おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2015年2月12日

ダイショー 2015年春夏新製品のご案内

― 素材のうまさを引き立て、食が進む ―

「味」がワンランクアップする専用調味料をご紹介

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、2015年春夏新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を３月２日（月）より全国で発売いたします。

※ 「スープはるさめ」４品のみ１月１５日（木）発売

【製品概要】

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特長
馳走屋 カルビ焼のたれ にんにく醤油味		215ｇ/ 378円 （350円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	国産牛カルビ肉に特化した焼き肉のたれ。超特選しょうゆをベースに、ニンニクとコチュジャンを効かせ、一番搾りごま油と金ごまでコクを効かせ風味良く仕上げました。
馳走屋 カルビ焼のたれ まろやか果汁醤油味		215ｇ/ 378円 （350円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	国産牛カルビ肉に特化した焼き肉のたれ。山梨産桃・青森産リンゴ・西洋ナシの果汁と沖縄産黒砂糖を加え、香味野菜で風味良く仕上げました。まろやかでフルーティな味です。
ステーキソース ガーリック醤油		94ｇ/ 216円 （200円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	肉本来のおいしさを引き出すステーキソース。しょうゆベースにガーリックのコクと粗引き黒コショウを効かせ、赤ワインとリンゴ果汁で風味良く仕上げました。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特長
プルコギのたれ		110ｇ/ 172 円 （160 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ニンニクのコク・ごまの風味を生かしたしょうゆだれにリンゴ・ナシの果汁を加え、フルーティに仕上げました。肉・野菜にもみ込みフライパンで焼くだけでプルコギが楽しめます。
生姜焼の素		98ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	豚肉のうまみを閉じ込める「下味粉」と、濃口しょうゆにショウガをバランスよく効かせリンゴ果汁でほどよい甘さに仕上げた「生姜焼のたれ」をセットにしました。
チキンソテーの素		80ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	皮目を“カリッ”と焼き上げるガーリック風味の「皮目用調味粉」と、しょうゆベースにガーリックとチキンのうまみを効かせたコク深い「ソテーソース」をセットにしました。
はちみつてりやきのたれ		100ｇ/ 162 円 （150 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	焼いた鶏もも肉にからめるだけで照り良く、風味豊かに仕上がる照り焼き専用たれ。ハチミツとリンゴ果汁を使用し、フルーティで風味豊かな甘さに仕上げました。
山椒香る 黒ごま担々炒めのたれ		70ｇ/ 129 円 （120 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	みそに黒ごまのコクを加え、赤唐辛子と山椒で仕上げた風味豊かな担々炒めのたれ。ピリッとインパクトのある“大人の辛さ”が楽しめます。
ローストビーフサラダ 和風しょうゆドレッシング		180ml/ 302 円 （280 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	しょうゆにソテーオニオン・ニンニクを加え、コク深い味わいに仕上げた和風ドレッシング。野菜と一緒にいただく“ヘルシー感＆ボリューム感”のある「ローストビーフサラダ」にぴったりです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特長
冷しゃぶノンオイル ドレッシング 和風しょうゆ味		175ml/ 291 円 （270 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	すりおろしタマネギ＆刻みタマネギをブレンドし、リンゴと香味野菜で仕立てた、しょうゆ味の冷しゃぶ用ノンオイルドレッシングです。　※リニューアル品
冷しゃぶノンオイル ドレッシング レモンぽん酢味		175ml/ 291 円 （270 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	レモンの爽やかな香りと柑橘果汁のすっきりとした酸味を効かせた冷しゃぶ用ノンオイルドレッシングです。 ※パッケージリニューアル品
冷しゃぶドレッシング 焙煎ごま味		175ml/ 334 円 （310 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	薫り高い焙煎すりごまとねりごまなどをブレンドし、みそでコク深く仕上げた冷しゃぶ用ドレッシングです。 ※パッケージリニューアル品
棒々鶏ドレッシング		180ml/ 302 円 （280 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ねりごまを増量し、さらに焙煎度の高いすりごまを加え、豆板醤と牡蠣エキスでコクをつけた棒々鶏専用ドレッシングです。
鮮魚亭 揚げずに簡単 南蛮漬けの素		98ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	ショウガの風味を効かせた「下味粉」と、まろやかな酸味とコクのある甘さに仕上げた「南蛮漬けのたれ」のセット。春夏秋冬、旬の魚で楽しめる味です。
餃子スープの素		70ｇ/ 129 円 （120 円）	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	しょうゆに魚醤・鶏がらのうまみを加え、ごま油で風味良く仕上げた餃子スープ専用調味料。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特長
コースローキャベツ ドレッシング		150ml/ 259 円 （240 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	レモン果汁を使った爽やかなでクリーミーな専用ドレッシング。キャベツなどと和えるだけで、ご家庭でコールスローが楽しめます。野菜が苦手なお子様も喜ぶ味です。
ぱぱっと逸品 オクラと豚肉の 梅しょうゆ炒めのたれ		50ｇ/ 108 円 （100 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	オクラを主菜とした“ねばねばメニュー”。しょうゆに梅の風味を効かせ、さっぱり味の和風野菜炒めのたれです。食欲が落ちる暑い夏にぴったりの一品です。
ぱぱっと逸品 かぼちゃプリンの素		22ｇ/ 108 円 （100 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	カボチャ本来の甘さを活かし、乳感の中にシナモンが、ほのかに香るプリンの素。野菜ひとつで簡単に人気の「ベジスイーツ」が作れます。
角切りのトマトで仕上げる 冷製トマトスープの素		300ｇ/ 270 円 （250 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	トマトペーストにチキン・野菜のうまみを加え、オリーブオイル、フルーツビネガーで風味良く仕上げました。角切りトマトをトッピングすれば本格的な冷製トマトスープが楽しめます。
角切りのアボカドで仕上げる 冷製じゃがいもスープの素		300ｇ/ 270 円 （250 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	ジャガイモとタマネギの甘みにチキン、バターのコクと風味を加え、クリーミーに仕上げました。角切りアボカドをトッピングすれば本格的な冷製ジャガイモスープが楽しめます。
３つの味の グリーンスムージーの素		105.5ｇ/ 939 円 （870 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	大麦若葉・バナナ・ホウレンソウ・キャベツに、「きなこ風味」、「黒ごま風味」、「抹茶風味」の和風フレーバーを楽しめるアソートタイプの粉末スムージーの素。毎日の気分に合わせて楽しめます。

