おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品のご案内

― さまざまな食シーンに対応した充実のラインアップ ―

楽しく・おいしくできる調味料で食卓に笑顔をお届けします。

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、今春夏新製品として以下の小売用製品16品を2013年3月1日(金)、15日(金)より全国で新発売いたします。

【3月1日発売】

製品名	製品	容量 参考価格 (税込み)	販路	製品特長
豚肉がうまい 肉野菜炒めのたれ		80 g 157 円	精肉	米味噌・豆味噌にねりごまのコクを加え、にんにくと生姜で風味良く仕上げました。豚肉や野菜との相性抜群です。
おろし入り 鶏むね肉のあっさり煮の素		150 g 157 円	精肉	酢を効かせてさっぱりと仕上げただししょうゆに、大根おろしを加えました。鰹と昆布の旨みに大根おろしとゆず果汁のすっきりとした風味が楽しめます。
バッファローチキンソース		80 g 126 円	精肉	トマト、チキンの旨みを加え、唐辛子とこしょうを効かせたホットでスパイシーな辛さ。カリッと揚げた手羽に、旨辛味のソースを絡めてお召し上がりください。

【3月1日発売】

製品名	製品	容量 参考価格 （税込み）	販路	製品特長
ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ		70 g 105 円	青果	豆板醤のコク、オイスターの旨みをベースに、にんにく・ごま油で風味よく仕上げました。
ぱぱっと逸品 アスパラとエリンギ炒めのたれ		50 g 105 円	青果	アンチョビの旨みとガーリックバターの風味を効かせ、こしょうをアクセントに加え、洋風に仕上げました。
ぱぱっと逸品 たけのこの炊き込みごはんの素		20 g 105 円	青果	しょうゆに昆布・かつお節を加え、上品な味わいに仕上げた、にんじん入り炊き込みごはんの素。
ぱぱっと逸品 もやしとチンゲン菜の担々炒めのたれ		60 g 105 円	青果	ねりごまの風味とみそのコクに赤唐辛子の辛みをピリッと効かせた担々炒めのたれ。ごま油が香ばしさを引き立てます。
山芋ねばねば丼のたれ		90 g 157 円	青果	しょうゆに昆布だしを効かせ、甘めに仕上げました。お好みで、卵・わさび・きざみのり・ごまなどを加えてもおいしくいただけます。
浅漬けの素		18 g 105 円	青果	きざみ昆布入り。赤唐辛子をほどよい辛さで効かせ、あっさりとした塩味に仕上げました。

【3月1日発売】

製品名	製品	容量 参考価格 （税込み）	販路	製品特長
鮮魚亭 京風煮物 炊き合わせ用つゆ		400 g 189 円	鮮魚	昆布だしに、鯛・しいたけ・鰹・煮干しなどの旨みを加え、淡口しょうゆで味を調えた白だし仕立ての炊き合わせ用つゆ。
鮮魚亭 ばくだん丼のたれ		100 g 157 円	鮮魚	しょうゆに、かつおとこんぶの和風だし、にんにくの風味をしっかり効かせました。
海鮮プルコギのたれ		80 g 157 円	鮮魚	味噌にコチュジャンのコクと辛みを加え、ごま油・にんにくで風味よく仕上げました。魚介類の旨みを引き立てる味付けです。
厚揚げと豚肉の 中華炒めのたれ		70 g 105 円	日配	しょうゆにXO醤のコク、オイスターの旨みを聞かせ、にんにくとごま油で風味良く仕上げました。
こんにゃくと油揚げの 甘辛炒めのたれ		70 g 105 円	日配	しょうゆに黒砂糖のコク、ごま油の風味を効かせ、赤唐辛子でピリッと辛みをつけた甘辛炒めのたれ。
麻婆納豆の素		120 g 136 円	日配	豆板醤の辛みとコクに、ごま油・にんにくを効かせて風味良く仕上げました。電子レンジでも簡単に作れます。

