おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

２０１３年８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品のご案内

－ 和風・洋風・中華の味わいをご家庭にお届けします －

変化する食卓ニーズにお応えするラインアップを展開

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（リニューアル品含む）として以下の小売用製品７品を 2013 年９月２日（月）より全国で新発売いたします。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込み）	販路	製品特長
きざみ玉ねぎ入り チキンステーキソース		９０ｇ １８９ 円	精肉	トマトとガーリックのコク深い旨みに刻みタマネギを加え、赤ワインで洋風に仕上げたチキンステーキ用ソース。
CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ （※）		７５０ｇ ３６７ 円	精肉	鶏がらスープに、とんこつの旨み・本枯鰹節を合わせ、１５種類のスパイスからなるカレー粉をブレンドした、和風仕立てのカレー鍋スープです。
カット野菜でつくるお鍋。 こく旨味噌鍋用セット		１００ ｇ １８９ 円	青果	鍋用ｽｰﾌﾟ（濃縮ﾀｲﾌﾟ）：味噌とポークの旨みでコク深く仕上げました。アクセントに、にんにくの風味と赤唐辛子を効かせました。 はるさめ：1人前でも使いやすい量に小分けしました。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込み）	販路	製品特長
野菜をいっぱい食べるスープ チャウダースープ （※）		７５０ｇ 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、チキンをベースにチーズのコクに加え、ホタテとカキの旨みを効かせた野菜が主役のスープ。
レンジで作る あんかけ豆腐の素 大豆そぼろ入り		３０ｇ １３６円	日配	かつお・こんぶの旨みに、ショウガを効かせ、電子レンジで作るあんかけ豆腐の素。大豆そぼろ、ネギ入り。
２人前お鍋用セット 鶏がら醤油味 はるさめ付き		１００ｇ ２１０ 円	食品	鶏がらの旨みに、ごま油・ネギ風味油を効かせた鍋用スープと春雨のセット。白菜、豚肉、シイタケでお手軽鍋が楽しめます。
２人前お鍋用セット ピリッととんこつ醤油味 はるさめ付き		１００ｇ ２１０ 円	食品	とんこつの旨みに豆板醤などの辛みを加えた鍋用スープと春雨のセット。もやし、肉だんご、豆腐でお手軽鍋が楽しめます。
２人前お鍋用セット しお白湯味 はるさめ付き		１００ｇ ２１０ 円	食品	とんこつ・魚介・丸鶏の旨み、しょうゆのコクを効かせた鍋用スープと春雨のセット。キャベツ、鶏肉、豆腐でお手軽鍋が楽しめます。
１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　中辛		82.2ｇ 315 円	食品	ひき肉・ニンジン・きくらげ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。ポーク、味噌の旨みに、豆板醤・赤唐辛子を加え、ほど良い辛さに仕上げました。

製品名	製品	容量 参考価格 （税込み）	販路	製品特長
１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　辛口		82.2 g 315 円	食品	ひき肉・ニンジン・きくらげ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。豆板醤。赤唐辛子のピリッとした辛味を効かせ、ポーク・味噌でコク深く仕上げました。

（※）　リニューアル製品

■ 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８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『きざみ玉ねぎ入り　チキンステーキソース』新発売

お子様が喜ぶ外食の定番ボリュームメニューをご家庭で

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、『きざみ玉ねぎ入り　チキンステーキソース』を２０１３年９月２日（月）より全国で新発売いたします。

昨今の節約志向を受け、家庭でも外食メニューを再現・楽しみたいといった「おうち外食」のニーズが高まってきています。当社では、ファミリーレストランなどの外食メニューで親しまれ、比較的安価でボリューム感のある鶏肉を用いたメニューのなかでも定番の人気メニューであり、ごちそう感のあるチキンステーキに着目しました。

このたび発売の『きざみ玉ねぎ入り　チキンステーキソース』は、食感や具材感が楽しめるよう大きめに刻んだタマネギを用い、トマトとガーリックのコク深い旨みと赤ワインで洋風に仕上げ、ほんのり甘みのある味付けにしました。また、本品はチキンステーキだけでなく、ハンバーグのソースとしてもおいしく仕上がり、付け合わせにポテトや野菜ミックスなどを添えれば、栄養のバランスや彩り良い本格的な「おうち外食」メニューが楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	きざみ玉ねぎ入り チキンステーキソース
容　量	90ｇ（30g×3）
参考価格（税込）	１８９ 円
販　路	精肉
発　売　日	２０１３年９月２日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	トマトとガーリックのコク深い旨みに刻みタマネギを加え、赤ワインで洋風に仕上げたチキンステーキ用ソース。

■ 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８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ』リニューアル発売

家族みんなで楽しめる。とんこつ・本枯鰹節で味わいのある和風仕立てに

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、『CoCo 壱番屋監修　カレー鍋スープ』をリニューアルし、２０１３年９月２日（月）より全国で発売いたします。

近年ブームとなったカレー鍋やトマト鍋をはじめとする洋風鍋は、家庭でも食経験が高まり、秋冬の食卓のお馴染みのメニューとなっています。その一方で、子どもや若者の好みだけでなく、大人も満足する味わいのある洋風鍋を求める声も多く聞かれています。