＜2015 年 1 月 15 日発売製品＞

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特長
エスニック風 スープはるさめ		5 食入り/ 345 円 （320 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	ココナッツミルク、香菜（パクチー）、魚醤、レモンなどを配合し“エスニック感”あふれるフレーバー（グリーンカレー風、トムヤムクン風、香草チキン風）が楽しめるスープはるさめセットです。
トムヤムクン風 スープはるさめ		5 食入り/ 345 円 （320 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	チキン・エビのうまみに赤唐辛子・レモンの風味を効かせ、ほどよい酸味が特徴のスープはるさめ。タイの代表的料理「トムヤムクン」の味わいをお手軽に楽しめます。
スープはるさめ かきたま＆ちゃんぽん風		6 食入り/ 345 円 （320 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	しょうゆに野菜とホタテのうまみを加え、ごま油を効かせた「かきたま」、ポークのうまみとコショウ・ショウガを効かせた「ちゃんぽん風」が楽しめるセットです。
スープはるさめ 鶏しお＆とんこつしょうゆ		6 食入り/ 345 円 （320 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	チキン・野菜のうまみにバター風味を加えた「鶏しお味」、ポークのうまみを効かせたしょうゆベースにニンニク・ごま油で仕上げた「とんこつしょうゆ味」が楽しめるセットです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

焼き肉“素材こだわり派”に。国産牛カルビ専用たれ登場

『馳走屋 カルビ焼のたれ』新発売

風味とコクの「にんにく醤油味」、フルーティな「まろやか果汁醤油味」

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、2015 年春夏の新製品として“おもてなしの調味料”「馳走屋」シリーズの新ラインアップ・『馳走屋 カルビ焼のたれ にんにく醤油味』と『馳走屋 カルビ焼のたれ まろやか果汁醤油味』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

近年の焼き肉シーンでは、リーズナブルな価格のお店だけでなく素材重視の外食店でも伸長がみられる一方で、家庭での焼き肉は減少傾向にあります。そこで当社は、家庭焼き肉の活性化を図るべく、肉の素材を重視する「こだわり派」をターゲットにした高付加価値のカルビ焼き肉専用たれを開発いたしました。

今回発売する『馳走屋　カルビ焼のたれ』は、人気部位である国産牛カルビ肉に特化した焼き肉のたれです。国産牛のカルビ肉（牛バラ肉）は、他の焼き肉の部位に比べ脂分を多く含んでいるため、風味・コクがしっかりしたたれでないと、脂分に負けてしまいます。『にんにく醤油味』は、超特選しょうゆをベースに、ニンニクとコチュジャンを効かせ、風味が強い一番搾りごま油、ごまのなかでも特に風味が良い金ごまで、風味とコクが特徴の味わいに仕上げました。『まろやか果汁醤油味』は、まろやかなでフルーティな味わいを出すため、山梨県産の桃と青森県産のリンゴ、そして西洋ナシの果汁を絶妙にブレンド。沖縄県産黒砂糖を加え、ニンニク・ネギ・ショウガなどの香味野菜で風味良く仕上げました。

「馳走屋」は、“上質なお食事をご家庭で”をキーワードに、ダイショーが２０１４年秋冬より投入したワンランク上の製品ブランドです。



製品仕様	
製　品　名	馳走屋　カルビ焼のたれ にんにく醤油味
容　量	２１５ｇ
希望小売価格（税込）	378 円 ／ 本体価格 350 円
販　路	量販店などの精肉コーナー
発　売　日	２０１５年3月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	超特選しょうゆに、ニンニクとコチュジャンのコクを効かせ、一番搾りごま油と金ごまを加え、風味良く仕上げました。



