのある合わせ味噌仕立ての鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『チーズ鍋スープ』 リニューアル発売

チーズ風味がアップしてさらに濃厚な味わいに

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、「チーズ鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

近年の鍋スープ市場拡大の大きな要因として、洋風鍋に代表される新ジャンル鍋の参入が上げられます。「チーズ鍋」は、今後食べる機会を増やしたい洋風鍋の中で最も人気の高いメニューであり(当社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査)、購入層は30代が中心となっています。当社では、30～40代の主婦層をターゲットに、洋風鍋スープの中でも人気の「チーズ鍋」の訴求を強化し、「定番鍋＋新ジャンル鍋」による鍋スープ市場のさらなる活性化を図ります。

このたびリニューアルされた「チーズ鍋スープ」は、チーズの風味をアップさせることで濃厚な味わいが楽しめる一品です。コクのあるチェダーチーズとまろやかなクリームチーズをブレンドすることで風味豊かな“チーズ感”が生まれ、白みそとポークの旨みを加えることで、より一層コク深く仕上げました。鍋として煮込んで召し上がるだけでなく、薄切り肉やスライスしたお餅などをくぐらせて、しゃぶしゃぶ風にしてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	チーズ鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	コクのあるチェダーチーズとまろやかな味わいのクリームチーズをブレンドした風味豊かな鍋スープ。白みそとポークの旨みを加え、コク深く仕上げました。

■ 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
■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『ひき肉でおいしい ごま味噌鍋スープ』 新発売

ねりごまとネギで風味良く仕上げた“新和風”の定番鍋

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、「ひき肉でおいしい ごま味噌鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

鍋メニューの傾向として、2010年度まではカレー鍋、トマト鍋、コラーゲン鍋などの「洋風鍋」が広がりを見せていましたが、2011年度からは「和風もの」が大きな伸びを示し、定番鍋への実施意向が高くなっています。また、近年の食のトレンドとして、「コク・濃厚な味わい」や「ゴマを特徴とした商品」が注目を集めています。

当社では、これらの食トレンドを踏まえ、価格メリットのあるひき肉を使った新しい鍋メニューとして、濃厚感のある味噌味をベースに、ねりごまを加えてコクと風味を増した新しい鍋スープ「ひき肉でおいしい ごま味噌鍋スープ」を発売します。辛くないごま担々味として、子どもから大人までおいしくいただける“新和風”の一品です。



製品仕様	
製品名	ひき肉でおいしい ごま味噌鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	367 円
販路	精肉
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	赤みそ・白みそに、昆布・カツオの旨みを加え、ねりごまとネギで風味良く仕上げた、ひき肉に良く合う味噌仕立ての鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『キャベツ焼き＆甘酢コールスローの素』 新発売

キャベツ1/2個で2品できる おやつや夜食に最適

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、「キャベツ焼き＆甘酢コールスローの素」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

キャベツを使ったメニューのうち、上位にランクされるものの多くがダウンする中、「コールスロー」と「お好み焼き」は伸長傾向にあります。当社では、ファーストフード店の人気のサイドメニュー「コールスロー」と、「大阪ねぎ焼き」や「姫路ぐじゃ焼き」などに代表される野菜をたっぷり使ったご当地粉ものに注目し、キャベツをたっぷり使ったメニュー2種類を1つにした「キャベツ焼き＆甘酢コールスローの素」を発売いたします。

「キャベツ焼きに対する消費者意識」(当社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査)では、「ヘルシー」、「簡単に作れそう」、「子どもたちが喜びそう」という回答が多く寄せられました。簡単に作れて、胃にもたれず、ヘルシー。お子様のおやつや試験勉強の夜食に最適です。



製品仕様	
製品名	キャベツ焼き＆甘酢コールスローの素
容量	ﾐｯｸｽ粉:50 g、ｷｬﾍﾞﾂ焼き用ｿｰｽ:50 g、ｺｰﾙｽﾛｰの素:30 g
参考価格(税込)	262 円
販路	青果
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	ﾐｯｸｽ粉:昆布・カツオの風味を効かせました。 ｷｬﾍﾞﾂ焼き用ｿｰｽ:りんご・桃の果汁で仕上げたソース。 甘酢ｺｰﾙｽﾛｰの素:りんご酢・ﾚﾓﾝ果汁を加え爽やかな風味に仕上げました。

■ 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
■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品
『ぱぱっと逸品 玉ねぎと豚肉の甘辛みそ炒めのたれ』
新発売
玉ネギが“主役” コチュジャンで甘辛い味付け

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 玉ねぎと豚肉の甘辛みそ炒めのたれ」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

