おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2015年8月18日

ダイショー 2015年秋冬新製品のご案内

―「だし」がうまみを引き出す“ 和 ”の味 ―

本格的な味が食卓を飾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9月1日（火）より全国で発売いたします。
（※ CoCo壱番屋監修　チーズカレー鍋スープは10月1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
ローストビーフの素		75ｇ/ 194円 （180円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ローストビーフソース：しょうゆにローストオニオンとガーリックを加え、純米酒で風味良い和風に仕上げました。 シーズニング：岩塩にガーリック・オニオンを加え、黒コショウを効かせた粉末調味料です。
地鶏だし鍋スープ		750ｇ/ 378円 （350円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	地鶏とカツオのだしが効いたコク深いスープに、焼き塩を加え、ほんのりとした柚子の風味で上品に仕上げた透明タイプの鍋スープです。
豚だし鍋スープ		750ｇ/ 378円 （350円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	鶏がら・とんこつからとった、マイルドでコクのある合わせだしの白湯スープに、昆布のうまみを加え、純米酒で風味良く仕上げました。具材との一体感がある鍋スープです。

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
黒酢　手羽煮のたれ		110ｇ/ 162 円 （150 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	まろやかな米黒酢の酸味と黒砂糖・ハチミツの甘みに、ショウガでアクセントを効かせた煮込み専用のたれです。
ハンバーグの素		45ｇ/ 162 円 （150 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	パン粉にタマネギ・チキンのうまみを加え、ガーリック、ナツメグの風味を効かせました。
ハンバーグソース		110ｇ/ 151 円 （140 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ポークとチキンのデミグラスソースにトマトなどの野菜を加え、お子様が喜ぶコクのある甘口に仕上げました。 ※パッケージリニューアル品
ロールキャベツ煮込み用ソース		110ｇ/ 162 円 （150 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	チキンのうまみ・おろしタマネギの甘みをプラスしたトマト味のソース。隠し味にチーズを加え、コク深く仕上げました。
CoCo 壱番屋監修 煮込みハンバーグソース トマトカレー味		300ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	１５種類のスパイスをブレンドしたカレー粉に、トマトの酸味で爽やかな味わいのトマトカレー味の煮込みハンバーグ専用ソースです。
CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ（※）		750ｇ/ 378 円 （350 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	15 種類のスパイスをブレンドしたカレー粉に、チキン・ポークのうまみを加え、チェダーチーズとクリームチーズでまろやかに仕上げた鍋スープです。 ※フレーバーリニューアル品

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
野菜をいっぱい食べる鍋 しめじとエリンギの きのこ鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆにカツオ・昆布だし、鶏のうまみを効かせ、ショウガで風味良く仕上げたきのこが主役の和風仕立ての味わいです。
野菜をいっぱい食べる鍋 里芋と大根の根菜鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	甘みのあるこうじみそに鶏のうまみと、昆布・カツオ・タイのだしの風味を効かせ、純米酒・本みりんで仕上げた根菜が主役の鍋スープです。
野菜をいっぱい食べる鍋 豆苗と水菜の青菜鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	豚・昆布・カツオのうまみに、ニンニクの味わいと風味を加え、赤唐辛子をピリッと効かせた野菜が主役のしょうゆ仕立ての鍋スープです。
かぼちゃを加えて作る かぼちゃクリームスープの素		300ｇ/ 270 円 （250 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	かぼちゃの甘みとチキンブイヨンのコクがおいしい、クリーミーなカボチャスープの素。カボチャと一緒に煮込むだけで、からだが温まるクリームスープが楽しめます。
トマトを加えて作る トマトクリームスープの素		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ブイヨン・ローストオニオンのコクを加えたクリーミーなトマトスープの素。角切りトマトと煮込むだけで、ほのかな酸味が爽やかなトマトクリームスープが楽しめます。
トムヤムクンの素		80ｇ/ 194 円 （180 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	魚醤・チキン・エビのうまみに、赤唐辛子の辛さとレモン果汁の爽やかな酸味を効かせました。エビとシメジを加えて煮込むだけでタイの名物料理「トムヤムクン」が手軽に楽しめます。

