おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2014年8月18日

ダイショー 2014年秋冬新製品のご案内

― 食卓がなごむ“ 和 ”の味わい ―

和風鍋と各国人気メニューをご紹介

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、本年の秋冬新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を２０１４年９月１日（月）より全国で発売いたします。

【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
白みそ鶏鍋スープ		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	白みそと塩麹の風味を効かせ、コク深く仕上げました。鶏のうまみを引き立てる鍋スープです。
豚うま鍋スープ		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	カツオ・タイ・昆布・エビのあわせだしに清酒を加え、宗田節で風味良く仕上げたクリアな鍋スープです。
キムチ鍋スープ		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	コチュジャン・豆板醤のコク深いうまみに、赤唐辛子のピリッとした辛さが食欲をそそる鍋スープ。ニンニク、ごま油、魚醤を加え、厚みのある味わいに仕上げました。 ※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
味噌キムチ鍋スープ		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	米みそ・豆みそ・もろみみそにコチュジャンをブレンドし、ニンニクとごま油で風味豊かに仕上げたマイルド仕立てのキムチ鍋スープです。 ※リニューアル製品
博多水炊きスープ		７５０ｇ ３５６円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	鶏のうまみが詰まった白湯スープにショウガを加え、コクがありながらもすっきりとした味わいに仕上げました。具材のうまみが引き立ち、本場の味が楽しめる鍋スープです。 ※リニューアル製品
ごま味噌鍋スープ		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	赤みそ・白みそに、昆布・カツオのうまみを加え、ねりごまとネギで風味良く仕上げたみそ仕立ての鍋スープです。 ※リニューアル製品
ちゃんこ鍋スープ 醤油味		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	鶏だしのコク深いうまみとカツオ・昆布だしの風味を効かせたスープに本みりんを加え、しっかりと厚みのある味に仕上げたしょうゆ仕立ての鍋スープです。 ※リニューアル製品
ちゃんこ鍋スープ 味噌味		７５０ｇ ３７８円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	鶏ガラだしのうまみとカツオ・昆布だしの風味を効かせ、2種類のみそでコクを与えたあわせみそ仕立ての鍋スープです。 ※リニューアル製品
馳走屋 金ごま豆乳鍋スープ		７５０ｇ ４８６円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	鶏・昆布・カツオのあわせだしに、風味豊かな金ごまと白みそで上品な味わいに仕上げた豆乳仕立ての鍋スープです。

製品名	製品パッケージ	容量 価格 （税込）	主要販路	製品特長
馳走屋 黒ごま豆乳鍋スープ		７５０ｇ ４８６円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	鶏・昆布・カツオのあわせだしに、黒ごまとごま油の風味を加え、奥深い味わいに仕上げた豆乳仕立ての鍋スープです。
豚しゃぶぽんず		２３５ｇ ３２４円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	しょうゆにカツオ・昆布だしを効かせ、爽やかでマイルドな酸味に仕上げました。ゆず果汁の風味が香る豚しゃぶ用ぽんずです。 ※リニューアル製品
豚しゃぶごまだれ		２２５ｇ ３２４円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ねりごま・すりごまにみそのコクを加えた豚しゃぶ用ごまだれ。柑橘系果汁で爽やかな風味に仕上げ、飽きのこない味わいです。 ※リニューアル製品
野菜をいっぱい食べる鍋 白菜鍋スープ		７５０ｇ ３５６円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆを使わず、カツオ・タイ・昆布のだしのうまみを効かせ、清酒で風味良く仕上げました。あわせだし仕立ての白菜が主役の鍋スープです。
野菜をいっぱい食べる鍋 キャベツ鍋スープ		７５０ｇ ３５６円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	昆布とカツオのうまみに、ニンニク、ネギの風味を加え、赤唐辛子をピリッと効かせました。コク深いしょうゆ仕立てのキャベツが主役の鍋スープです。
ぱぱっと逸品 里芋と豚肉の煮っころがしのたれ		７０ｇ １０８円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆに三温糖・ハチミツを加え、本枯鰹節で仕上げました。里イモ・豚肉に合うこってり甘辛い味わいです。

