おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

２０１４年２月１８日

ダイショー 2014 年春夏新製品のご案内

― ご家庭で簡単に作れる本格的な味わい ―

和の味から世界各国のバラエティに富んだメニューの数々

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、本年の春夏新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を２０１４年３月１日（土）より全国で発売いたします。

※ 一部製品は、２月３日（月）より発売

【製品概要】

製品名	製品パッケージ	容量/価格（税込）	主要販路	製品特長
フライパンで タンドリーチキンのたれ		８０ｇ １５７円	量販店など 精肉ｺｰﾅｰ	数種類のスパイスに香味野菜を加え、マイルドな辛さに仕上げました。ご家庭でお手軽に楽しめるよう、漬け込み要らずで、フライパンで焼くだけで簡単に調理できます。
豚肉と春雨の バジル炒め用セット		３５ｇ ２３１円	量販店など 精肉ｺｰﾅｰ	チキンのうまみにガーリック、黒コショウを効かせた粉末調味料、バジル香味オイル、平春雨をセット。フライパンひとつで簡単に調理出来ます。
なすと春雨の グリーンカレー 炒め用セット		８０ｇ ２３１円	量販店など 青果ｺｰﾅｰ	香辛料をほどよく効かせたグリーンカレー炒めのたれと平春雨のセット。フライパンひとつで簡単にマイルドな辛さのなすと春雨のグリーンカレー炒めが楽しめます。

製品名	製品パッケージ	容量/ 価格 （税込）	主要販路	製品特長
ぱぱっと逸品 キャベツのガーリックバター 炒めのたれ		６０ｇ １０５円	量販店など 青果ｺｰﾅｰ	しょうゆ味のなかにガーリックのうまみとバターで風味をバランスよく仕上げ、キャベツに味が絡むよう、とろみをつけました。
ぱぱっと逸品 肉じゃがのたれ		６０ｇ １０５円	量販店など 青果ｺｰﾅｰ	昆布とかつおを効かせただしに、野菜とポークのうまみを加え、コク深く仕上げた肉じゃがのたれ。
野菜ピカタの素		３６ｇ １５７円	量販店など 青果ｺｰﾅｰ	チーズの風味を効かせた野菜ピカタの素。卵に混ぜ、具材を絡めて焼くだけで、ご家庭で簡単に野菜が主役のピカタが楽しめます。
鮮魚亭 海鮮漬け込み用 ごま香る醤油こうじだれ		７０ｇ １３６円	量販店など 鮮魚ｺｰﾅｰ	しょうゆ麹にすりごま・ねりごまを加え、コク深い味わいに仕上げました。切り身を漬け込んで焼くだけで、ごまが香ばしいしょうゆ麹味の焼き魚が楽しめます。
鮮魚亭 海鮮漬け込み用 ゆず香る塩こうじだれ		７０ｇ １３６円	量販店など 鮮魚ｺｰﾅｰ	塩麹に酒粕のうまみとゆずの風味を加え、上品な味わいに仕上げました。切り身を漬け込んで焼くだけで、ゆずが香る塩麹味の焼き魚が楽しめます。
厚揚げと鶏肉の 塩麹炒めのたれ		７０ｇ １０５円	量販店など 日配ｺｰﾅｰ	塩麹で甘みと塩味を効かせ、みそとねりごまでコク深くまろやかに仕上げた塩麹炒めのたれ。