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
鮮魚亭 海老だし塩鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	昆布・カツオ・煮干しの合わせだしに、香ばしいエビの風味を効かせ、藻塩でまろやかに仕上げた塩味の鍋スープです。
鮮魚亭 蟹だし味噌鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	２種類のみそをベースに、カニの風味と鶏がらだしのうまみを効かせ、純米酒で風味良く仕上げた、合わせみそ仕立ての鍋スープです。
海鮮中華 エビチリソース		120ｇ/ 226 円 （210 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	「下味粉」でエビのうまみをとじ込め、プリッとした食感に。トマトペーストにトウバンジャン、紹興酒などを加え、香味野菜で風味良く仕上げた本格派の「エビチリソース」。「辛味調味料」でお好みの辛さに調節できます。 ※フレーバーリニューアル品
海鮮中華 エビマヨソース		120ｇ/ 226 円 （210 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	「マヨネーズタイプソース」＋「甘口エビチリソース」の合わせ技で、クリーミーでコクのあるエビマヨが作れる専用ソースです。 ※パッケージリニューアル品
肉玉とうふ汁の素		80ｇ/ 129 円 （120 円）	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	しょうゆとカツオ・昆布のだしに、チキン＆ポークのうまみをブレンドし、少し甘めでコク深い味わいに仕上げました。
なだ万監修 鶏だしごま鍋用セット		113ｇ/ 291 円 （270 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	丸鶏のうまみを効かせた「鶏だしスープ」、金ごまの風味が香る「ごまスープ」、仕上げ用の「ごまふりかけ」がセットになった、なだ万監修の鍋用セットです。

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
なだ万監修 西京みそ鍋用セット		100ｇ/ 291 円 （270 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	豆腐をなめらかな食感に仕上げる「豆腐用だしの素」、西京みそのやさしい味わいが広がる「みそスープ」と、鍋あと用調味料「だし醤油だれ」がセットになった、なだ万監修の鍋用セットです。
片手でパキッと簡単 よせ鍋の素		120ｇ/ 291 円 （270 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	しょうゆにカツオと昆布だし、清酒を加え、コク深く仕上げました。肉・魚、どちらにも合う上品な味わいです。 ※パッケージリニューアル品
片手でパキッと簡単 塩ちゃんこ鍋の素		120ｇ/ 291 円 （270 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	鶏と昆布のうまみにごま油の風味を効かせた、シンプルな塩味仕立て。鶏だんごやつみれなどを一層おいしくいただけます。 ※パッケージリニューアル品
塩キャベツのたれ		565ｇ/ 410 円 （380 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	ザク切りのキャベツにかけるだけ。ニンニクとごま油で風味良く仕上げた、キャベツがおいしい塩だれです。

■ 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８月１８日

ローストオニオン＆ガーリックの味わい。純米酒で和風テイスト仕上げ

『ローストビーフの素』新発売

“家飲み”の主役として。プチ豪華な「ローストビーフ丼」にも

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年秋冬の新製品として『ローストビーフの素』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

牛肉の購入は増加傾向にあり、なかでもボリューム感がありながら比較的割安な「牛かたまり肉」は顕著な伸びを見せています。また、近年では“家飲み”の定着により肉料理と一緒にワインを楽しむご家庭も増え、2014年度のワインの食卓出現頻度は、５割を超えました（ｲﾝﾃｰｼﾞ 「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」調査より）。そこで当社では、牛かたまり肉を用い、ワインによく合うローストビーフがご家庭で簡単に作れる『ローストビーフの素』を発売いたします。『ローストビーフの素』は、しょうゆをベースにローストオニオンのコクとガーリックのうまみを加え、純米酒で風味良く仕上げた和風テイストの「ローストビーフソース」と、岩塩にガーリック・オニオンでうまみを加え、黒コショウでアクセントを効かせた「シーズニング」がセットになった専用調味料です。素材（牛かたまり肉）から手作りするローストビーフは、“家飲み”の一品としてはもちろんのこと、食べ盛りのお子様にはちょっと贅沢な「ローストビーフ丼」といったメニューアレンジも簡単。大人から子どもまでおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	ローストビーフの素
容量	75ｇ（ﾛｰｽﾄﾋﾞｰﾌｿｰｽ:60g、ｼｰｽﾞﾆﾝｸﾞ:15g）
希望小売価格（税込）	194 円／本体価格 180 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年９月１日
発売地区	全国
製品特長	ローストビーフソース：しょうゆにローストオニオンとガーリックを加え、純米酒で風味良く仕上げました。 シーズニング：岩塩にガーリック・オニオンを加え、黒コショウを効かせた粉末調味料です。

■ 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8月18日

味を引き立てる「ダシ」が決め手の鍋スープ

『地鶏だし鍋スープ』、『豚だし鍋スープ』新発売

コクとうまみを活かした和風仕立て

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年秋冬の新製品として『地鶏だし鍋スープ』と『豚だし鍋スープ』を2015年9月1日（火）より全国で新発売いたします。