【3月15日発売】

製品名	製品	容量 参考価格 （税込み）	販路	製品特長
5つの味のスープはるさめ		164．6 ｇ 441 円	食品	しっかりとした食感の春雨と具材で食べ応えのある一杯。 ・ 春雨 10g×10 袋、 ・ 具入り粉末スープ 【わかめ】6.9g×2 袋 【担々風】6.6g×2 袋 【かきたま】6.3g×2 袋 【チゲ風】6.3g×2 袋 【ちゃんぽん風】6.2g×2 袋

■ 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 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『豚肉がうまい　肉野菜炒めのたれ』 新発売

ごま味噌とにんにく・生姜で仕上げた人気メニューの新味覚

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、『豚肉がうまい　肉野菜炒めのたれ』を2013年3月1日（金）より全国で新発売いたします。

肉野菜炒めは、食卓だけでなく、外食店や持ち帰り弁当でも常に上位に入る人気メニューです。しかし、一方で「味付けがワンパターンになりがち」、「もう少し他の味付けができたら」と感じている方も多く、新たな味覚が求められるメニューでもあります。当社では、和風トレンドとヘルシー志向の消費者意識の高さに着目し、ごま味噌をベースにした『豚肉がうまい　肉野菜炒めのたれ』を発売します。和風でありながら濃厚な味わいの味噌にヘルシー食材の練りごまを加え、にんにく・生姜といった香味野菜の香りで、インパクトのある味に仕上げました。特に、炒めた際に香ばしさが広がるよう、米味噌・豆味噌を組み合わせ、練りごまは風味を重視して選びました。豚肉とうまく絡み、キャベツやピーマン、たまねぎ、にんじんなどの野菜との相性も抜群です。



製品仕様	
製品名	豚肉がうまい　肉野菜炒めのたれ
容量	80ｇ
参考価格（税込み）	157 円
販路	精肉
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	米味噌・豆味噌にねりごまのコクを加え、にんにくと生姜で風味良く仕上げました。豚肉や野菜との相性抜群です。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『おろし入り鶏むね肉のあっさり煮の素』 新発売

大根おろしと酢で、さっぱりした味わいの春夏向け煮物

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、『おろし入り鶏むね肉のあっさり煮の素』を2013年3月1日(金)より全国で新発売いたします。

春夏期の煮物の食卓出現頻度について調査したところ、意外にも秋冬期の 80%以上となっており、年間を通じて出現頻度が高いことが分かりました。また、春夏期に食べたい煮物の味については、「あっさり味」、「さっぱり味」を支持する意見が多く寄せられました(当社インターネット調査)。さらに、近年の健康志向から、肉料理の時には、野菜もたくさん食べることでバランス良いメニューを心がけている人が多く見受けられます。

これらの消費者動向をもとに、低脂肪でヘルシーな鶏むね肉を使い、茄子やピーマンなどの夏野菜もたくさん摂れる新メニューとして、これからの季節に適したあっさり味の煮物を提案します。このたび新発売の『おろし入り鶏むね肉のあっさり煮の素』は、だし醤油に鰹・昆布・煮干などの和風だしを効かせ、酢と大根おろし・ゆず果汁で仕上げました。さっぱり味なので、冷ましてから食べてもおいしく、「ししとう」や「オクラ」、「にんじん」などと一緒に煮てもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	おろし入り鶏むね肉のあっさり煮の素
容量	150 g
参考価格(税込み)	157 円
販路	精肉
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	酢を効かせてさっぱりと仕上げただししょうゆに、大根おろしを加えました。鰹と昆布の旨みに大根おろしとゆず果汁のすっきりとした風味が楽しめます。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『バッファローチキンソース』 新発売

7/29 は“チキンウイングの日”。夏にぴったりのホット＆スパイシーな味

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、『バッファローチキンソース』を 2013 年 3 月 1 日（金）より全国で新発売いたします。