野菜を多く摂れる「肉野菜炒め」や「野菜炒め」は、野菜を使用したメニューの食卓出現頻度で3位に入る食卓でおなじみのメニューであり、玉ネギは使用率トップの野菜です(㈱ｲﾝﾃｰｼﾞ「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」調べ)。一方、当社が実施した「炒め物の味付けに関する消費者調査」では、“コチュジャンのコクのある辛さ・甘辛みそ味」が4割以上の支持を集め、首位になりました。当社では、玉ネギを”主役“に、コチュジャンで甘辛く味付けた野菜炒め物のたれとして、「ぱぱっと逸品 玉ねぎと豚肉の甘辛みそ炒めのたれ」を発売します。玉ネギ・豚肉とともに、緑黄色野菜のピーマンやニンジンと一緒に炒めたり、季節によっては、アスパラガス、チンゲン菜、水菜など旬の野菜と合わせて炒めてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 玉ねぎと豚肉の甘辛みそ炒めのたれ
容量	60 g
参考価格(税込)	105 円
販路	青果
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	米味噌と豆味噌をブレンドし、コチュジャン・ニンニク・ごま油でコク深い甘辛味に仕上げた味噌炒め用のたれ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品
『野菜をいっぱい食べる鍋 こくうま味噌味』
リニューアル発売
手軽に作れる“野菜主役”のヘルシー鍋

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 こくうま味噌味」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

鍋スープ市場全体が拡大傾向にある中、消費者意識では、今後食べる機会を増やしたい鍋として「水炊き」、「寄せ鍋」などの定番鍋が上位に入りました(当社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査)。一方、味別構成比では「みそ味」が伸長傾向にあります(日経ﾒﾃﾞｨｱﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ㈱調べ)。これらの傾向から、当社の“みそ味の定番鍋”である「野菜をいっぱい食べる鍋 コクうま味噌味」をリニューアル発売します。

「野菜をいっぱい食べる鍋 こくうま味噌味」は、野菜から出る水分が出てもコクを失わないよう、味噌の配合量を増やすことで、“味噌感”をアップ。いろいろな野菜が摂れる“野菜主役”の鍋です。鍋あとメニューには、野菜の旨みがたっぷりのスープを使った「味噌ちゃんぽん」などを楽しむこともできます。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 こくうま味噌味
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	青果
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	野菜本来のおいしさを充分に引き立たせるため、昆布とカツオの旨みだしに、赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子をピリッと聞かせた鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『鮮魚亭 鮭みそ鍋スープ』 新発売

赤みそ・白みそのコクに昆布とカツオの旨み

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 鮭みそ鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

堅調に推移する鍋スープ市場において、近年、「洋風鍋」などバラエティ化が話題となりましたが、2011度は「その他和風鍋」が伸長しました。一方、鮮魚素材を使った鍋スープの購入層は、60歳代以上が最も多く、今後、鮮魚素材の鍋スープを拡大させるためには、30~40代の主婦層をターゲットとした新しい鍋つゆの提案がカギとなると考えました。また、昨今の食トレンドのキーワードである「濃厚仕立て」と相まって、鍋スープ市場における「みそ味」も前年対比で伸長傾向にあります。

当社では、家庭の鮮魚素材の購入量が最も多いサケ(*)に着目。食卓でおなじみのサケをメインに使い、赤みそ+白みそで濃厚な味わいに仕上げた「鮮魚亭 鮭みそ鍋スープ」を発売することで、鮮魚素材の鍋つゆ市場の拡大を図ってまいります。 (*:水産庁「水産白書」より)



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 鮭みそ鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	昆布とカツオの旨みだしに、赤みそのコクと白みその甘さを加えた濃厚みそ仕立ての鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品
『鮮魚亭 よせ鍋スープ 旨みだし醤油仕立て』
『鮮魚亭 よせ鍋スープ まろやか白味噌仕立て』
リニューアル発売
魚介のだしが効いた上品な味わい

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、「鮮魚亭 よせ鍋スープ 旨みだし醤油仕立て」と「鮮魚亭 よせ鍋スープ まろやか白味噌仕立て」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

近年、拡大傾向にあるの鍋スープ市場において、昨年度より「和風鍋」が顕著な伸びを見せています。魚介をメインの具材に使う「よせ鍋」には、“和風だしを効かせ醤油や味噌の上品な味”というイメージを持つ消費者が多く見られます(当社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査)。