製品名	製品パッケージ	容量/ 価格 （税込）	主要販路	製品特長
ちくわとこんにゃくの 味噌煮込みのたれ		７０ｇ １０５円	量販店など 日配ｺｰﾅｰ	米みそ、豆みそに本みりんとかつおのうまみを加え、赤唐辛子でピリッと辛みをつけた味噌煮込みのたれ。
バラエティ広がる ５つの味のスープはるさめ		１０食入り ４４１円	量販店など 食品ｺｰﾅｰ	「スパイシーカレー」、「コーン味噌」、「シーフード」、「とんこつしょうゆ」、「鶏しお」の5つの味が楽しめるスープはるさめ。
１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　甘口		54.8ｇ ２３１円	量販店など 食品ｺｰﾅｰ	ひき肉・ニンジン・キクラゲ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。みそ・ポークのうまみに、ニンニク・ショウガの風味を加えた甘口仕立て。
１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　中辛		54.8ｇ ２３１円	量販店など 食品ｺｰﾅｰ	ひき肉・ニンジン・キクラゲ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。みそ・ポークのうまみをベースに、豆板醤・赤唐辛子を加えたマイルド仕立ての中辛。 ※リニューアル製品
１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　辛口		54.8ｇ ２３１円	量販店内 食品ｺｰﾅｰ	ひき肉・ニンジン・キクラゲ・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・赤唐辛子で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た辛口。 ※リニューアル製品

製品名	製品パッケージ	容量/ 価格 （税込）	主要販路	製品特長
なだ万監修 きのこの雑穀ご飯 炊き込みご飯用セット ※２月３日発売		８８ｇ ３１５円	量販店など 青果ｺｰﾅｰ	老舗日本料理店「なだ万」監修。焼きアゴ・タイ・日高昆布・本枯鰹節などのうまみを効かせた「炊き込みご飯の素」と、12種類の雑穀、ほうじ茶の風味豊かな「だし茶漬け用だしの素」のセット。
なだ万監修 ほうじ茶香る アボカドサラダ用セット ※２月３日発売		８０ｇ ３１５円	量販店など 青果ｺｰﾅｰ	老舗日本料理店「なだ万」監修。ほうじ茶の香ばしい風味を効かせた「ごまだれ」、たれがよく絡む「平春雨」、わさび風味の「薬味ふりかけ」のセット。

■ 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

２０１４年２月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『フライパンでタンドリーチキンのたれ』新発売

家族みんなで楽しめるマイルドな辛さ。フライパンひとつで簡単に

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、2014 年春夏新製品として『フライパンでタンドリーチキンのたれ』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

アジア各国のメニューの認知は、年々高まりを見せ、専門レストランだけでなく、ファミリーレストラン・ファストフードやコンビニエンスストアなどでもアジアのエスニック料理をテーマとしたメニューやイベントも増えており、なかでも、鶏肉をヨーグルトやスパイスに漬け込み、タンドール（土窯）で焼き上げるインド料理の代表的なメニュー「タンドリーチキン」は、認知度・食経験ともに高く（当社インターネット調査）人気の一品です。しかし、家庭では、調味料の準備、漬け込み・調理に時間がかかる、家族全員が楽しめる味付けが難しいなどハードルも高く、食卓に上がることが少ないメニューです。

そこで当社は、鶏もも肉や鶏むね肉をたれに漬け込む手間が要らず、フライパンひとつで簡単に作れる『フライパンでタンドリーチキンのたれ』を開発しました。鶏肉は、皮に焼き目がつくまでしっかり焼き、たれを絡めてカリッとなるまで焼き上げれば、ジューシーで食べ応えのあるタンドリーチキンが出来上がります。味付けは、香味野菜のうまみに適度なスパイシー感を効かせつつ、辛いものが苦手な方でも楽しめるようマイルドな辛さに仕上げました。子どもから大人まで、ご家族でお楽しみいただける味付けです。



製品仕様	
製品名	フライパンでタンドリーチキンのたれ
容量	８０ｇ
希望小売価格（税込）	１５７円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	数種類のスパイスに香味野菜を加え、マイルドな辛さに仕上げました。鶏肉の漬け込み要らずで、フライパンで焼くだけで簡単に調理できます。

■ 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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『豚肉と春雨のバジル炒め用セット』新発売

バジル香味オイルで、いつもの炒め物が洋風テイストに

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、2014 年春夏新製品として『豚肉と春雨のバジル炒め用セット』を 2014 年３月1日（土）より全国で新発売いたします。