旨辛味は、変わらぬ人気を誇っていますが、中でもアメリカ・ニューヨーク州バッファロー発祥の旨辛メニュー「バッファローチキンウイング」は、居酒屋チェーンやファーストフードチェーンをはじめとする外食店で徐々にメニュー化が進んでいます。本場アメリカでは、毎年 7 月 29 日を“チキンウイングの日”と定め、「バッファローウイングフェスティバル」などが開催されています。

当社では、トマトを効かせることでほど良い甘さを加え、唐辛子とこしょうでインパクトのある辛さと酸味に仕上げました。野菜スティックやブルーチーズドレッシングとともにいただく“アメリカンスタイル”。また、レモン汁を振りかければ、果汁の酸味・香りでさわやかさが増します。暑い夏の食卓やビールのおつまみにぴったりの一品です。



製品仕様	
製品名	バッファローチキンソース
容量	80 g
参考価格（税込み）	126 円
販路	精肉
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	トマト、チキンの旨みを加え、唐辛子とこしょうを効かせたホットでスパイシーな辛さ。カリッと揚げた手羽に、旨辛味のソースを絡めて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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ』 新発売

にんにく・ごま油で風味をアップ。ご飯がすすむ食卓の定番

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 麻婆茄子のたれ』を 2013年 3 月 1 日(金)より全国で新発売いたします。

夏野菜の代表選手である茄子を使った「麻婆茄子」は、近年では、「ひき肉なし(ソースのみ)の麻婆茄子用調味料」が「ひき肉入り」を上回る傾向にあります。その理由として“市販のものではひき肉が少ない”、“できるだけ素材から作ったほうがおいしいし、安心”、“ひき肉は小分けにして常時冷凍保存している”といった回答が多く寄せられました(当社インターネット調査)。当社では、ご家庭に常備しているひき肉とこれから旬を迎える茄子を使い、中華メニューの定番が、ちょっと豪華でおいしくお手軽に作れる『ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ』を発売します。豆板醤のコクとオイスターの旨みをベースに、にんにく・ごま油で風味よく仕上げました。食欲をそそる一品です。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ
容量	70 g
参考価格(税込み)	105 円
販路	青果
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	豆板醤のコク、オイスターの旨みをベースに、にんにく・ごま油で風味よく仕上げました。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『ぱぱっと逸品 アスパラとエリンギ炒めのたれ』新発売

アンチョビ＆ガーリックバターで“南欧風”の味わいに

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、『ぱぱっと逸品 アスパラとエリンギ炒めのたれ』を 2013 年 3 月 1 日(金)より全国で新発売いたします。

夏に旬を迎えるグリーンアスパラを使った代表的なメニューのうち、「炒め物・ソテー」は大きな伸長を見せており、その調理は「バターソテー」、「ガーリックソテー」だけでなく、パスタの具として、また、エリンギと一緒に使われることの多い食材です。当社では、グリーンアスパラを使った簡単メニューとして作れる『ぱぱっと逸品 アスパラとエリンギ炒めのたれ』を発売します。風味は、外食産業を中心にパスタやピザ、ピンチョスといったメニューに使われるカタクチイワシの塩漬けであるアンチョビ＆ガーリックバターで、“南欧風”に仕上げました。アスパラは、エリンギや玉ねぎと相性がよいだけでなく、じゃがいもを一緒に炒めてもおいしくお召し上がりいただけます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 アスパラとエリンギ炒めのたれ
容量	50 g
参考価格(税込み)	105 円
販路	青果
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	アンチョビの旨みとガーリックバターの風味を効かせ、こしょうをアクセントに加え、洋風に仕上げました。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『ぱぱっと逸品 たけのこの炊き込みごはんの素』新発売

昆布だしにかつお節を程よく効かせ、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、『ぱぱっと逸品 たけのこの炊き込みごはんの素』を 2013 年 3 月 1 日(金)より全国で新発売いたします。