ここ数年の鍋スープのトレンドは、和風系への回帰傾向にあり、「寄せ鍋・和風鍋用つゆ」は鍋スープ市場での構成比トップである上、2年連続伸長しています（日経POS情報ｻｰﾋﾞｽより）。また、鍋スープ市場における近年のキーワードとしてクローズアップされている「だし」にこだわった鍋スープは、30代・40代を中心に幅広い層で支持を集めています。そこで当社では、肉や野菜などの具材に良く合い、味を引き立てる「だし」にこだわった和風系鍋スープ2品を投入します。

『地鶏だし鍋スープ』は、地鶏とカツオから取っただしを効かせたスープをベースに、焼き塩を加え、ほんのりとしたゆず風味で仕上げ、すっきりとした透明タイプの鍋スープです。お手頃価格の鶏もも肉や鶏だんごのおいしさを引き立て、コクの深さと上品な味わいが楽しめます。鍋あとの“シメ”には、鶏もも肉・鶏だんごのうまみが染み出たスープに卵を落とした「卵うどん」が最適です。

『豚だし鍋スープ』は、鶏がら・とんこつから取ったマイルドでコクのある合わせだしの白湯スープに、昆布のうまみを加え、純米酒で風味良く仕上げました。ご家庭でお馴染みの豚バラ肉との相性抜群の鍋スープです。鍋あとのスープは、豚肉・野菜など具材のうまみが溶け込んだ、コクがありながらもあっさりとした味わいの「塩白湯ラーメン」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	地鶏だし鍋スープ
容量	750g
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9月1日
発売地区	全国
製品特長	地鶏とカツオのだしが効いたコク深いスープに、焼き塩を加え、ほんのりとした柚子の風味で上品に仕上げた透明タイプの鍋スープです。



製品仕様	
製品名	豚だし鍋スープ
容量	７５０g
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 9 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	鶏がら・とんこつから取った、マイルドでコクのある合わせだしの白湯スープに、昆布のうまみを加え、純米酒で風味良く仕上げました。具材との一体感がある鍋スープです。

■ 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８月１８日

米黒酢のまろやかな酸味がヘルシーでおいしい

『黒酢　手羽煮のたれ』新発売

手羽肉・ダイコン・ゆで卵と相性抜群の煮込みたれ

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年秋冬の新製品として『黒酢　手羽煮のたれ』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

ここ数年、黒酢を配合した商品は、アイテム数・購入金額とも増加傾向にあり（日経 POS 情報ｻｰﾋﾞｽより）、調味料素材のトレンドといえます。当社が本年４月に実施した＜黒酢に関する消費者意識調査＞では、「美容・健康に良さそう」、「栄養価が高そう」といった回答が上位を占め、消費者の健康志向が黒酢商品を支持していることが伺えます。また、同時に実施の＜手羽肉に関する消費者意識調査＞では、「コラーゲン豊富」や「美容・健康に良さそう」といった回答が多く寄せられました。そこで当社では、食の健康志向の高まりにお応えし、手羽肉を黒酢配合の調味料で料理する専用たれを新たに開発いたしました。

今回発売の『黒酢　手羽煮のたれ』は、まろやかな酸味の米黒酢を用い、黒砂糖・ハチミツのコクのある甘みが特徴の手羽肉の煮込み用のたれです。ショウガのピリッとしたアクセントを効かせることで飽きのこない味に仕上げました。ダイコンなどの野菜やゆで卵との相性も良く、しっかりと味が染み込んだ濃厚な味わいは、ご飯のおかずはもちろん、晩酌のお供にも結構な一品です。



製品仕様	
製品名	黒酢　手羽煮のたれ
容量	１１０ｇ
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９月１日
発売地区	全国
製品特徴	まろやかな米黒酢の酸味と黒砂糖・ハチミツの甘みに、ショウガでアクセントを効かせた煮込み専用のたれです。

■ 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８月１８日

「ふっくらジューシー」に焼き上がる

『ハンバーグの素』新発売

ガーリック＆ナツメグ風味の専用調味料

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 年秋冬の新製品として『ハンバーグの素』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

ひき肉を使った食卓メニューのなかでも「ハンバーグ」は、お子様に人気が高く、ここ数年、上位にランクされている料理です（ｲﾝﾃｰｼﾞ「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」より）。しかし、当社が今春行った＜ハンバーグを手作りする時の不満点＞に関するインターネット調査では、「外食店のように、ふっくらジューシーに仕上がらない」や「いつも同じような味・マンネリ化している」といった声が寄せられました。そこで当社では、ご家庭でも“ふっくらジューシー”で外食店のようなハンバーグが簡単に作れる専用調味料を開発。30~40 代のご家庭をメーンターゲットといたしました。