家庭でおなじみの食材である豚肉を使った代表的なメニュー・豚肉と野菜の炒め物は、醤油ベースや塩ベースの味付けで、簡単に作れてボリューム感がある料理として、食卓に上がることの多い定番です。一方で洋風メニューの調味料市場は、伸長傾向にあり（富士経済「2013 年食品マーケティング便覧」）、なかでもイタリアンでよく使われるバジル味は、ドレッシング、パスタソースやソーセージなど様々な商品に取り入れられ、家庭にも浸透している話題の味覚といえます。

このようなトレンドを踏まえ、当社では、豚肉を使った炒め物用調味料として、チキンのうまみにガーリックや黒コショウを効かせた粉末調味料、バジルの香り豊かな「バジル香味オイル」、味がよく絡み食べ応えのある「平春雨」をセットにした『豚肉と春雨のバジル炒め用セット』を開発しました。セットの平春雨と豚肉、アスパラガスなどの野菜を粉末調味料で一緒に炒め、出来上がりにバジル香味オイルをふりかければ、家庭で手軽にバジル風味のメニューが楽しめます。洋風テイストの炒め物として、夕食のおかずだけでなく、お酒のおつまみにも最適な一品です。



製品仕様	
製品名	豚肉と春雨のバジル炒め用セット
容量	３５ｇ（平春雨、粉末調味料、ﾊﾞｼﾞﾙ香味ｵｲﾙ）
希望小売価格（税込）	２３１円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	チキンのうまみにガーリック、黒コショウを効かせた粉末調味料、バジル香味オイル、味がよく絡み食べ応えのある平春雨をセットにしました。

■ 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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『なすと春雨のグリーンカレー炒め用セット』新発売

マイルドな辛さで食が進むタイ式メニュー

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、2014 年春夏新製品として『なすと春雨のグリーンカレー炒め用セット』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

東南アジアを中心としたエスニック料理は、レストランメニューだけでなく、専用調味料やレシピ本などの紹介により、近年では家庭にも浸透しつつあります。なかでもタイ料理は、60%の人が「興味あり」と答え、グリーンカレーについては、65%の人が「食べたい」と回答しています（当社インターネット調査）。

そこで当社では、トレンドになりつつあるタイ料理・グリーンカレー味に注目し、ナスを使った新たな味の炒め物メニューとして、『なすと春雨のグリーンカレー炒め用セット』を提案いたします。チキンのうまみに 10 種類の香辛料とココナッツミルクパウダー入りのカレー粉をほどよく効かせた「グリーンカレー炒めのたれ」と、味や汁気がよく絡み食べ応えのある平春雨のセットです。ナス、鶏肉、タマネギ、ピーマンや牛乳といった、ご家庭に常備されていることの多い食材を使い、フライパンひとつでコクのあるグリーンカレー炒めが簡単に作れます。味は、ご家族全員で楽しめるよう、辛さを抑えたマイルド仕立て。グリーンカレーの味わいで食が進むメニューです。また、お好みに合わせて刻んだパクチー（香菜）や唐辛子を加えれば、本格的なグリーンカレーの味覚を楽しむことができます。



製品仕様	
製品名	なすと春雨の グリーンカレー炒め用セット
容量	８０ｇ（炒め用たれ 60g、平春雨 20g）
希望小売価格（税込）	２３１円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	チキンの旨みに 10 種類の香辛料をほどよく効かせ、ナス・春雨と合うマイルドな辛さのグリーンカレー炒め。

■ 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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『ぱぱっと逸品　キャベツのガーリックバター炒めのたれ』新発売

ガーリックのうまみとバターの風味がキャベツによく絡む

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、2014 年春夏新製品として『ぱぱっと逸品 キャベツのガーリックバター炒めのたれ』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

キャベツの炒め物は、調理が簡単でボリュームがあるメニューとして食卓で人気の一品ですが、主婦を対象に当社が実施したインターネット調査では、94%の方が「味付けのワンパターン化・マンネリ化」を指摘しています。一方、炒め物用調味料タイプ別市場動向では、「ガーリック」、「バター」が上位を占めています。（日経 NEEDS-SCAN より）ガーリック、バターともに定番のフレーバーですが、近年では、スナック菓子や外食チェーンのメニューに登場するなど、濃い味ブームをけん引し、人気が再燃しています。