製品名	製品パッケージ	容量 価格 （税込）	主要販路	製品特長
オニオンリングの素		８０ｇ １６２円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	タマネギのおいしさを引き立てるシンプルな味付け。チキンのうまみにスパイスを効かせた、米粉入りのオニオンリングの素。
野菜をいっぱい食べる鍋 あっさりしょうゆ味		７５０ｇ ３５６円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	カツオ・昆布・シイタケのだしに丸鶏のうまみを加え、本みりんで風味豊かに仕上げました。あっさりとしながらも厚みのある味です。 ※リニューアル製品
野菜をいっぱい食べる鍋 まろやか旨塩味		７５０ｇ ３５６円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	丸鶏・とんこつのだしを効かせたスープに野菜のうまみとショウガの風味でアクセントを加え、天日塩で仕上げました。 ※リニューアル製品
野菜をいっぱい食べる鍋 こく旨味噌味		７５０ｇ ３５６円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	昆布とカツオのうまみだしに赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子をピリッと効かせました。 ※リニューアル製品
アクアパッツァの素		７０ｇ １５１円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	アサリなどの魚介のうまみに刻んだオリーブとガーリックを加え、白ワインで風味良く仕上げました。

製品名	製品パッケージ	容量 価格 （税込）	主要販路	製品特長
鮮魚亭 醤油ちゃんこ鍋スープ		７５０ｇ ３５６円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	丸鶏のだしに、カツオ・昆布・ホタテだしをあわせたコクのある味わい。ほんのりとコショウを加えたしょうゆ仕立てのちゃんこ鍋スープです。
鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ		７５０ｇ ３５６円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	鶏ガラスープをベースに、ホタテの上品なうまみを加えた塩味のちゃんこ鍋スープ。藻塩を使用することで、深くまろやかな塩味に仕上げました。 ※リニューアル製品
鮮魚亭 味噌ちゃんこ鍋スープ		７５０ｇ ３５６円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	鶏と昆布のあわせだしに、白みそ・赤みそを加え、濃厚な味わいに仕上げた味噌仕立てのちゃんこ鍋スープです。 ※リニューアル製品
赤いスンドゥブチゲ用 スープ　マイルド		３００ｇ ２４８円	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	豚とコチュジャンのコク深い味わいに、アサリ・ホタテのうまみを加え、ごま油の香りで風味良く仕上げたマイルドな辛さのスンドゥブチゲ用スープです。
とろとろ湯豆腐用 だしの素		１０ｇ ×３ １９４円	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	鶏だしにカツオと昆布の風味を加え、ショウガですっきりと仕上げました。なめらかでとろけるような食感が楽しめます。

製品名	製品パッケージ	容量 価格 （税込）	主要販路	製品特長
片手でパキッと簡単 よせ鍋の素		２０ｇ×６ ３２４円	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	片手で中身を出せるディスペンパック入りの個包装タイプ。しょうゆにカツオと昆布のうまみを加え、コク深く仕上げました。一人鍋でも本格的なよせ鍋が楽しめます。
片手でパキッと簡単 塩ちゃんこ鍋の素		２０ｇ×６ ３２４円	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	片手で中身を出せるディスペンパック入りの個包装タイプ。鶏と昆布のうまみにごま油の風味を効かせました。一人鍋でも本格的な塩ちゃんこが楽しめます。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『白みそ鶏鍋スープ』新発売

やさしい甘みの白みそに塩麹を加え、深みある味が楽しめる和風鍋

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、2014年秋冬の新製品として『白みそ鶏鍋スープ』を2014年９月１日（火）より全国で新発売いたします。
2014年秋冬の新製品として『白みそ鶏鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

鍋つゆ市場では、寄せ鍋・和風鍋や豆乳鍋などが伸長傾向にありますが、味のトレンドはこれまでの「薄味・あっさり風味」から、近年の発酵食品ブームを反映して「コク・うまみ」へと変化の兆しが見られます（弊社インターネット調査）。

そこで弊社では、ご家庭の鍋料理の定番素材である鶏肉（モモ肉）と相性のよい新しい和風鍋スープ『白みそ鶏鍋スープ』を開発しました。塩分濃度が低くほのかな甘みがある白みそに、素材にまろやかなコクを与える塩麹を合わせました。白みそのやさしい甘みに塩麹のコクのある深みを加え、さらにカツオや昆布の和風だしにより、厚みのある味わいに仕上げました。鶏肉と白菜、水菜、ニンジン、豆腐、えのき茸などと一緒に煮込むと上品な味わいが広がります。白みそ・塩麹のコクと鶏肉や野菜のうまみが凝縮された鍋あとのスープでは、白みそラーメンがお薦めです。薬味としてきりごまをたっぷり振りかければ、おいしさが一層引き立ちます。



製品仕様	
製品名	白みそ鶏鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	白みそと塩麹の風味を効かせ、コク深く仕上げました。鶏のうまみを引き立てる鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『豚うま鍋スープ』新発売

魚介のあわせだしで豚薄切り肉をおいしくいただく和風鍋

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、2014年秋冬の新製品として『豚うま鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