製品仕様	
製　品　名	馳走屋　カルビ焼のたれ まろやか果汁醤油味
容　量	２１５ｇ
希望小売価格（税込）	378 円 ／ 本体価格 350 円
販　路	量販店などの精肉コーナー
発　売　日	２０１５年3月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	しょうゆに、３種類の果汁と黒砂糖のコクを加え、香味野菜で風味良く仕上げました。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

黒毛和牛のうまみが引き立つガーリックと黒コショウのコクと香り

『ステーキソース　ガーリック醤油』新発売

少人数世帯でも無駄のない使い切りのポーションタイプ

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、２０１５年春夏の新製品として『ステーキソース　ガーリック醤油』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

ステーキは、肉料理のご馳走として若い世代を中心に人気の高いメニューですが、「年代別ステーキの食卓出現頻度」では 40 代以上の世代が高い数値を示しており（インテージ「キッチンダイアリー」調査より）、ご家庭でステーキを楽しむ“肉食シニア”が増えつつあります。シニア世代の特徴として、「品質重視」、「量より質」を望む傾向が強く、実際の購入においても「黒毛和牛を購入する」と回答しています（当社インターネット調査より）。

今回発売する『ステーキソース　ガーリック醤油』は、ガーリックのコクと粗引き黒コショウを効かせたスパイシーな香りに、赤ワイン、リンゴ果汁でさわやかでほのかな甘みを加えたしょうゆベースのステーキソースです。香ばしいしょうゆとガーリック・黒コショウの味わいが、黒毛和牛／国産牛のサーロインやリブロース肉本来のおいしさを引き出します。少人数家族や個食に対応し、使い切りのポーションタイプの容器を採用することで、ステーキソースの余りを解消しました。



製品仕様	
製品名	ステーキソース ガーリック醤油
容量	９４ｇ （４７ｇ×２個）
希望小売価格（税込）	216 円 ／ 本体価格 200 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆベースに、ガーリックと粗引き黒コショウを効かせ、赤ワインとリンゴ果汁で風味良く仕上げたステーキソースです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

肉・野菜がバランス良く摂れる。韓国の代表的家庭料理

牛薄切り肉で作る『プルコギのたれ』新発売

専用調理器具いらず。フライパンで簡単に作れる

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、２０１５年春夏の新製品として『プルコギのたれ』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

プルコギは、中央部分が盛り上がっている専用調理器具・プルコギパンで牛肉や野菜を煮焼きして食べる韓国の代表的家庭料理です。韓国料理専用調味料市場は縮小傾向にありますが、プルコギ関連商品については、復調の兆しが見られ、肉と野菜がしっかり食べられるメニューとして定着した感があります。当社が実施したインターネット調査でも、「ご飯がすすむメニュー」、「肉と野菜がバランスよく摂れるメニュー」といった回答が上位を占め、認知の高さがうかがえる結果となりました。

今回発売する『プルコギのたれ』は、ニンニクのコクとごまの風味が香るしょうゆだれにナシやリンゴの果汁を加え、大人から子どもまで楽しめるフルーティ仕立ての専用たれです。肉・野菜にもみ込みフライパンで焼くだけの簡単調理でプルコギがお手軽に楽しめます。また、ごはんのおかずとしてはもちろん、「プルコギうどん」や「プルコギサンド」、「プルコギ海苔巻」などのアレンジメニューもおすすめです。



製品仕様	
製品名	プルコギのたれ
容量	１１０ｇ
希望小売価格（税込）	172 円 ／ 本体価格 160 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	ニンニクのコク・ごまの風味を生かしたしょうゆだれに果汁を加え、フルーティに仕上げました。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092－611－9340　FAX　092－611－8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

定食屋さんの「生姜焼き」の味をご家庭で再現

漬け込みいらずで味しっかり　『生姜焼の素』新発売

「下味粉」で焼く前にうまみを閉じ込め、「たれ」で味良く焼き上げる

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、２０１５年春夏の新製品として『生姜焼の素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

豚スライス（ロース肉）を使った大定番・生姜焼きは、外食はもちろん、ご家庭でも人気メニューですが、市販の生姜焼きのたれに対する意識調査では、「ショウガの味・風味が物足らない」、「生姜の風味を求めるあまり、たれをかけすぎて味が濃くなってしまう」などの味・風味に関する不満のほか、「容量が多く、賞味期限内に使い切れない」などの声が聞かれました（当社インターネット調査より）。そこで当社では、これらの消費者の声を活かし、豚肉のうまみとショウガの味わい・風味が楽しめる生姜焼のたれの新製品を開発いたしました。

今回発売する『生姜焼の素』は、外食店でみられる調理方法に着目し、「下味粉」と「生姜焼のたれ」をセットにした製品です。焼く前に豚肉のうまみを閉じ込め、たれの絡みを良くする「下味粉」をまぶし、濃口しょうゆにショウガをバランスよく効かせリンゴ果汁でほどよい甘さに仕上げた「生姜焼のたれ」で焼くだけで、ショウガの味・風味豊かな定食屋さんの味がご家庭でも楽しめます。容量も家庭で１回の調理で食べきれる 2～3 人前タイプです。