このような消費者意識と食傾向のもと、当社では、おなじみのフレーバーを組み合わせ、キャベツの炒め物の新メニュー用調味料として、『ぱぱっと逸品　キャベツのガーリックバター炒めのたれ』を開発しました。しょうゆ油味をベースに、ガーリックのうまみとバターの風味を同時に味わえるようバランスよく仕上げ、キャベツにも味が絡みやすいよう、たれに少し“とろみ”をつけました。しょうゆの香ばしさとガーリックバターのまろやかなコクで、ご飯がすすむ一品です。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 キャベツのガーリックバター炒めのたれ
容量	６０ｇ
希望小売価格（税込）	１０５円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆ味のなかに、ガーリックのうまみとバターの風味をバランスよく仕上げ、キャベツに味が絡むよう、とろみをつけました。

■ 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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『ぱぱっと逸品　肉じゃがのたれ』新発売

食卓で人気の定番メニューが短時間で作れる

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、2014 年春夏新製品として『ぱぱっと逸品 肉じゃがのたれ』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

家庭の味として代表的な「肉じゃが」は、子どもから大人までどなたにも人気のメニューですが、昨年、主婦を対象に当社が実施したインターネット調査では、79%の方から「調理時間がかかるイメージ」という回答が寄せられました。また、同じ調査で、手間や時間の不満を解消できるのであれば「肉じゃがの頻度を増やしたい」と答える人は 85%に達しました。共働き世帯を中心に「時短」への意識が高まっているなか、当社では、調理時間の短縮が、「肉じゃが」の食卓登場頻度の増加につながるとの結論に達しました。

このような消費者意識をとらえ、“定番メニューを短時間で作れる調味料”として『ぱぱっと逸品　肉じゃがのたれ』を開発しました。短い調理時間でも長時間煮込んだような味わいがお楽しみいただけるよう、昆布とかつおだしを効かせ、さらに野菜やポークのうまみを加えることで、コク深く仕上げました。肉じゃがは、地域や家庭によって使用する食材が異なりますが、本製品では、「豚肉」、「牛肉」はもちろん、ジャガイモについても「男爵」、「メークイン」どちらでもおいしく仕上がります。電子レンジで下ごしらえした野菜と肉を炒め、本製品を加えてフライパンで煮込むだけで簡単に作れます。



製品仕様	
製　品　名	ぱぱっと逸品　肉じゃがのたれ
容　量	６０ｇ
希望小売価格（税込）	１０５円
販　路	量販店などの青果コーナー
発　売　日	２０１４年3月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	昆布とかつおを効かせただしに、野菜とポークのうまみを加え、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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『野菜ピカタの素』新発売

野菜が主役。チーズの味わいで美味しくいただくイタリア風メニュー

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、2014 年春夏新製品として『野菜ピカタの素』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

昨年、当社が行った野菜摂取に関するインターネット調査によると、野菜の摂取量が不足していると感じている人は、実に 74%にのぼり、野菜摂取の不満として、「味付け・メニューのマンネリ化」や「摂取する野菜が偏る」といった声が多く寄せられました。

そこで当社では、野菜不足解消を担う食卓の新メニューとして、チーズの風味が香る『野菜ピカタの素』を開発しました。ピカタ（piccata）とは、下味をつけた肉や白身魚などに小麦粉をつけ、チーズを混ぜた溶き卵にたっぷり絡ませソテーするイタリア料理ですが、当社は、肉・白身魚を野菜に置き換え、“野菜が主役”のメニューを提案します。卵とチーズを特徴とした味わいを活かし、子どもから大人まで幅広い世代に受け入れられる野菜料理の新レパートリーとして、お子様のいる家庭や野菜の種類が偏りがちな人に最適です。卵に本製品を混ぜて、下ごしらえしたカボチャ、アボカド、ズッキーニなどの野菜に絡め、フライパンで焼くだけで簡単に野菜ピカタが楽しめます。お好みに合わせてケチャップやタバスコを加えてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	野菜ピカタの素
容量	３６ｇ
希望小売価格（税込）	１５７円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	チーズの風味を効かせた野菜ピカタの素。卵に混ぜ、具材を絡めて焼くだけで、ご家庭で簡単に野菜が主役のピカタが楽しめます。