レパートリーの幅広さから豚肉は、家庭の食卓に上がることが多い食材です。炒め物や揚げ物メニューはもちろんですが、冬場は鍋の具材としても楽しまれています。一方、鍋料理のトレンドは、「寄せ鍋・和風鍋用つゆ」などに伸長が見られ、“定番回帰”の傾向にあります。

弊社では、食卓でおなじみの豚肉に着目し、豚薄切り肉をおいしくいただける新しい和風鍋スープ『豚うま鍋スープ』を開発しました。味のベースには、カツオ・タイ・昆布・エビの魚介のあわせだしを使用し、清酒を加えることで風味良く仕上げました。さらに宗田節により、香りと味に深みを与え、和風だしのうまみが際立つようしょうゆを配合しないシンプルなベースとし、スープの色も具材が映えるクリアな色に仕上げました。

魚介のあわせだしに豚肉のうまみが染み出した鍋あとスープは、そばつゆに最適です。生玉子を落とせば、締めの月見そばとしてお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	豚うま鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	カツオ・タイ・昆布・エビのあわせだしに清酒を加え、宗田節で風味良く仕上げたクリアな鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『キムチ鍋スープ』『味噌キムチ鍋スープ』 リニューアル発売

コチュジャン・豆板醤のコク、ごま油の風味。食が進む鍋スープ

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、2014年秋冬の新製品として『キムチ鍋スープ』と『味噌キムチ鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国でリニューアル発売いたします。

辛さとうまみが絶妙の味わいを生み出すキムチ鍋は、ご家庭の冬の食卓の定番鍋として親しまれており、鍋スープ市場で「寄せ鍋・和風鍋」に次ぐ上位を占める鍋スープです（＊）。弊社では、“しっかりとしたうまみ”をキーワードに、キムチ鍋シリーズをリニューアルしました。

『キムチ鍋スープ』では、コチュジャン・豆板醤でコクの深いうまみをだし、赤唐辛子でピリッとしたアクセントを効かせ、ニンニク、ごま油、魚醤を加え、厚みある味わいに仕上げました。「キムチ鍋」の鍋あとでは、爽やかな酸味とマイルドな味わいのイタリアンメニュー「トマトチーズリゾット」がお楽しみいただけます。

『味噌キムチ鍋スープ』は、米みそ・豆みそ・もろみみそとコチュジャンをブレンドし、辛さを控えたマイルド仕立て。３種類のみそが味に深みを与え、ニンニク、ごま油で風味豊かに仕上げました。「味噌キムチ鍋」の鍋あとは、意外な取り合わせが新鮮なおいしさを生む「にら玉チーズ雑炊」がお薦めです。

（＊）：日経ﾒﾃﾞｨｱﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ㈱「NEEDS-SCAN」より



製品仕様	
製品名	キムチ鍋スープ
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	コチュジャン・豆板醤のコク深いうまみに、赤唐辛子のピリッとした辛さが食欲をそそる鍋スープ。ニンニク、ごま油、魚醤を加え、厚みのある味わいに仕上げました。



製品仕様	
製品名	味噌キムチ鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	米みそ・豆みそ・もろみみそにコチュジャンをブレンドし、ニンニクとごま油で風味豊かに仕上げたマイルド仕立てのキムチ鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『博多水炊きスープ』『ごま味噌鍋スープ』リニューアル発売

鍋あともおいしい深い味わいの和風鍋スープ

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、2014年秋冬の新製品として『博多水炊きスープ』と『ごま味噌鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国でリニューアル発売いたします。

水炊き発祥の地・博多では、鶏ガラを煮込んだ白湯スープを用い、鶏のうまみが詰まった、まろやかでコクのある味わいが特徴です。このたびリニューアル発売する『博多水炊きスープ』は、博多の専門店で見られる白湯スープを参考にし、鶏だしのうまみが強く感じられるよう味のバランスを調整しました。さらに、白湯スープにショウガを加えコクとすっきりした味わいに仕上げました。鶏肉（モモ肉）はもちろん、鶏団子でもおいしくいただけます。鍋のあとは、ご飯と刻んだネギであっさり味の「鶏だしねぎ雑炊」が最適です。

『ごま味噌鍋スープ』は、赤みそと白みそをほどよくブレンドし、昆布・カツオのうまみとねりごま・ネギの風味を加えました。ひき肉にモヤシ・キャベツ・しめじなどの野菜によく合うコクのある味わいです。また、お客様のお好みに合わせて、ひき肉だけでなく豚バラ肉でもおいしくいただける味に仕上げました。『ごま味噌鍋スープ』の鍋あとメニューには、コクのある「ごま味噌ラーメン」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	博多水炊きスープ
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏のうまみが詰まった白湯スープにショウガを加え、コクがありながらもすっきりとした味わいに仕上げました。具材のうまみが引き立ち、本場の味が楽しめる鍋スープです。