そこで当社は、子どもも大人も楽しめる、深みのある新しい味わいのカレー鍋スープとして、『CoCo 壱番屋監修　カレー鍋スープ』をリニューアルしました。本品は、従来品のしっかりとしたカレーテイストを大切にしながら、とんこつ・本枯鰹節の旨みを加えることで、味わいのある和風味に仕上げ、家族全員でおいしくいただけるカレー鍋スープです。また、ソーセージに代わり、ごま油で炒めた牛豚合びき肉や豚バラ肉を使うことで香ばしさが増し、更なる新しい味わいが楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	CoCo 壱番屋監修　カレー鍋スープ
容　量	７５０ｇ
参考価格（税込）	３６７ 円
販　路	精肉
発　売　日	２０１３年9月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	鶏がらスープに、とんこつの旨み・本枯鰹節を合わせ、１５種類のスパイスからなるカレー粉をブレンドした、和風仕立てのカレー鍋スープです。

■ 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

■ 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８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『カット野菜でつくるお鍋。こく旨味噌鍋用セット』新発売

平日でも１人前からお手軽に鍋料理が楽しめる

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、『カット野菜でつくるお鍋。こく旨味噌鍋用セット』を２０１３年９月２日（月）より全国で新発売いたします。

一世帯あたりの人員の減少や共働き世帯の増加、調理の時短意識の高まりとともにカット野菜の需要が拡大しています。また、秋冬シーズンの食卓の定番である鍋料理は、市場規模が続伸するなか、特に２人前以下の商品は前年比 194%と大きな伸びを見せています（日経 NEEDS-SCAN より）。当社では、ご家庭でおなじみの「カット野菜」と「1～2 人前」に注目し、単身世帯・共働き世帯の鍋料理需要を掘り起こす提案商品として『カット野菜でつくるお鍋。こく旨味噌鍋用セット』を開発しました。“カット野菜が最もおいしく食べられる味”として、試行錯誤を重ね、味噌とポークの旨みをベースに、にんにく風味と赤唐辛子を効かせた濃縮スープを用意。１人前ずつに小分けしたはるさめを付け、カット野菜と肉を用意するだけで１人前からお手軽に鍋料理をお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	カット野菜でつくるお鍋。 こく旨味噌鍋用セット
容量	１００ｇ （鍋用ｽｰﾌﾟ・濃縮ﾀｲﾌﾟ 40g×2、 はるさめ 10g×2）
参考価格（税込）	１８９ 円
販路	青果
発売日	２０１３年９月２日
発売地区	全国
製品特長	鍋用ｽｰﾌﾟ（濃縮ﾀｲﾌﾟ）：味噌とポークの旨みでコク深く仕上げました。アクセントに、にんにくの風味と赤唐辛子を効かせました。 はるさめ：１人前でも使いやすい量に小分けしました。

■ 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
■ 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８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『野菜をいっぱい食べるスープ　チャウダースープ』

リニューアル発売

ホタテとカキの旨みを効かせた“野菜が主役”のスープ

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、『野菜をいっぱい食べるスープ　チャウダースープ』をリニューアルし、２０１３年９月２日（月）より全国で発売いたします。

健康志向が高まるなか、野菜をたくさん摂れるメニューとして、「スープ・汁物」は消費者の支持を集めています。また、ここ数年の食トレンドでは、「濃い味」、「コク」、「まろやか」といったキーワードがあげられます。これらの食への志向から、「濃く・まろやかな」味覚で野菜をたくさん摂れるメニューとして、当社では『野菜をいっぱい食べるスープ　チャウダースープ』をリニューアルします。

本品では、チキンをベースにチーズのコクに加え、ホタテ・カキの旨みが、野菜のおいしさを引き立てます。野菜の水分が出てもコクを失わないよう、とろみを調整し、濃くまろやかな味わいに仕上げました。ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、ブロッコリー、カボチャなどを、海の幸の風味で楽しめる“野菜が主役”のスープです。



製品仕様	
製　品　名	野菜をいっぱい食べるスープ チャウダースープ
容　量	７５０ｇ
参考価格（税込）	３４６ 円
販　路	青果
発　売　日	２０１３年９月２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、チキンをベースにチーズのコクに加え、ホタテとカキの旨みを効かせた野菜が主役のスープ。

■ 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

２０１３年８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『レンジで作る あんかけ豆腐の素 大豆そぼろ入り』新発売

「冷奴」に代わる豆腐を使った秋冬のホットメニュー

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、『レンジで作る　あんかけ豆腐の素 大豆そぼろ入り』を２０１３年９月２日（月）より全国で新発売いたします。

健康志向の高まりを受け、豆腐は食卓の副菜メニューとしておなじみの素材ですが、秋冬期には、「冷奴」の食卓出現頻度の減少とともに、消費が落ち込む傾向があります。当社では、「冷奴」に代わる秋冬の豆腐を使った副菜メニューに注目し、『レンジで作る　あんかけ豆腐の素 大豆そぼろ入り』を発売します。