■ 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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品
『鮮魚亭　海鮮漬け込み用　ごま香る醤油こうじだれ』
『鮮魚亭　海鮮漬け込み用　ゆず香る塩こうじだれ』
新発売
漬け込んで焼くだけで、風味豊かな焼き魚が楽しめる

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、2014年春夏新製品として『鮮魚亭　海鮮漬け込み用　ごま香る醤油こうじだれ』と『鮮魚亭　海鮮漬け込み用　ゆず香る塩こうじだれ』を2014年3月１日（土）より全国で新発売いたします。

魚料理は、「ヘルシー・健康に良い」、「DHAやEPAが豊富」、「ごはんに合う・おいしい」というプラスのイメージがある反面、「味がワンパターン、レパートリーが少ない」、「調理が面倒」、「調理後の器具の掃除が大変」といった調理におけるマイナス面もあるため、食卓に上がらない家庭もあります。

そこで当社では、近年の食のトレンドである“麹”を取り入れ、切り身を使った焼き魚の新たな味覚として、漬け込み用だれ2品を開発しました。『鮮魚亭　海鮮漬け込み用　ごま香る醤油こうじだれ』は、醤油こうじにすりごま・ねりごまを加えたコク深い味わいで、サバやサワラと相性が良く、漬け込んで焼くだけで、ごまが香ばしいしょうゆ麹味の焼き魚が楽しめます。また、『鮮魚亭　海鮮漬け込み用　ゆず香る塩こうじだれ』は、塩麹に酒粕のうまみとゆずの風味を加え、上品な味わいに仕上げました。サワラやサケなどの切り身を漬け込んで焼くだけで、ゆずが香る塩麹味の焼き魚が出来上がります。漬け込み時間は、わずか30分。フライパンで手軽に調理でき、調理後の掃除も簡単です。また、エビ、イカ、ホタテなどの魚介類を漬け込んで焼いてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製　品　名	鮮魚亭　海鮮漬け込み用 ごま香る醤油こうじだれ
容　量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	１３６円
販　路	量販店などの鮮魚コーナー
発　売　日	２０１４年3月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	しょうゆ麹にすりごま・ねりごまを加え、コク深い味わいに仕上げました。切り身を漬け込んで焼くだけで、ごまが香ばしいしょうゆ麹味の焼き魚が楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	鮮魚亭　海鮮漬け込み用 ゆず香る塩こうじだれ
容　量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	１３６ 円
販　路	量販店などの鮮魚コーナー
発　売　日	２０１４年3月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	塩麹に酒粕のうまみとゆずの風味を加え、上品な味わいに仕上げました。切り身を漬け込んで焼くだけで、ゆずが香る塩麹味の焼き魚が楽しめます。

■ 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

２０１４年２月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『厚揚げと鶏肉の塩麹炒めのたれ』新発売

塩麹のほんのりとした甘みとまろやかな塩味が決め手

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、2014 年春夏新製品として『厚揚げと鶏肉の塩麹炒めのたれ』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

厚揚げは、価格が安定し、ボリュームのある食材ですが、調理に時間がかかる煮物や汁物といったメニューに使われることが多く、また副菜としてのイメージも強いため、食卓で積極的に使われることが少ない食材です。