「たけのこ炊き込みご飯」は、たけのこを使ったメニューとしては、青椒肉絲に次いで多く食卓に上るメニューです。当社で「たけのこ炊き込みご飯に求める味」に関するアンケートを行ったところ、「たけのこ本来の風味・香りを楽しみたい」という回答が多く、“上品な昆布だしを特徴とした味覚”が支持されていることがわかりました。また、家庭では、手軽に使えて通年販売している“たけのこの水煮”を使うケースが 8 割以上を占め、簡単に作れることも重要なポイントと考えました。そこで、当社では、食卓でのメニューが減少し、ワンディッシュ化が進む中、水煮のたけのこを使った主食メニューとして『たけのこの炊き込みごはん』を発売します。しょうゆに昆布・かつお節で程よくだしを効かせ、上品な味わいにまとめました。また、本品では、たけのこ以外にも、舞茸やしめじなどのきのこ類を使えば、“きのこの炊き込みご飯”もお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 たけのこの炊き込みごはんの素
容量	20 g
参考価格(税込み)	105 円
販路	青果
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに昆布・かつお節を加え、上品な味わいに仕上げた、にんじん入り炊き込みごはんの素。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『ぱぱっと逸品 もやしとチンゲン菜の担々炒めのたれ』新発売

担々風のピリ辛味。もやし料理に新たなレパートリー

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、『ぱぱっと逸品 もやしとチンゲン菜の担々炒めのたれ』を2013年3月1日(金)より全国で新発売いたします。

もやしは、比較的安価でボリュームがあり、食卓での出現頻度が多い野菜ですが、調理や味付けの種類が少ないため、積極的にレパートリーを増やしたい意向が8割の人に見られました(当社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査)。もやしを使った炒め物関連調味料のうち、7割以上を占める"中華味"は、近年、大きく伸長している(昨年比 185.9%)ことから、もやしを使った新・中華メニューにニーズがあると考えました。当社では、外食やカップ麺などで親しまれている担々麺の味を取り入れ、もやしとチンゲン菜を合わせたピリ辛メニューとして『ぱぱっと逸品 もやしとチンゲン菜の担々炒めのたれ』を発売します。担々麺のイメージで汁までおいしく食べられるよう仕上げ、もやし・チンゲン菜・ひき肉などの具材を汁に絡めながら食べたり、丼としてもおいしく召し上がれます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 もやしとチンゲン菜の担々炒めのたれ
容量	60 g
参考価格(税込み)	105 円
販路	青果
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	ねりごまの風味とみそのコクに赤唐辛子の辛みをピリッと効かせた担々炒めのたれ。ごま油が香ばしさを引き立てます。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『山芋ねばねば丼のたれ』新発売

ご家庭で手軽に“ねばねばメニュー”

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、『山芋ねばねば丼のたれ』を2013年3月1日(金)より全国で新発売いたします。

山芋(長芋・大和芋)に代表される“ねばねばメニュー”は、「ヘルシーな食材」や「食物繊維が豊富」といったイメージで、近年、コンビニや外食店などで注目を集めています。しかし、山芋そのものの食卓出現頻度は減少傾向にあります。また、1食卓あたりのメニュー数は、年々減少傾向にあり、小鉢などの副菜の食卓出現頻度が下がり、ワンディッシュ化が徐々に進んでいます。

当社では、食卓のワンディッシュ化に対応するとともに、消費者に関心が高い“ねばねばメニュー”をご家庭でも手軽に作れる『山芋ねばねば丼のたれ』を発売します。すりおろした山芋にオクラ・きゅうり・卵で作りますが、他にモロヘイヤ、納豆、めかぶ、なめこなどの食材と合わせれば一層の“ねばねば感”を満喫でき、大葉や生姜などの薬味を加えたりすることで、味のバリエーションを楽しむこともできます。



製品仕様	
製品名	山芋ねばねば丼のたれ
容量	90 g
参考価格(税込み)	157 円
販路	青果
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに昆布だしを効かせ、甘めに仕上げました。お好みで、卵・わさび・きざみのり・ごまなどを加えてもおいしくいただけます。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『浅漬けの素』新発売