「鮮魚亭 よせ鍋スープ 旨みだし醤油仕立て」は、香り豊かなカツオと昆布の合わせだしに、鶏だしと味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味良く仕上げた鍋スープです。タラなどの白身魚のおいしさを引き立てます。「鮮魚亭 よせ鍋スープ まろやか白味噌仕立て」は、サケとの相性抜群の白味噌仕立ての鍋スープです。ほんのり甘い米こうじ白粒味噌に、昆布・カツオ・鶏と味わい深い鯛だしを加え、純米酒で仕上げました。まろやかな味噌の風味を生かし、上品で濃厚な味をお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 よせ鍋スープ 旨みだし醤油仕立て
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	香り豊かな鰹と昆布の合わせだしに、鶏だしと味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味良く仕上げた、だし醤油仕立ての鍋スープ。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 よせ鍋スープ まろやか白味噌仕立て
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	ほんのり甘い米こうじ白粒味噌に、昆布・カツオ・鶏と味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味良く仕上げた、白味噌仕立ての鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『鮮魚亭 キムチ鍋スープ』 リニューアル発売

味わい深い辛さと旨み。旬の魚介類をおいしく食べる

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 キムチ鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

鍋スープ市場が拡大傾向にある中、キムチ鍋は最も大きな市場を形成しています。キムチ鍋に使用するメインの具材は、豚肉(バラ肉、小間切れ、スライス等)が多く、鮮魚素材を使用する頻度は低くなっています。しかしながら、魚介類のキムチ鍋に対する消費者意識では75%以上の人が「食べてみたい」と回答(当社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査)したことから、鮮魚素材のキムチ鍋を浸透させることで、キムチ鍋全体の需要拡大を図ります。

「鮮魚亭 キムチ鍋スープ」は、アサリやオキアミのしっかりと深みのある魚介だしと鶏だしの旨みを効かせたスープにコチュジャンでアクセントを加え、ごま油で仕上げた海鮮キムチ鍋用のスープです。「タラ&カキ」、「アサリ」、「タコ&ホタテ」など、旬の魚介類、お好みの魚介類をおいしくお召し上がりいただけます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 キムチ鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	魚介だしと鶏だしの旨みを加えたスープに、コチュジャンのコクと辛みを効かせ、味噌とごま油で風味良く仕上げた海鮮キムチ鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『鮮魚亭 かき鍋スープ』 リニューアル発売

濃厚な赤だし味噌ベースにほどよい辛味のアクセントが効いた

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 かき鍋スープ」を2012年8月1日(水)より全国でリニューアル発売いたします。

“海のミルク”といわれるカキを使ったメニューでは、カキフライやシチューがあげられますが、秋冬期の食卓では、鍋ものが多く出現します。「かき鍋の味に関するイメージ調査」(当社インターネット調査)では、「赤だし味噌ベース」、「コクがある」、「濃い味」が上位に入り、カキ本来の濃厚さに負けない味付けが支持を集めているようです。

当社では、これまでの「かき鍋スープ」の濃厚な味わいそのままに、少量の赤唐辛子を加え、辛さにアクセントをつけることで後味にしつこさが残らず、最後までおいしく食べられるようリニューアルしました。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 かき鍋スープ
容量	750 g
参考価格(税込)	346 円
販路	鮮魚
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	本枯カツオ節の風味・本みりんの甘みを効かせ、ほどよい辛みをつけた赤だし味噌仕立ての鍋スープ。

■ 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7月10日
株式会社ダイショー

ダイショー 2012年秋冬新製品

『納豆チゲ用スープ』 新発売

納豆を使った新しいメニュー提案

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、「納豆チゲ用スープ」を2012年8月1日(水)より全国で新発売いたします。

納豆は日本の伝統的な食品ですが、食卓出現頻度は低下傾向(2011年度は前年比90.1%)にあります。新発売の「納豆がおいしい 納豆チゲ用スープ」は、韓国で広く食されている「チョングッチャンチゲ」をヒントに開発した新メニューです。近年、家庭の食卓に上る機会が増えた韓国料理メニューから、納豆の新しい食べ方をご提案いたします。

納豆は、よく練ってから加えると、よりコクのある味に仕上がり、刻んだ長ネギ(または青ネギ)やキムチを加えると、一層おいしくいただけます。

※ 「チョングッチャン」とは ・・・ 納豆に似た韓国の大豆発酵食品を使ったチゲ(鍋)料理。トゥッペギと呼ばれる小型の土鍋で作られます。ご飯をスープに浸したり、スープにご飯を落として食べます。



製品仕様	
製品名	納豆チゲ用スープ
容量	300 g
参考価格(税込)	210 円
販路	日配
発売日	2012年8月1日
発売地区	全国
製品特長	味噌とコチュジャンをブレンドしたコク深いスープに、ニンニク・ごま油の風味を加え、青唐辛子ですっきりとした辛さに仕上げた納豆専用のチゲスープ。

■ 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