製品仕様	
製品名	生姜焼の素
容量	98ｇ（生姜焼のたれ：80ｇ、下味粉：18ｇ）
希望小売価格（税込）	216 円 ／ 本体価格 200 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	豚肉のうまみを閉じ込める「下味粉」と、風味良く焼き上げる「生姜焼のたれ」をセットにしました。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092－611－9340　FAX　092－611－8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

“カリッ”と香ばしい皮目の食感が楽しめる

カリッとした皮目に仕上がる『チキンソテーの素』新発売

チキンのうまみを引き立てるガーリックしょうゆのコク深い味わい

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、２０１５年春夏の新製品として『チキンソテーの素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

鶏肉を使った料理のなかでも「チキンソテー」は、幅広い世代で人気が高く、食卓での出現頻度の高いメニューです。また、近年では、“外はカリッ、なかはジューシー”を特徴とするローストチキン専門店が話題になるほか、インターネットのレシピサイトなどでも「カリカリ」といった検索ワードが伸びをみせるなど、おいしさだけでなく食感に対する関心も高まっています。そこで当社では、鶏肉のうまみだけでなく、食感も同時に楽しめるチキンソテー専用調味料の新製品を市場投入いたします。

今回発売する『チキンソテーの素』は、皮目にまぶして“カリッ”と焼き上げるガーリック風味の「皮目用調味粉」と、しょうゆベースにガーリックとチキンのうまみを効かせたコク深い濃縮タイプの「ソテーソース」がセットになった製品です。これまで、ご家庭では出しにくかった外食専門店の、あの“食感と味”が簡単に楽しめます。



製品仕様	
製品名	チキンソテーの素
容量	80ｇ（ソテーソースの素：30ｇ×2 袋、皮目用調味粉：10ｇ×2 袋）
希望小売価格（税込）	216 円 ／ 本体価格 200 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	皮目がカリッと焼き上がる調味粉とガーリックしょうゆ味のソテーソースの素のセットです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

定番和食・照り焼き＋トレンドの「ハチミツ」がコラボ

『はちみつてりやきのたれ』新発売

お肉がやわらかく、照り・風味良く仕上がる

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、２０１５年春夏の新製品として『はちみつてりやきのたれ』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

照り焼き料理は、お肉を使った定番主菜メニューとして、食卓出現頻度は増加傾向にあり（インテージ「キッチンダイアリー」調査より）、また、海外でも“teriyaki”として人気が高く、世界各国のメニューにも多く見られます。一方、ハチミツは、人気料理ブロガーが「ハチミツ味噌」を自身のブログで紹介したことをきっかけに注目が集まり、調味料の一つとして広がりをみせています。当社では、小さいお子様をお持ちの 20～40 代をメインターゲットに、和食の定番料理・照り焼きに「ハチミツ」を用いた専用たれを新たに開発いたしました。

今回発売する『はちみつてりやきのたれ』は、フライパンで焼いた鶏もも肉にからめるだけで照り良く、風味豊かに仕上がる照り焼き専用たれです。風味良い甘さのハチミツとリンゴ果汁をバランスよく配合し、大人から子どもまで楽しめるフルーティな味わいです。また、「てりやきハンバーグ」のたれとしてもお使いいただけます。



製品仕様	
製品名	はちみつてりやきのたれ
容量	１００ｇ
希望小売価格（税込）	162 円 ／ 本体価格 150 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	ハチミツとリンゴ果汁を使用し、フルーティで風味豊かな甘さに仕上げました。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

ひき肉を使った簡単で新しいメニュー

『山椒香る　黒ごま担々炒めのたれ』新発売

黒ごまのコクに“ 和のスパイス ”山椒を効かせた大人の味覚

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、２０１５年春夏の新製品として『山椒香る　黒ごま担々炒めのたれ』を２０１５年3月2日（月）より全国で新発売いたします。

ひき肉を使った代表的な食卓メニューは、ギョーザ、ハンバーグ、ピーマン肉詰め、ロールキャベツなどがありますが、比較的子どもが好むメニューが多いのが特徴です。また、下準備や調理に時間を要するため、子ども世代が独立したシニア夫婦世帯ではあまり食されておらず、ひき肉の使用実績でも 50 代以上では極端に減少していることがわかりました（インテージ「キッチンダイアリー」調査より）。そこで当社では、簡単に作れる「大人が喜ぶ」ひき肉メニューを新たに開発いたしました。

今回発売する『山椒香る　黒ごま担々炒めのたれ』は、近年のトレンドである「黒ごま」、「山椒」を使ったみそベースの担々炒めのたれです。黒ごまのコクのある味わいのなかに、赤唐辛子と山椒を効かせ、ピリッとインパクトのある“大人の辛さ”が楽しめます。もやし、チンゲンサイなどと一緒に炒める平日メニューとして、若い世代はもちろん、50 代以上のシニア層も手軽に楽しめる新しいひき肉料理の調味料です。