お好みの新鮮野菜をお手軽に漬ける

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、『浅漬けの素』を 2013 年 3 月 1 日(金)より全国で新発売いたします。

漬物市場は約 3,200 億円と大きなマーケットですが、ここ数年は販売量・販売金額とも伸び悩んでいます。一方で、浅漬けの素市場は、年々伸長傾向にあることから、“自分で購入した新鮮な野菜を漬ける”意識が高まっていることが推測されます。また、浅漬けに関するインターネット調査を行ったところ、「国産野菜を使っている浅漬け」が 60%以上の支持を集めました。この結果からも、“安心・安全な野菜を漬ける”消費者の志向がうかがえます。

サラダ感覚で食べる浅漬けや、手間のかからないぬか床の和風漬物から果実酢を使ったピクルスやマリネといった洋風の味など、様々な「野菜を漬ける」食べ方が広がっています。当社では、野菜を手軽に漬けることができる『浅漬けの素』を発売します。白菜・きゅうり・カブなどの他に、切干大根・みょうが・枝豆などとも相性が良く漬けることができます。



製品仕様	
製品名	浅漬けの素
容量	18g (9g×2)
参考価格(税込み)	105 円
販路	青果
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	きざみ昆布入り。赤唐辛子をほどよい辛さで効かせ、あっさりとした塩味に仕上げました。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『鮮魚亭　京風煮物　炊き合わせ用つゆ』新発売

上品な味わいの炊き合わせをご家庭でお手軽に

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、『鮮魚亭　京風煮物　炊き合わせ用つゆ』を 2013 年 3 月 1 日(金)より全国で新発売いたします。

消費者意識において、「食べる機会を増やしたい」食材となっている魚と野菜ですが、魚料理は調理の手間がかかるなどの理由により避けてしまいがちです。そこで、調理も手軽で、一皿で魚と野菜が共に食べられる主菜メニューとして、魚と野菜を組み合わせた和風煮物である炊き合わせを提案します。

懐石料理のコースにもよく組み込まれる炊き合わせは、彩りもよく上品で贅沢感があるだけでなく、栄養バランスにも優れている一品です。本来、材料ごとに別々の鍋で煮る炊き合わせは、一般家庭では非常に手間がかかる料理ですが、本品はつゆの配合などを工夫し、それぞれの素材の風味を生かし、薄味の上品な煮物を一つの鍋で簡単に作ることができます。カレイ・サワラ・タラ・キンメダイなどの白身魚と、たけのこ・にんじん・インゲンなどの野菜で、彩り豊かな季節の味わいをご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　京風煮物　炊き合わせ用つゆ
容量	400 g
参考価格(税込み)	189 円
販路	鮮魚
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	昆布だしに、鯛・しいたけ・鰹・煮干しなどの旨みを加え、淡口しょうゆで味を調えた白だし仕立ての炊き合わせ用つゆ。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『鮮魚亭　ばくだん丼のたれ』新発売

お手軽スタミナメニュー「ばくだん丼」を、にんにく醤油仕立てで

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、『鮮魚亭　ばくだん丼のたれ』を2013年3月1日（金）より全国で新発売いたします。

簡便・時短志向などを背景に、鉄火丼・海鮮丼など、刺身を使った手軽な丼メニューが人気となっています。中でも、外食での定番メニューとなり、栄養バランスに優れた人気メニュー「ばくだん丼」に着目し、本品を開発いたしました。

にんにくを効かせたしょうゆ仕立ての本品は、刺身・きゅうり・長いも・卵をはじめとする具材と程よく絡み、しっかりとした味付けです。手に入りやすい「まぐろ」、「イカ」のほかにも、お子様に人気の「サーモン」や春季に旬を迎える「かつお」などのお刺身でもおいしくいただけます。また、納豆やメカブをトッピングしたり、ひと手間加えることでさまざまな味わいが楽しめます。夏バテで食欲が出ない、おかずのレパートリーを考えるのが億劫、火を使ったおかずを作ると暑い・・・そんな夏場にぴったりな、お手軽スタミナメニューです。