製品仕様	
製品名	ごま味噌鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	赤みそ・白みそに、昆布・カツオのうまみを加え、ねりごまとネギで風味良く仕上げたみそ仕立ての鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『ちゃんこ鍋スープ』シリーズ リニューアル発売

しょうゆとみそ。ちゃんこ鍋の“両横綱”が揃い踏み

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、2014年秋冬の新製品として『ちゃんこ鍋スープ　醤油味』と『ちゃんこ鍋スープ　味噌味』を2014年９月１日（月）より全国でリニューアル発売いたします。

近年の鍋つゆ市場では、寄せ鍋に代表される定番和風鍋への回帰傾向が見られています。ちゃんこ鍋は、寄せ鍋、キムチ鍋とともに定番商品として定着しており、“両国の仕込み”の弊社は、ちゃんこ鍋スープ市場のトップブランド（＊）として、さらなる需要の喚起を図るべく、『ちゃんこ鍋スープ』シリーズのリニューアルを図ります。

『ちゃんこ鍋スープ』シリーズは、鶏のだしのうまみとカツオ・昆布の風味をベースとした鍋スープです。本みりんを加え、しっかりと厚みのある味に仕上げた『ちゃんこ鍋スープ　醤油味』と、２種類のみそを使いコクのあるあわせみそで仕立てた『ちゃんこ鍋スープ　味噌味』の２品です。肉・野菜・きのこ類、油揚げ、豆腐など、お好みの材料を加えて煮込むだけで、ご家庭で本格的なちゃんこ鍋が楽しめます。

『ちゃんこ鍋スープ　醤油味』の鍋あとメニューには、梅の酸味でさっぱりとした味わいの「梅雑炊」が最適です。また、『ちゃんこ鍋スープ　味噌味』の締めの一品には、コクのある「味噌煮込みうどん」がお薦めです。

（＊）：日経ﾒﾃﾞｨｱﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ㈱「NEEDS-SCAN」より



製品仕様	
製品名	ちゃんこ鍋スープ　醤油味
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏だしのコク深いうまみとカツオ・昆布だしの風味を効かせたスープに本みりんを加え、しっかりと厚みのある味に仕上げたしょうゆ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　味噌味
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３７８円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014 年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏がらだしのうまみとカツオ・昆布だしの風味を効かせ、２種類のみそでコクを加えたあわせみそ仕立ての鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『馳走屋　金ごま豆乳鍋スープ／ 黒ごま豆乳鍋スープ』

新発売

ワンランク上の鍋スープ「馳走屋」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年秋冬の新製品として『馳走屋　金ごま豆乳鍋スープ』と『馳走屋　黒ごま豆乳鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

今春、弊社が行ったアンケート調査「鍋スープを選ぶ際の重視点」で、シニア層を中心に「多少値段が高くても品質が良い」に増加の傾向が見られ、今後有望なカテゴリーであることがわかりました。また、同じアンケート調査で、「ごま豆乳鍋の食意向」では、85%の方が「食べたい」と回答しました。そこで弊社では、“ご家庭でおもてなしにも使える上質な高付加価値鍋スープ”の新ブランド「馳走屋」を投入し、新たに「ごま豆乳鍋」2品を開発しました。

『馳走屋　金ごま豆乳鍋スープ』は、“上品な味わい”をキーワードに、鶏・昆布・カツオのあわせだしに、風味豊かな金ごまと白みそが香る豆乳仕立ての鍋スープです。また、味だけでなく食感にもこだわり、原料のごまの選定や配合比の調整を行い、滑らかな舌ざわりに仕上げました。鍋あとには、味わい豊かな「うどん」が最適です。

一方、『馳走屋　黒ごま豆乳鍋スープ』は、鶏・昆布・カツオのあわせだしをベースに、黒ごま・ごま油の風味を加えた滋味あふれる豆乳鍋スープです。黒ごま独特の風味やビター感と豆乳のさっぱりとした味のバランスが奥深い味わいを醸しだします。鍋あとには、黒ごま風味の「ラーメン」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	馳走屋　金ごま豆乳鍋スープ
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	４８６円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏・昆布・カツオのあわせだしに、風味豊かな金ごまと白みそで上品な味わいに仕上げた豆乳仕立ての鍋スープです。