製品仕様	
製　品　名	山椒香る　黒ごま担々炒めのたれ
容　量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	129 円 ／ 本体価格 120 円
販　路	量販店などの精肉コーナー
発　売　日	２０１５年3月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	みそに黒ごまのコクを加え、赤唐辛子と山椒でピリッとした辛さに仕上げた風味豊かな担々炒めのたれです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

ほどよい酸味とソテーオニオン＋ニンニクのコク深い味わい

『ローストビーフサラダ 和風しょうゆドレッシング』新発売

野菜サラダと一緒に食べるヘルシー感＆ボリューム感

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、２０１５年春夏の新製品として『ローストビーフサラダ 和風しょうゆドレッシング』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

ロースとビーフと一緒に食卓にあがるお酒の出現率で、最も高いのは赤ワイン（28.1%）であり、その数値は年々増加しています。また、赤ワインと相性がよいローストビーフも、年末のパーティシーズンや春から夏にかけて食卓に多く登場する傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」調査より）。ローストビーフは、単独で食することが多いメニューですが、当社では、野菜と一緒にいただくことで“ヘルシー感＆ボリューム感”のあるアレンジメニュー「ローストビーフサラダ」を新たに提案いたします。

今回発売する『ローストビーフサラダ　和風しょうゆドレッシング』は、ローストビーフとサラダを一緒に食べるための専用ドレッシングです。通常のサラダドレッシングとローストビーフソースのうまみをあわせ持ち、ローストビーフはもちろん、野菜もおいしくいただけるよう、酸味と油分のバランスにこだわりました。しょうゆベースにソテーオニオンとニンニクでコク深い味わいを加えた和風仕立てのドレッシングです。



製品仕様	
製品名	ローストビーフサラダ 和風しょうゆドレッシング
容量	１８０ml
希望小売価格（税込）	302 円／本体価格 280 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆにソテーオニオンとニンニクを加え、コク深い味わいに仕上げました。ローストビーフだけでなくサラダにもよく合う和風ドレッシングです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

カロリーカットの冷しゃぶ用ノンオイルドレッシング

『冷しゃぶノンオイルドレッシング 和風しょうゆ味』

リニューアル発売

『冷しゃぶノンオイルドレッシング レモンぽん酢味』

『冷しゃぶドレッシング 焙煎ごま味』もリニューアル

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、２０１５年春夏の新製品として『冷しゃぶドレッシング』３品を２０１５年３月２日（月）よりリニューアル発売いたします。

冷しゃぶは、“お肉と野菜がバランス良く摂れる”、“お肉の余分な脂分が落とせる”ヘルシー＆低カロリーメニューとして、“食欲がない時にぴったり”の夏季に向けて食卓にあがることが増えるメニューの一つです。しかし、冷しゃぶに使うドレッシングは、８ 割の方がサラダ用のものを使用していることがわかりました（当社インターネット調査より）。サラダ用ドレッシングは野菜に合わせているため、お肉を食べたとき物足りなさを感じることが多い一方で、一般的な「ぽん酢」や「ごまだれ」は味が強いものが多く、野菜に対しては濃く感じられるため、冷しゃぶに“最適”とはいえません。そこで当社では、ヘルシー＆低カロリーな冷しゃぶに適した専用ドレッシングとして『冷しゃぶドノンオイルレッシング 和風しょうゆ味』、『冷しゃぶノンオイルドレッシング レモンぽん酢味』、『冷しゃぶドレッシング 焙煎ごま味』をリニューアルし、新たに市場投入いたします。

『和風しょうゆ味』は、すりおろしたタマネギと刻んだタマネギをブレンドし、リンゴと香味野菜でコク深く仕上げたしょうゆベースの和風味。お肉はもちろん、野菜との絡みも良く、冷しゃぶのおいしさを一層引き立てる専用ドレッシングです。カロリーを 70%カットしたノンオイル仕立てで、冷しゃぶのヘルシーな味わいが楽しめます。



製品仕様	
製品名	冷しゃぶノンオイルドレッシング 和風しょうゆ味
容量	１７５ml
希望小売価格（税込）	291 円／本体価格 270 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	すりおろしタマネギ＆刻みタマネギをブレンドし、リンゴと香味野菜で仕立てた、しょうゆ味の冷しゃぶ用ノンオイルドレッシングです。 ※リニューアル品



製品仕様	
製品名	冷しゃぶノンオイルドレッシング レモンぽん酢味
容量	１７５ml
希望小売価格（税込）	291 円／本体価格 270 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	レモンの爽やかな香りと柑橘果汁のすっきりとした酸味を効かせた冷しゃぶ用ノンオイルドレッシングです。 ※パッケージリニューアル品



製品仕様	
製品名	冷しゃぶドレッシング 焙煎ごま味
容量	１７５ml
希望小売価格（税込）	334 円／本体価格 310 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	薫り高い焙煎すりごまと練りごま等をブレンドし、みそでコク深く仕上げた冷しゃぶ用ドレッシングです。 ※パッケージリニューアル品