当社は、厚揚げ料理の新レパートリーとして、短時間で調理でき、主菜としてご飯によく合う和風仕立て『厚揚げと鶏肉の塩麹炒めのたれ』を提案します。近年の味のトレンドとして存在感を示している「塩麹」を用い、短時間の調理でも厚揚げをはじめとする食材にしっかりと味が絡むよう調合しました。塩こうじのほんのりとした甘さとまろやかな塩味に、みそとねりごまを加えることでコク深く仕上げ、鶏肉、キャベツ、シメジと一緒に炒めれば、ボリュームのある夕食のおかずになります。特に「絹厚揚げ」は、なめらかな食感とたれの相性がよく、一層おいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	厚揚げと鶏肉の塩麹炒めのたれ
容量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	１０５円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	塩麹で甘みと塩味を効かせ、みそとねりごまでコク深くまろやかに仕上げました。

■ 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

２０１４年2月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『ちくわとこんにゃくの味噌煮込みのたれ』新発売

コクのあるピリ辛仕立てでご飯によくあう

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、2014 年春夏新製品として『ちくわとこんにゃくの味噌煮込みのたれ』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

古くから日本の食卓で親しまれている「ちくわ」は、おでん、ヒジキの煮物、切り干し大根といった煮物・汁物や、天ぷらなどに用いられることが多い食材です。一方、当社が実施した煮物料理に関するインターネット調査では、「いつも同じ味付けになりがち」と回答する人が 59%と最も多く、また、食べてみたい味付けでは、「コクのあるピリ辛みそ系」が 41%で第一位となりました。

そこで当社は、いつもとちょっと違う味付けでちくわをいただく『ちくわとこんにゃくの味噌煮込みのたれ』を開発しました。本製品は、コク深い味に仕上げるため米みそ・豆みそを合わせ、本みりんとかつおのうまみを加え、赤唐辛子でピリッと辛味をつけました。ちくわ、コンニャク、鶏肉、タマネギに短時間で味がしっかりとしみこみます。使用するちくわは、鯛ちくわ、鱧ちくわ、チーズちくわなど、どれでもおいしくいただけます。ピリッとしたうま辛みそ仕立てで、ご飯のおかずだけでなく、お酒のおつまみとしても最適です。春から夏にかけて、煮物料理の新たな定番としてお楽しみください。



製品仕様	
製品名	ちくわとこんにゃくの味噌煮込みのたれ
容量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	１０５円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	米みそ・豆みそを合わせ、本みりんとかつおのうまみを加え、赤唐辛子でピリッと仕上げました。

■ 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

２０１４年２月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『バラエティ広がる　５つの味のスープはるさめ』新発売

お弁当のおとも、夜食に最適。５つの新フレーバー登場

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、2014 年春夏の新製品として『バラエティ広がる　５つの味のスープはるさめ』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

袋入りインスタントスープは、カップタイプのものに比べ値頃感があり女性を中心にニーズが高い商品です。

食べ応えのある春雨入りスープは、忙しい朝食に、昼食のお弁当のおともに、小腹が減った時の夜食など様々なシーンで楽しまれています。

当社では、昨年、春雨入りスープを発売しましたが、新たなフレーバーとして『バラエティ広がる　５つの味のスープはるさめ』を発売いたします。今回のフレーバーは、「スパイシーカレー」、「コーン味噌」、「シーフード」、「とんこつしょうゆ」、「鶏しお」の５種類。定番の味とは異なるバラエティに富んだラインアップを投入し、春雨入りスープの拡大・活性化を図ります。

スパイシーカレー　：　ポークと野菜のうまみに、数種類のスパイスを効かせました。
コーン味噌　：　みそをベースにポークのうまみ、コーンの甘さ、にんにく・ショウガの風味を効かせました。
シーフード　：　魚介のうまみにポークを加え、ショウガ・コショウをアクセントに効かせました。
とんこつしょうゆ　：　ポークのうまみを効かせたしょうゆベースに、ニンニク・ごま油で風味良く仕上げました。
鶏しお　：　チキンと野菜のうまみにバターの風味を加えたうま塩味です。



製品仕様	
製品名	バラエティ広がる ５つの味のスープはるさめ
容量	10 食入り（５種類×２袋）
希望小売価格（税込）	４４１円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2014 年３月１日
発売地区	全国
製品特長	お好みに合わせて５つの味が楽しめるスープはるさめ。