製品仕様	
製品名	馳走屋　黒ごま豆乳鍋スープ
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	４８６円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏・昆布・カツオのあわせだしに、黒ごまとごま油の風味を加え、奥深い味わいに仕上げた豆乳仕立ての鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『豚しゃぶぽんず』『豚しゃぶごまだれ』
リニューアル発売

豚しゃぶの本来のおいしさを味わう専用たれ２品

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年秋冬の新製品として『豚しゃぶぽんず』と『豚しゃぶごまだれ』を2014年９月１日（月）より全国でリニューアル発売いたします。

しゃぶしゃぶはご家庭で親しまれている鍋料理のひとつであり、なかでも材料が手軽に用意できる豚しゃぶは、冬の定番メニューです。しかし、つけだれは、鍋料理で用いられている通常のポン酢やごまだれで食されていることが多いことがわかりました（弊社ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ調査）。そこで、弊社は「豚しゃぶ専用たれ」をリニューアルすることで、専用つけだれとしての魅力をアピールいたします。

今回のリニューアルでは、“家族で食べやすい味”、“豚肉に合う味”をポイントに味の見直しを行いました。

『豚しゃぶぽんず』は、甘みのある豚肉とマッチするようしょうゆにカツオ・昆布だしのうまみを加えることで酸味をマイルドに抑え、さっぱりとした味わいに仕上げました。ポン酢独特の酸っぱさが苦手な方もおいしくいただけます。

『豚しゃぶごまだれ』は、ごまの風味をアップさせ、みそを加えることでコクを出し、豚肉をまったりとしたおいしさでいただけるよう仕上げました。柑橘系果汁を加えているので、すっきり爽やか飽きのこない味わいです。



製品仕様	
製品名	豚しゃぶぽんず
容量	２３５ｇ
希望小売価格（税込）	３２４円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆにカツオ・昆布だしを効かせ、爽やかでマイルドな酸味に仕上げました。ゆず果汁の風味が香る豚しゃぶ用ぽんずです。



製品仕様	
製　品　名	豚しゃぶごまだれ
容　量	２２５g
希望小売価格（税込）	３２４円
販　路	量販店などの精肉コーナー
発　売　日	2014年９月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	ねりごま・すりごまにみそのコクを加えた豚しゃぶ用ごまだれ。柑橘系果汁で爽やかな風味に仕上げ、飽きのこない味わいです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズ２品　新発売

『白菜鍋スープ』『キャベツ鍋スープ』が新たにラインアップ！

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年秋冬の新製品として『野菜いっぱい食べる鍋　白菜鍋スープ』と『野菜をいっぱい食べる鍋　キャベツ鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

今春、弊社が実施した＜鍋料理に関する消費者アンケート＞では、「時間がある時はいろいろな野菜で作りたい」と答える一方で「忙しい時は少ない材料で作りたい」という声も多く聞かれました。そこで弊社では、「時間がある時はいろいろな野菜で」、「忙しい時は少ない種類」でもおいしく野菜をいっぱい摂れる鍋スープ２品を開発しました。

『野菜をいっぱい食べる鍋　白菜鍋スープ』は、白菜のやさしい甘みと味のしみこみやすさを活かすため、味の強いしょうゆを使わず魚介のあわせだしのうまみで食べる鍋スープです。カツオ・タイ・昆布だしを効かせ、清酒で風味良く仕上げました。鍋あとには、さっぱりとした味わいの「おかか雑炊」がお薦めです。

『野菜をいっぱい食べる鍋　キャベツ鍋スープ』は、キャベツの甘みに味が絡んで食べやすいよう、コク深いしょうゆ仕立ての鍋スープです。昆布とかつおのうまみに、ニンニク・ネギ・赤唐辛子を加え、コクのある味わいに仕上げました。鍋あとでは、「ごまネギラーメン」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 白菜鍋スープ
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆを使わず、カツオ・タイ・昆布のだしのうまみを効かせ、清酒で風味良く仕上げました。あわせだし仕立ての白菜が主役の鍋スープです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 キャベツ鍋スープ
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	昆布とカツオのうまみに、ニンニク、ネギの風味を加え、赤唐辛子をピリッと効かせました。コク深いしょうゆ仕立てのキャベツが主役の鍋スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『ぱぱっと逸品　里芋と豚肉の煮っころがしのたれ』新発売