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

たれの味が薄まらず、最後までおいしくいただける

『棒々鶏ドレッシング』新発売

ごまの風味を効かせ、家族みんなが食べやすい味わい

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、２０１５年春夏の新製品として『棒々鶏ドレッシング』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

棒々鶏は、蒸した鶏むね肉をキュウリ・レタスなどの夏の旬の野菜と一緒にいただく、ヘルシー＆ボリューム感がある一品で、ご家庭でも人気の涼味メニューです。昨年、当社が実施したインターネット調査　＜棒々鶏に関する消費者意識調査＞　でも、「子どもが喜ぶ」、「野菜と一緒に食べられる」などの回答が見られる一方で、「たれの味が薄まる」、「味が決まらない」などの声も多く寄せられました。そこで当社では、従来の「棒々鶏ドレッシング」をご家族みんなで楽しめる味わいに見直し、新たに市場投入いたします。

このたび新発売する『棒々鶏ドレッシング』では、家族みんなが食べやすく、たれが薄まらず鶏肉や野菜を最後までおいしくいただけるよう配合を変更しました。ねりごまの量を増やし、さらに焙煎度の高いすりごまを加えることで香ばしいごまの風味をアップさせ、酸味調整により最後まで飽きの来ないコクのある味に仕上げました。また、メリハリを持たせるため、みその代わりに豆板醤を用いました。



製品仕様	
製品名	棒々鶏ドレッシング
容量	１８０ml
希望小売価格（税込）	302 円／本体価格 280 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年３月２日
発売地区	全国
製品特長	ねりごまとすりごまに、豆板醤と牡蠣エキスでコクをつけた棒々鶏専用ドレッシングです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

食卓の魚料理に新レパートリー登場

『鮮魚亭 揚げずに簡単 南蛮漬けの素』新発売

春夏秋冬、旬のお魚で手軽に楽しめる

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、２０１５年春夏の新製品として『鮮魚亭　揚げずに簡単　南蛮漬けの素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

ご家庭での魚料理は、「刺身・たたき」や「塩焼き・素焼き」などが多く、マンネリ化を感じている方が多い一方で、「南蛮漬け」は認知度が高く、＜おいしそう、健康に良さそう＞という良いイメージにもかかわらず、調理や後片付けが面倒、といった理由から実施率が低いことがわかりました。また、「加熱調理した魚料理のレパートリーを増やしたい」という方が９割近くいることもわかりました（当社インターネット調査より）。そこで当社では、フライパンで簡単に作れる南蛮漬け用調味料を新たに開発し、市場投入いたします。

今回発売する『鮮魚亭　揚げずに簡単　南蛮漬けの素』は、「下味粉」と「南蛮漬けのたれ」がセットになった専用調味料です。ショウガの風味と赤唐辛子のピリッとした辛さが効いた「下味粉」を魚にまぶして焼き、米黒酢・レモン果汁等でまろやかな酸味と、リンゴ果汁・ハチミツでコクのある甘さに仕上げた「南蛮漬けのたれ」を加えて混ぜるだけで、ご家庭でも簡単に調理できます。春はサワラ、夏はアジ、秋はサケ、冬はブリなど、一年を通して旬のお魚でお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　揚げずに簡単　南蛮漬けの素
容量	98ｇ（南蛮漬けのたれ：80ｇ、下味粉：18ｇ）
希望小売価格（税込）	216 円／本体価格 200 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	ショウガの風味を効かせた「下味粉」と、まろやかな酸味とコクのある甘さに仕上げた「南蛮漬けのたれ」のセットです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092－611－9340　FAX　092－611－8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

食卓のギョーザメニューに新しいレパートリー登場！

『餃子スープの素』新発売

ごま油が香る中華しょうゆ味。溶き卵でボリューム感ある一品に

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、２０１５年春夏の新製品として『餃子スープの素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

ご家庭で食される餃子は、市販の生ギョーザやチルドギョーザ、冷凍ギョーザが主流であり、また、調理方法も「焼きギョーザ」が９割を占めています。共働き世帯が増加し、調理時間の短縮が求められる昨今、“市販品を使った焼きギョーザ”は、そのニーズにあったメニューと言えます。一方、外食店では様々なギョーザメニューが提供され、なかでもギョーザを鶏がらでだしを取ったスープとともにいただく博多発祥の「炊きギョーザ」は、静かな広がりを見せています。当社では、地元である福岡のご当地メニュー「炊きギョーザ」を参考に、ギョーザの新メニューとして、簡単調理でボリューム感のある「ギョーザスープ」を提案いたします。

今回発売する『餃子スープの素』は、市販の生ギョーザ、チルドギョーザ、冷凍ギョーザなどを使い、ギョーザスープが手軽に作れる専用調味料です。炊きギョーザをヒントに、しょうゆに魚醤・鶏がらを加え、ごま油で風味良く仕上げました。溶き卵を落としボリューム感のある、しっかりとした味のギョーザスープは、ご飯のおかずとしてもおいしくいただけます。また、中華麺やちゃんぽん麺を加えれば、食べ応えのある麺メニューも楽しめます。