※「ばくだん丼」とは・・・お好みの刺身ときゅうり・長いも・卵・刻みのりなどを盛り付けた海鮮丼のひとつです。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　ばくだん丼のたれ
容量	100 g(25g×4)
参考価格（税込み）	157 円
販路	鮮魚
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに、かつおとこんぶの和風だし、にんにくの風味をしっかり効かせました。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『海鮮プルコギのたれ』新発売

魚介の旨みを引き立てる“旨辛味”の新・韓国メニュー

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、『海鮮プルコギのたれ』を 2013 年 3 月 1 日(金)より全国で新発売いたします。

韓国メニューは、外食で定着しており、最近では市販の調味料の充実により、家庭の食卓に並ぶ機会も増えてきています。このような背景を基に、家庭で味わえる新たな韓国メニューのご提案として、人気の旨辛味を採り入れ、“おかず感”のある『海鮮プルコギのたれ』を開発いたしました。

海鮮プルコギは、イカ・エビ・ホタテなどの魚介類を使用した旨辛な味わいが特徴で、韓国では人気メニューの一つです。味噌にコチュジャンのコクと旨みを加え、ごま油・にんにくで風味よく仕上げ、フライパンひとつでお手軽に海鮮プルコギをお楽しみいただけます。

手軽に作りたいときには、イカと豚肉を使った「オーサムプルコギ」。また、イカ・エビ・ホタテの 3 種の魚介の旨みがたっぷり味わえる、“ちょっと贅沢な海鮮プルコギ”といった使い分けもできます。



製品仕様	
製品名	海鮮プルコギのたれ
容量	80 g(40g×2)
参考価格(税込み)	157 円
販路	鮮魚
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	味噌にコチュジャンのコクと辛みを加え、ごま油・にんにくで風味よく仕上げました。魚介類の旨みを引き立てる味付けです。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『厚揚げと豚肉の中華炒めのたれ』 新発売

厚揚げを使った、ご飯によく合う新メニュー

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、『厚揚げと豚肉の中華炒めのたれ』を2013年3月1日(金)より全国で新発売いたします。

厚揚げを使ったメニューは、おでんや煮物など和風味が多く、その他のレパートリーは豊富とはいえず、調理時間がかかりがちです。一方で「低価格」、「ボリューム感」、「低カロリー」などご家庭の食卓でのメリットも多く(当社インターネット調査)、新たなメニューの提案が消費者に響くと考えました。

当社では、ご家族・お子様が喜ぶ「ボリューム感」、家計にやさしい「低価格」の新メニューとして、厚揚げを使った『厚揚げと豚肉の中華炒めのたれ』を発売します。野菜や豚肉と一緒にフライパンで炒めるだけの簡単メニューでありながら、XO醤やオイスターの旨みに、にんにくとごま油の風味が効いた、ご飯によく合う一品です。



製品仕様	
製品名	厚揚げと豚肉の中華炒めのたれ
容量	70 g
参考価格(税込み)	105 円
販路	日配
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆにXO醤のコク、オイスターの旨みを効かせ、にんにくとごま油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
■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『こんにゃくと油揚げの甘辛炒めのたれ』 新発売

フライパンでサッと作れる「こんにゃく」の新メニュー

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、『こんにゃくと油揚げの甘辛炒めのたれ』を 2013 年 3 月 1 日（金）より全国で新発売いたします。

開発にあたり「こんにゃく料理について」尋ねたところ、「低カロリー」、「低価格」、「食感」、「ボリューム感」などの良い点に対し、「主菜になりにくい」、「味がしみ込みにくい」、「レパートリーが少ない」などの不満も寄せられました（当社インターネット調査）。当社では、これらの点を踏まえ、こんにゃくを使った新しいメニューとして、フライパンで簡単に作れて、主菜として満足いただける『こんにゃくと油揚げの甘辛炒めのたれ』を発売します。味付けは、しょうゆに黒砂糖のコク、ごま油の風味を効かせ、赤唐辛子でピリッとした辛みをつけました。しっかりした味は、熱々はもちろん、冷めてもおいしくいただけるので、お弁当のおかずにも活躍します。