サッと手軽に和食おかず。豚肉に合う甘辛い味付け

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、2014年秋冬の新製品として『ぱぱっと逸品　里芋と豚肉の煮っころがしのたれ』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されたことも手伝い、和食用調味料市場は、ここ２年で150%以上の伸長を見せています（*）。弊社は、このトレンドに合わせ、秋から冬にかけて旬を迎えるサトイモを使った和食料理の定番「煮っころがし」に注目し、「ぱぱっと逸品」シリーズの新製品として『ぱぱっと逸品　里芋と豚肉の煮っころがしのたれ』を開発いたしました。『ぱぱっと逸品　里芋と豚肉の煮っころがしのたれ』は、しょうゆに三温糖・ハチミツを加え、本枯かつお節で風味よく仕上げた煮っころがしのたれです。甘辛くコク深い味付けは豚肉に良く合い、副菜はもちろん主菜としてもお楽しみいただける、ご飯がすすむ一品です。水煮したサトイモを使えば、時短で簡単に作れるおかずとして、共働き世帯の晩ご飯の食卓や忙しい朝のお弁当メニューにも最適です。

（*）日経NEEDS-SCANより



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 里芋と豚肉の煮っころがしのたれ
容量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	１０８円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに三温糖・ハチミツを加え、本枯かつお節で仕上げました。サトイモ・豚肉に合うこってり甘辛い味わいです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『オニオンリングの素』新発売

サクッと揚がる“野菜スナック” おやつ、ビールのお供に最適

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、2014年秋冬の新製品として『オニオンリングの素』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

昨年10月、弊社が実施した＜消費税増税と外食＞に関するインターネット調査では、「外食の回数を減らし家庭で手作りする頻度を増やしたい」という回答が多く寄せられました。そこで、ファストフード店、ファミリーレストランや居酒屋などで食されているオニオンリングを、ご家庭でも簡単に作れる『オニオンリングの素』を開発いたしました。

『オニオンリングの素』は、チキンのうまみにスパイスを効かせた、米粉入りの揚げ物用ミックス粉です。揚げたてのサクサクとした食感とタマネギの甘み・おいしさが楽しめるシンプルな味わいに仕上げました。お子さまのおやつだけでなく、ビールのお供としても最適です。また、タマネギのほかにも、ジャガイモ・レンコン・インゲン・ニンジン・ゴボウなどの野菜を使えば、サクッとした軽い食感の野菜スナックもお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	オニオンリングの素
容量	８０ｇ
希望小売価格（税込）	１６２円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	タマネギのおいしさを引き立てるシンプルな味付け。チキンのうまみにスパイスを効かせた、米粉入りのオニオンリングの素。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズ３品 リニューアル発売

『あっさりしょうゆ味』『まろやか旨塩味』『こく旨味噌味』がパワーアップ

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年秋冬の新製品として『野菜いっぱい食べる鍋　あっさり醤油味』、『野菜をいっぱい食べる鍋　まろやか旨塩味』、『野菜をいっぱい食べる鍋　こく旨味噌味』を2014年９月１日（月）より全国でリニューアル発売いたします。

今春、弊社が実施した＜鍋料理に関する消費者アンケート＞では、鍋料理は「種類・量とも野菜をたくさん摂りたい時のメニュー」と考えられていることが伺えました。このような消費者意識を踏まえ弊社では、野菜本来のおいしさを引き立たてる『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズ３品をリニューアル発売いたします。

『野菜をいっぱい食べる鍋　あっさりしょうゆ味』は、従来品の味を活かしつつ、コクとうまみを増し、しっかりとした味わいの鍋スープです。昆布・カツオ・しいたけから取っただしに丸鶏のうまみを加え、本みりんで風味良く仕上げました。鍋あとには、あっさり味の「梅雑炊」がお薦めです。

『野菜をいっぱい食べる鍋　まろやか旨塩味』は、丸鶏にとんこつのうまみを配合し、味のアクセントにショウガで風味付けし、天日塩で仕上げました。素材の味を引き立て、コク・うまみのあるまろやか味の鍋スープです。鍋あとには、まろやか旨塩味の「ねぎ塩ラーメン」が最適です。

『野菜をいっぱい食べる鍋　こく旨味噌味』は、昆布とかつおのうまみだしに赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げた、コク・うまみが特徴の鍋スープです。鍋あとには、みその風味豊かな「ごま味噌ラーメン」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 あっさりしょうゆ味
容量	７５０ｇ
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	カツオ・昆布・シイタケのだしに丸鶏のうまみを加え、本みりんで風味豊かに仕上げました。あっさりとしながらも厚みのある味です。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 まろやか旨塩味
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	丸鶏・とんこつのだしを効かせたスープに野菜のうまみとショウガの風味でアクセントを加え、天日塩で仕上げました。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 こく旨味噌味
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	昆布とカツオのうまみだしに赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子をピリッと効かせました。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『アクアパッツァの素』新発売