■ 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

２０１４年２月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品

『１人前からレンジで作れる麻婆春雨　甘口』新発売

フライパン要らずの簡単調理。好評のシリーズに新味をラインナップ

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、2014 年春夏新製品として『1 人前からレンジで作れる麻婆春雨　甘口』を 2014 年３月１日（土）より全国で新発売いたします。

麻婆春雨は、ボリュームがあり、ご飯が進むメニューとして食卓で人気の中華の一品です。また、材料の用意が少なく作ることができるため、準備や調理に時間が取れない方も助かるメニューです。当社では、「1 人前からレンジで作れる麻婆春雨」シリーズの新たな味覚として『１人前からレンジで作れる麻婆春雨　甘口』をラインアップします。レンジで簡単に作れる個食用おかず「１人前からレンジで作れる麻婆春雨」シリーズは、昨年の発売以来、ご好評いただいておりますが、味覚のバリエーションをさらに充実させることで新たなニーズにお応えします。今回発売の新味は、辛い料理が苦手な方でも楽しめるよう、みそとポークのうまみに、ニンニク・ショウガの風味を加えた甘口仕立てです。具入り粉末調味料と平春雨のセットなので、材料の準備が要らず、水を加えてレンジで 3 分加熱するだけで、どなたでも簡単に作れます。通常の食卓メニューだけでなく、晩酌の一品や一人でとる遅い夕食時のおかずなど、幅広いシーンでお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	１人前からレンジで作れる 麻婆春雨　甘口
容量	54.8 ｇ　（２食入り）
希望小売価格（税込）	２３１ 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	２０１４年3月1日
発売地区	全国
製品特長	ひき肉・ニンジン・キクラゲ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。みそ・ポークのうまみに、ニンニク・ショウガの風味を加え、甘口に仕上げました。

■ 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

２０１４年２月１８日

ダイショー ２０１４年春夏新製品
『１人前からレンジで作れる麻婆春雨　中辛』
『１人前からレンジで作れる麻婆春雨　辛口』
リニューアル発売
水を加えてレンジで３分。辛味とうまみの絶妙な味わい

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、2014 年春夏新製品として『１人前からレンジで作れる麻婆春雨』２品（中辛、辛口）を 2014 年３月１日（土）よりリニューアル発売いたします。

麻婆春雨は、ピリッとした辛うまさでご飯がおいしくいただける人気の中華メニューです。しかし、従来の麻婆春雨の素は、「3 人前使い切り」のものが多く、単身世帯や共働き世帯、食事の時間が異なる家庭など、個食対応が難しい商品でした。

そこで当社は昨年、個食に対応し、レンジで簡単に作れる具材が入った麻婆春雨専用調味料『１人前からレンジで作れる麻婆春雨』２品を発売しましたが、このたび、どなたにも食べやすい味にリニューアルした『１人前からレンジで作れる麻婆春雨　中辛』と『１人前からレンジで作れる麻婆春雨　辛口』を発売いたします。

中辛は、みそ・ポークのうまみをベースに豆板醤と赤唐辛子を効かせながらも辛さを抑えたマイルド仕立てです。一方、辛口は、豆板醤・赤唐辛子のピリッとした辛味に、ポーク・みそでコク深く仕上げました。両製品とも、辛味とうまみの絶妙なバランスの麻婆春雨の調味料です。春雨付きで材料の準備がいらず、水を加えてレンジで３分間加熱するだけなので、どなたでも時間をかけずに簡単に作れます。



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	54.8 ｇ　（２食入り）
希望小売価格（税込）	２３１円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	２０１４年3月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	ひき肉・ニンジン・キクラゲ・ネギの入った具入り粉末調味料と平春雨のセット。みそ、ポークのうまみをベースに、豆板醤・赤唐辛子を加え、マイルドな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	６７ｇ　（２食入り）
希望小売価格（税込）	２３１円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	２０１４年3月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	ひき肉・ニンジン・キクラゲ・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・みそ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