製品仕様	
製品名	餃子スープの素
容量	７０ｇ
希望小売価格（税込）	129 円／本体価格 120 円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	２０１５年３月２日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに魚醤・鶏がらのうまみを加え、ごま油で風味良く仕上げたギョーザスープ専用調味料です。

■ 報道用資料・製品画像等などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

野菜と和える。コールスローサラダ専用ドレッシング

『コールスローキャベツドレッシング』新発売

子どもが喜ぶ野菜サラダをご家庭で再現

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、２０１５年春夏の新製品として『コールスローキャベツドレッシング』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

ファストフード店などの外食店で定番のキャベツを用いた「コールスローサラダ」は、肉料理や揚げ物と相性の良い人気の一品です。細かく刻んだキャベツに絡むマヨネーズ風味のクリーミーな味は、野菜が苦手なお子様でも好んで食べるメニューの一つです。当社では、素材特化型のドレッシングとして、コールスローキャベツサラダがご家庭で簡単に作れる専用ドレッシングを開発し、新たに市場投入いたします。

今回発売する『コールスローキャベツドレッシング』は、通常の「野菜にかけるタイプのドレッシング」と異なり、みじん切りのキャベツなどの野菜と“和える”タイプのドレッシングです。野菜とドレッシングの一体感を損なわないよう酸味は抑えめに、また、野菜から出る水分に負けないよう「とろみ」を調整しました。さっぱりとしていながらクリーミー感のある仕上がりは、お子様が喜ぶ味です。



製品仕様	
製品名	コールスローキャベツドレッシング
容量	１５０ml
希望小売価格（税込）	259 円／本体価格 240 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	レモン果汁を使った爽やかなでクリーミーなドレッシング。キャベツなどと和えるだけで、本格的コールスローが楽しめます。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

好評の“ ねばねばメニュー ”第２弾

『ぱぱっと逸品 オクラと豚肉の梅しょうゆ炒めのたれ』新発売

山芋と合わせて、梅風味でさっぱりと食べる

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、２０１５年春夏の新製品として『ぱぱっと逸品 オクラと豚肉の梅しょうゆ炒めのたれ』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

ねばねばメニューは、健康志向のトレンドや、山形の「だし」、水戸の「ねばり丼」などのご当地名物の紹介により定着しつつあります。コンビニエンスストアなどでも「ねばねば商品」が数多く展開され、人気を集めています。一方、オクラは、「おひたし」や「冷奴のお供」など副菜として用いられ、50 代以上の世帯で多く食されている野菜ですが、このたび当社では、若い世帯にもアピールすべく、夏に旬を迎えるオクラを使った主菜として、フライパンで手早く調理できる炒め物の新メニューを提案いたします。

今回発売する『ぱぱっと逸品　オクラと豚肉の梅しょうゆ炒めのたれ』は、一昨年発売しご好評いただいた『山芋ねばねば丼のたれ』につづく当社の“ねばねばメニュー”第 2 弾です。オクラと相性の良い山芋を合わせ、豚肉と一緒に炒める和風野菜炒めのたれは、しょうゆに梅の風味を効かせたさっぱりとした味わいで、食欲が落ちる暑い夏にぴったりの一品です。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 オクラと豚肉の梅しょうゆ炒めのたれ
容量	50ｇ
希望小売価格（税込）	108 円／本体価格 100 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆに梅の風味を効かせたさっぱり味の和風野菜炒めのたれです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

自宅で作るから安心。野菜を使った人気の「ベジスイーツ」

『ぱぱっと逸品　かぼちゃプリンの素』新発売

子どもが大好きなプリンでカボチャを食べる

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、２０１５年春夏の新製品として『ぱぱっと逸品　かぼちゃプリンの素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

カボチャは、ビタミン類やカロテンなどの栄養素を多く含む緑黄色野菜ですが、メニュー展開が和風煮物・天ぷらやパンプキンサラダなど調理に手間がかかるため、20～30 代の若い世帯での食卓出現頻度は低い野菜です（インテージ「キッチンダイアリー」調査より）。そこで当社では、近年人気の野菜を使ったお菓子（ベジスイーツ）に着目し、「野菜ひとつで簡単にベジスイーツが作れる製品」の開発に着手。これからの季節にマッチし、手軽に食べられるかぼちゃメニューの新製品を市場投入いたします。

今回発売する『ぱぱっと逸品　かぼちゃプリンの素』は、ベジスイーツ素材のなかでも人気が高く、子どもが好きな「カボチャ」を使ったプリンの素です。カボチャ本来のしっかりとした味や甘さを活かしつつ、牛乳感やシナモンでスイーツらしい味に仕上げました。加熱したカボチャに混ぜて冷蔵庫で冷やすだけで、健康的で安心・安全な手作りのベジスイーツが楽しめます。子どもが小さい 20～30 代の若い家庭をメインターゲットに想定しました。



製品仕様	
製　品　名	ぱぱっと逸品　かぼちゃプリンの素
容　量	22ｇ
希望小売価格（税込）	108 円／本体価格 100 円
販　路	量販店などの青果コーナー
発　売　日	２０１５年3月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	カボチャ本来の甘さを活かし、乳感のなかにほのかにシナモンが香るプリンの素です。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092－611－9340　FAX　092－611－8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