ご家庭で手軽に作れる人気のイタリア風魚介煮込み料理

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、2014年秋冬の新製品として『アクアパッツァの素』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

魚料理は「レパートリーが少ない」、「調理が面倒」、「調理器具の掃除が大変」などの理由から敬遠される傾向にあります。弊社では、イタリア料理店の人気メニューに着目し、ご家庭で簡単に作ることができ、材料コストを抑えた洋風魚料理の新レパートリーとして「アクアパッツァ」を提案いたします。

イタリア料理店では、魚とともに貝類が煮込まれていることが多いメニューですが、今回新発売する『アクアパッツァの素』は、アサリなどの魚介のうまみに刻みオリーブとガーリックで香りを加え、白ワインで風味良く仕上げ、タラ・タイなどの白身魚の切り身とミニトマトを煮込むだけで、見た目も華やかで味わい深いイタリア風魚介煮込みが作れます。魚から出るうまみと本品が絶妙のバランスを醸し、食欲をそそる一品です。魚によく絡むしっかりとした味付けなので、ご飯のおかずとしてはもちろん、ワインのお供にも最適。魚介のうまみが染み込んだスープにバゲットを浸して召し上がるとおいしさも格別です。



製品仕様	
製品名	アクアパッツァの素
容量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	１５１円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	アサリなどの魚介のうまみに刻んだオリーブとガーリックを加え、白ワインで風味良く仕上げました。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『鮮魚亭　醤油ちゃんこ鍋スープ』新発売

『鮮魚亭　塩ちゃんこ鍋スープ』『鮮魚亭　醤油ちゃんこ鍋スープ』リニューアル発売

つみれ・すり身がおいしい。鶏ガラからとった煮汁で食べる“ソップ炊き”

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年秋冬の新製品として『鮮魚亭　醤油ちゃんこ鍋スープ』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。また、同時に『鮮魚亭　塩ちゃんこ鍋スープ』と『鮮魚亭　味噌ちゃんこ鍋スープ』をリニューアル発売いたします。

拡大傾向にある鍋スープ市場のなかでも「和風鍋」は顕著な伸長を見せています。ちゃんこ鍋は、寄せ鍋と並ぶ和風鍋の定番であり、「海鮮ちゃんこ鍋」の具材で最もイメージの強い素材は、つみれ・すり身であることが、弊社が実施した＜海鮮鍋に関する消費者アンケート＞でわかりました。そこで弊社では、ちゃんこ鍋の本場、東京・両国界隈の有名店で多くみられる“ソップ炊き”を参考にし、ちゃんこ鍋らしさが味わえる新製品を提案いたします。“ソップ炊き”とは、鶏ガラで取っただし汁をしょうゆで調味し、様々な食材と煮込み煮汁ごと食べるちゃんこ料理の代表的な調理方法です。今回新発売する『鮮魚亭　醤油ちゃんこ鍋スープ』は、 鶏だしのうまみをベースにカツオ・昆布・ホタテだしを効かせたあわせだしで仕立て、アクセントにコショウを振りました。つみれ・すり身や白身魚のおいしさが一層引き立つ味わいです。鍋あとは、「ねぎうどん」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　醤油ちゃんこ鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	丸鶏のだしに、カツオ・昆布・ホタテだしをあわせたコクのある味わい。ほんのりとコショウを加えたしょうゆ仕立てのちゃんこ鍋スープです。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　塩ちゃんこ鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏ガラスープをベースに、ホタテの上品なうまみを加えた塩味のちゃんこ鍋スープ。藻塩を使用することで、深くまろやかな塩味に仕上げました。鍋あとは「しらす雑炊」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　味噌ちゃんこ鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏と昆布のあわせだしに、白みそ・赤みそを加え、濃厚な味わいに仕上げたみそ仕立てのちゃんこ鍋スープです。鍋あとは、定番の「味噌ラーメン」をどうぞ。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『赤いスンドゥブチゲ用スープ　マイルド』新発売

ほどよい辛さのなかにコチュジャンのコクと魚介のうまみが楽しめる

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年秋冬の新製品として『赤いスンドゥブチゲ用スープ　マイルド』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

スンドゥブチゲは、唐辛子の入ったスープでおぼろ豆腐など柔らかい豆腐を煮込み、仕上げに卵を落として食べる韓国鍋です。濃厚な辛さが特徴の鍋メニューですが、弊社では、激辛が苦手な方をターゲットにほどよい辛さのスンドゥブチゲ用スープとして本品を新たにラインアップしました。