副菜メニューとして素材の味を活かすため、薄めの味付けにし、飽きがこないよう具材として大豆そぼろとネギが入り、かつお・昆布のだしを効かせて上品な味わいに仕上げました。レンジを使うことで、簡単に短時間で調理でき、洗い物も少なくて済むので、単身者や共働きのご家庭での需要が見込まれます。



製品仕様	
製　品　名	レンジで作る あんかけ豆腐の素 大豆そぼろ入り
容　量	30ｇ（10g×3）
参考価格（税込）	１３６円
販　路	日配
発　売　日	２０１３年９月２日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	かつお・こんぶの旨みに、ショウガを効かせ、電子レンジで作るあんかけ豆腐の素。大豆そぼろ、ネギ入り。

■ 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８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『２人前お鍋用セット』新発売

「鶏がら醤油味」・「ピリッととんこつ醤油味」・「しお白湯味」の３種類

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、『２人前お鍋用セット』３品を２０１３年９月２日（月）より全国で新発売いたします。

2012 年度の鍋つゆ市場は、3～4 人前のストレートスープの伸びがゆるやかになる一方で、２人前以下の商品が伸長しました。家族の構成人員の変化や食事の時間の多様性とともに、鍋料理の使用材料の減少が見られるなか、少人数でも鍋が楽しめる製品として、春雨をセットした『２人前お鍋用セット』３品を発売します。和風ベースの味わい３種類、「鶏がら醤油味」、「ピリッととんこつ味」、「しお白湯味」をラインアップしました。各味とも３つの材料をご用意いただくだけで、お手軽に鍋料理が楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	２人前お鍋用セット 鶏がら醤油味　はるさめ付き
容　量	１００ｇ （鍋用スープ（濃縮タイプ）70g、春雨 30g）
参考価格（税込）	２１０ 円
販　路	食品
発　売　日	２０１３年９月２日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	鶏がらの旨みに、ごま油・ネギ風味油を効かせた鍋用スープと春雨のセット。白菜、豚肉、シイタケでお手軽鍋が楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	２人前お鍋用セット ピリッととんこつ醤油味　はるさめ付き
容　量	１００ｇ （鍋用スープ（濃縮タイプ）70g、春雨 30g）
参考価格（税込）	２１０ 円
販　路	食品
発　売　日	２０１３年9月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	とんこつの旨みに豆板醤などの辛みを加えた鍋用スープと春雨のセット。もやし、肉だんご、豆腐でお手軽鍋が楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	２人前お鍋用セット しお白湯味　はるさめ付き
容　量	１００ｇ （鍋用スープ（濃縮タイプ）70g、春雨 30g）
参考価格（税込）	２１０ 円
販　路	食品
発　売　日	２０１３年9月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	とんこつ・魚介・丸鶏の旨み、しょうゆのコクを効かせた鍋用スープと春雨のセット。キャベツ、鶏肉、豆腐でお手軽鍋が楽しめます。

■ 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８月６日

株式会社ダイショー

ダイショー ２０１３年秋冬新製品

『１人前からレンジで作れる麻婆春雨』新発売

フライパン要らずで簡単調理。一人の夕食やおつまみの一品に最適

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、『１人前からレンジで作れる麻婆春雨』２品を２０１３年９月２日（月）より全国で新発売いたします。

食卓での出現頻度が増加傾向にある中華メニューのなかでも麻婆春雨は、材料の用意が少なく簡単に作れるため、人気のメニューです。しかし、これまでの麻婆春雨の専用調味料は、マイルドな味付けの「ファミリー向け」のものが大半を占めており、辛口好きの人にはやや物足りない感じがありました。また、調理方法も「フライパン使用」のため、単身世帯や共働き世帯のなかには手間を感じることも考えられます。当社では、これらの要素を念頭に、麻婆春雨専用調味料の新たな切り口として、『１人前からレンジで作れる麻婆春雨』を発売します。味は、ポーク・味噌の旨みを活かしマイルドに仕上げた中辛。豆板醤と赤唐辛子をピリッと効かせた辛口の 2 種類を用意しました。通常の食卓メニューだけでなく、おつまみの 1 品や一人でとる夕食のおかずなど、幅広いシーンでの利用を想定しています。



製品仕様	
製品名	１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　中辛
容量	82.2ｇ （春雨 15g×3、具入り粉末調味料 12.4g×3）
参考価格（税込）	315 円
販路	食品
発売日	２０１３年９月２日
発売地区	全国
製品特長	ひき肉・ニンジン・きくらげ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。ポーク、味噌の旨みに、豆板醤・赤唐辛子を加え、ほど良い辛さに仕上げました。



製品仕様	
製　品　名	１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　辛口
容　量	82.2ｇ （春雨 15g×3、具入り粉末調味料 12.4g×3）
参考価格（税込）	315 円
販　路	食品
発　売　日	２０１３年9月２日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	ひき肉・ニンジン・きくらげ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。豆板醤。赤唐辛子のピリッとした辛味を効かせ、ポーク・味噌で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