お気軽に“ヴィシソワーズ”や“ガスパチョ”が楽しめる

『角切りのアボカドで仕上げる 冷製じゃがいもスープの素』

『角切りのトマトで仕上げる 冷製トマトスープの素』新発売

角切り野菜をトッピングすれば本格的なスープメニューに

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、２０１５年春夏の新製品として『角切りのアボカドで仕上げる　冷製じゃがいもスープの素』と『角切りのトマトで仕上げる　冷製トマトスープの素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

当社が昨年１０月に実施した　＜普段の食事で気をつけていること・朝食でできていないこと＞　についてのインターネット調査では、「朝食に野菜を多く摂りたいが、できていない」と回答した方が 54.5%にのぼりました。“朝活”の定着により朝食をしっかり食べる人が増えていますが、半数以上の人が野菜不足を実感していることがわかりました。また、ここ数年の猛暑がもたらした意外なメニューとして、“冷やしカツ丼”や“冷やし茶漬け”などの冷製スタイルが話題を集めています。そこで当社では、野菜が簡単に摂れて、これからの季節にぴったりの冷製専用スープの新製品の開発をすすめました。

今回発売の『角切りのアボカドで仕上げる　冷製じゃがいもスープの素』は、フランス料理の冷製ポタージュスープ「ヴィシソワーズ」をイメージし、ジャガイモとタマネギの甘みにチキンエキスのコクと焦がしバターの風味を加え、野菜のうまみを味わうクリーミーな食感に仕上げました。粗挽き黒胡椒を一振りすると、味が一層引き立ちます。角切りアボカドをトッピングすれば、専門店の冷製スープメニューが楽しめます。

『角切りのトマトで仕上げる　冷製トマトスープの素』は、トマトペーストをベースにチキン・野菜のうまみを加え、オリーブオイルとフルーツビネガーで風味良く仕上げた濃厚な味わいが特徴です。角切りトマトやサイの目に切ったキュウリ・タマネギ・ピーマン・すりおろしニンニクをトッピングすれば、ご家庭でスペイン名物「ガスパチョ」風の冷製スープが楽しめます。



製品仕様	
製品名	角切りのアボカドで仕上げる 冷製じゃがいもスープの素
容量	３００ｇ
希望小売価格（税込）	270 円／本体価格 250 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	ジャガイモとタマネギの甘みにチキン、バターのコクと風味を加え、クリーミーに仕上げました。角切りアボカドをトッピングすれば本格的な冷製ジャガイモスープが楽しめます。



製品仕様	
製品名	角切りのトマトで仕上げる 冷製トマトスープの素
容量	３００ｇ
希望小売価格（税込）	270 円／本体価格 250 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１５年3月2日
発売地区	全国
製品特長	トマトペーストにチキン・野菜のうまみを加え、オリーブオイル、フルーツビネガーで風味良く仕上げました。角切りトマトをトッピングすれば本格的な冷製トマトスープが楽しめます。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL 092−611−9340　FAX 092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　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

２０１５年2月１２日

牛乳に混ぜるだけで。お手軽派の健康飲料

『３つの味のグリーンスムージーの素』新発売

「きなこ風味」「黒ごま風味」「抹茶風味」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、２０１５年春夏の新製品として『３つの味のグリーンスムージーの素』を２０１５年３月２日（月）より全国で新発売いたします。

野菜や果実で作るスムージーは、アメリカ有名店の日本上陸以来、ヘルシーな飲み物として若い女性を中心に人気を集めています。特に葉野菜を用いるグリーンスムージーは、美容志向・健康志向から高い支持を得ています。当社が昨年 10 月に行った　＜スムージーを飲むときの意識＞　に関するインターネット調査でも、「野菜・食物繊維を摂りたい」や「美容・美肌のため」といった回答が上位に入りました。そこで今季の新製品として、手軽に飲みつづけられる粉末タイプのスムージーの素を新たに開発いたしました。

今回発売の『３つの味のグリーンスムージーの素』は、大麦若葉・バナナ・ホウレンソウ・キャベツに、「きなこ風味」、「黒ごま風味」、「抹茶風味」の和風フレーバーを効かせたアソートタイプの粉末グリーンスムージーの素です。牛乳や豆乳に溶かすだけなので、忙しい朝食や小腹が減った時の間食として、また、毎日の美容と健康にぴったりの飲み物です。



製品仕様	
製　品　名	３つの味のグリーンスムージーの素
容　量	105.5ｇ（きなこ風味・11ｇ×4 袋、黒ごま風味・11ｇ×3 袋、 抹茶風味 9.5ｇ×3 袋）
希望小売価格（税込）	939 円／本体価格 870 円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	２０１５年3月2日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	3 つの和風フレーバーを楽しめるアソートタイプの粉末スムージーの素。毎日の気分に合わせて楽しめます。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室　TEL　092−611−9340　FAX　092−611−8288
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17　メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp
■ 読者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　http://www.daisho.co.jp