今回新発売する『赤いスンドゥブチゲ用スープ　マイルド』は、豚とコチュジャンのコクに、アサリ・ホタテといった魚介のうまみをあわせ、味に厚みを持たせました。ごま油を風味良く効かせ、マイルドな味わいに仕上げました。ほどよい辛さとコク深い味わいのスープで、食欲を刺激する一品です。



製品仕様	
製品名	赤いスンドゥブチゲ用スープ マイルド
容量	３００ｇ
希望小売価格（税込）	２４８円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	豚とコチュジャンのコク深い味わいに、アサリ・ホタテのうまみを加え、ごま油の香りで風味良く仕上げたマイルドな辛さのスンドゥブチゲ用スープです。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

『とろとろ湯豆腐用だしの素』新発売

クリーミーでとろけるような食感の湯豆腐をご家庭で

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、2014年秋冬の新製品として『とろとろ湯豆腐用だしの素』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

豆腐を使った冬場の代表的メニューに「湯豆腐」があげられますが、弊社が行った＜湯豆腐に関するアンケート調査＞では、「味がワンパターンになりがち」、「いつもと違った味・食感のものを食べたい」という意見が多く寄せられました。そこで弊社では、佐賀・嬉野温泉の名物料理をヒントに、なめらかでクリーミーな湯豆腐が作れる『とろとろ湯豆腐用だしの素』を開発しました。

『とろとろ湯豆腐用だしの素』は、鶏だしにカツオと昆布の風味を効かせ、ショウガですっきりとした味に仕上げました。なめらかでクリーミー、とろけるような食感は、ちょっと贅沢な味わいです。豆腐を包む「とろとろだし」に味が付いているので、ポン酢などの付けしょうゆがなくてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	とろとろ湯豆腐用だしの素
容量	３０g（１０g×３袋）
希望小売価格（税込）	１９４円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	鶏だしにカツオと昆布の風味を加え、ショウガですっきりと仕上げました。なめらかでとろけるような食感が楽しめます。

■ ニュ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

2014年8月18日

ダイショー ２０１４年秋冬新製品

片手でパキッと簡単
『よせ鍋の素』、『塩ちゃんこ鍋の素』新発売

一人鍋にピッタリ！本格的味わいが楽しめる個包装タイプの鍋の素

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、2014年秋冬の新製品として『片手でパキッと簡単　よせ鍋の素』と『片手でパキッと簡単　塩ちゃんこ鍋の素』を2014年９月１日（月）より全国で新発売いたします。

寒くなると食べたくなる“冬の定番”鍋料理は、野菜をたくさん摂ることができ、栄養のバランスも良く、調理時間も短いため食卓に上ることの多いメニューです。しかし、単身世帯の増加、少子化や共働きによる食事時間の違いにより、鍋を囲む人数が減少傾向にあり、従来の鍋スープでは消費者ニーズに対応不十分であると考えました。弊社では、需要が見込まれる単身・少人数世帯向けの鍋商品として『片手でパキッと簡単』シリーズを新たに開発し、片手で開封できるディスペンパックで１人前ずつ個包装した濃縮タイプの使い切り鍋の素２品をラインアップしました。

『片手でパキッと簡単　よせ鍋の素』は、しょうゆベースにカツオと昆布のだしのうまみと清酒を加え、コク深く上品に仕上げた旨だし醤油仕立てのよせ鍋の素です。肉・魚どちらでもおいしくいただける本格的な味わいです。

『片手でパキッと簡単　塩ちゃんこ鍋の素』は、鶏と昆布のうまみに、ごま油の風味を効かせた鶏だし塩仕立てのちゃんこ鍋の素です。鶏だんご・つみれなど、味が付いている素材を入れてもおいしくいただけるよう、鶏のうまみをしっかり効かせながらも塩仕立てのシンプルな味わいに仕上げました。



製品仕様	
製品名	片手でパキッと簡単　よせ鍋の素
容量	１２０g（２０g×６個）
希望小売価格（税込）	３２４円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2014年９月１日
発売地区	全国
製品特長	片手で中身を出せるディスペンパック入りの個包装タイプ。しょうゆにカツオと昆布のうまみを加え、コク深く仕上げました。一人鍋でも本格的なよせ鍋が楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	片手でパキッと簡単 塩ちゃんこ鍋の素
容　量	１２０g（２０g×６個）
希望小売価格（税込）	３２４円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2014 年９月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	片手で中身を出せるディスペンパック入りの個包装タイプ。鶏と昆布のうまみにごま油の風味を効かせました。一人鍋でも本格的な塩ちゃんこが楽しめます。

■ ニュ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