製品仕様	
製品名	こんにゃくと油揚げの甘辛炒めのたれ
容量	70 g
参考価格（税込み）	105 円
販路	日配
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに黒砂糖のコク、ごま油の風味を効かせ、赤唐辛子でピリッと辛みをつけた甘辛炒めのたれ。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『麻婆納豆の素』 新発売

いつもの納豆が、ヘルシーな中華メニューに変身

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、『麻婆納豆の素』を2013年3月1日(金)より全国で新発売いたします。

納豆は、良質の植物性たんぱく質を多く含むヘルシーな食品ですが、そのレパートリーは乏しく、「納豆を使ったメニュー調査」では、90%以上の人が"納豆そのまま"と答えています(㈱インテージ「キッチン・ダイアリー」調べ)。一方、外食店などでは、パスタ、ピザトースト、ハンバーグの具材として使われており、メニューとしてアレンジできる食材でもあります。

当社では、伸長傾向にある中華料理用調味料、中でも麻婆味に着目しました。豆腐と相性がよく、同じ大豆製品である納豆を組み合わせることで旨みが広がり、納豆を素材に使った新たなメニューとして、「納豆+豆腐」を組み合わせた『麻婆納豆の素』を発売します。豆板醤をベースにごま油やにんにくを効かせ、中華風に仕上げることで、納豆が好きな方はもちろん、苦手な方でもお召し上がりいただけるよう工夫しました。ご家族用に作る時はフライパンを用いて、また、個食の時は、少量の納豆パック・豆腐パックなら電子レンジで簡単に調理することができます。



製品仕様	
製品名	麻婆納豆の素
容量	120 g
参考価格(税込み)	136 円
販路	日配
発売日	2013年3月1日
発売地区	全国
製品特長	豆板醤の辛みとコクに、ごま油・にんにくを効かせて風味良く仕上げました。電子レンジでも簡単に作れます。

■ 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

2013年2月14日
株式会社ダイショー

ダイショー 2013年春夏新製品

『5つの味のスープはるさめ』新発売

忙しい朝の一杯に。カロリーを抑えたい夜食にもぴったり

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、『5つの味のスープはるさめ』を 2013 年 3 月 15 日(金)より全国で新発売いたします。

手軽に調理でき、小腹も満たせる食べるスープは、30 代～50 代の女性を中心に近年人気が高まっています。本品は、いろいろな味を楽しみたいというニーズに応えて、5 種の味のアソートタイプです。チキン・かつお・しいたけの旨みを効かせたあっさり味の「わかめ」、味噌とごまでコクを出し豆板醤・赤唐辛子を加えたピリ辛味の「担々風」、しょうゆに野菜とホタテの旨みを加えごま油の風味を効かせた中華風味の「かきたま」、味噌にポークの旨みを加え赤唐辛子でしっかり辛みを効かせた「チゲ風」、ポークの旨みに胡椒・生姜の風味を効かせた「ちゃんぽん風」の 5 つの味をセットにしました。しっかりとした食感の春雨を使用した食べ応えのある一杯です。簡単に作れるので忙しい朝のお供として、またカロリーを抑えたい夜食にもぴったり。ターゲットである女性が手に取りやすいよう、柔らかい雰囲気でカフェ風のお洒落なパッケージデザインです。



製品仕様	
製品名	5つの味のスープはるさめ
容量	164.6g（春雨 10g×10 袋、具入り粉末スープ【わかめ】6.9g×2 袋、【担々風】6.6g×2 袋、【かきたま】6.3g×2 袋、【チゲ風】6.3g×2 袋、【ちゃんぽん風】6.2g×2 袋）
参考価格(税込み)	441 円
販路	食品
発売日	2013年3月15日
発売地区	全国
製品特長	しっかりとした食感の春雨と具材で食べ応えのある一杯。

■ 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