今回発売の『ハンバーグの素』は、チキン・タマネギのうまみに、ガーリックとナツメグの風味を効かせたハンバーグ専用調味料です。ひき肉と混ぜてフライパンで焼くだけで外食店のように“ふっくらジューシー”に仕上がります。ご家庭で素材から作るから安心、そして、外食店さながらの仕上がりとおいしさが簡単にお楽しみいただけます。アボカドやチーズ、パイナップルなどをトッピングすれば、栄養価も高く見た目も豪華なハンバーグプレートに。目玉焼き・ちぎりレタス・トマト・キュウリなどと一緒に盛り付ける「ロコモコ丼」などのアレンジメニューもおすすめです。また、このたびの『ハンバーグの素』の発売と同時に、従来の『ハンバーグソース』もリニューアルいたしました。



製品仕様	
製品名	ハンバーグの素
容量	45ｇ
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９月１日
発売地区	全国
製品特長	パン粉にタマネギ･チキンのうまみを加え、ガーリック、ナツメグの風味を効かせました。



製品仕様	
製品名	ハンバーグソース
容量	110ｇ
希望小売価格（税込）	151 円／本体価格 140 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	２０１５年９月１日
発売地区	全国
製品特長	ポークとチキンのデミグラスソースにトマトなどの野菜を加え、お子様が喜ぶコクのある甘口に仕上げました。 ※パッケージリニューアル品

■ 報道用資料・製品画像等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８月１８日

お子様に一番人気のトマトベース味

『ロールキャベツ煮込み用ソース』新発売

チキンのうまみ・タマネギの甘みを詰め込み、チーズでコク深く仕上げた

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 年秋冬の新製品として『ロールキャベツ煮込み用ソース』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

肉と野菜がバランスよく摂れるロールキャベツは、お子様に人気のメニューであり、食卓出現頻度でも、20 代～30 代のご家庭を中心に、増加傾向にあります（ｲﾝﾃｰｼﾞ 「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」より）。当社が実施した＜子どもが喜ぶロールキャベツの味付け＞に関するインターネット調査では、「トマト味」が「コンソメ味」、「ホワイトソース味」、「デミグラス味」を抑えてトップとなりました。当社では、育ち盛りのお子様がいる若いご家庭をメーンターゲットに、子どもに人気の「トマト味のロールキャベツ」専用ソースを発売いたします。

今回発売の『ロールキャベツ煮込み用ソース』は、チキンのうまみとおろしタマネギの甘みを活かしたトマトベースの味付けです。隠し味には、トマトと相性の良いチーズを加え、コク深く仕上げました。煮込むことで、ひき肉・キャベツさらにはソースのうまみが相乗し、格別な味わいが生まれます。また、アレンジメニューとして、パン粉とチーズをふりかけてオーブンで仕上げる「ロールキャベツのオーブン焼き」なら、香ばしさとジューシー感が同時にお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	ロールキャベツ煮込み用ソース
容量	110ｇ
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９月１日
発売地区	全国
製品特長	チキンのうまみ・おろしタマネギの甘みをプラスしたトマト味のソース。隠し味にチーズを加え、コク深く仕上げました。

■ 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８月１８日

人気の「CoCo 壱番屋」コラボシリーズ

『煮込みハンバーグソース トマトカレー味』新発売

１５種のスパイスの風味と爽やかなトマトの酸味が食欲を誘う

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、２０１５年秋冬の新製品として『CoCo 壱番屋監修 煮込みハンバーグソース トマトカレー味』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

「煮込みハンバーグ」は、お子様が喜ぶメニューであり、20 代のご家庭を中心に食卓出現頻度が高く、伸長傾向にあります（ｲﾝﾃｰｼﾞ「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」より）。当社では、カレー専門店の最大手・CoCo 壱番屋とのコラボレーションにより『CoCo 壱番屋監修 煮込みハンバーグソース デミグラスカレー味』を 2011 年に発売し、このたび、第２弾として、お子様に人気のフレーバー「トマトカレー味」を市場投入することで、ファン層の拡大を図ります。

今回発売の『CoCo 壱番屋監修 煮込みハンバーグソース トマトカレー味』は、カレーの風味とトマトの酸味を両立させた煮込みハンバーグソースです。15 種類のスパイスをブレンドしたカレー粉に、ハンバーグと相性の良いトマトペースト＆トマトケチャップで爽やかな酸味とほのかな甘みを加えたソースは、お子様にも食べやすいトマトカレー味です。さらに、角切りトマト、マッシュルームなどを一緒に煮込むと、野菜も同時に食べることができ、おいしさも一層引き立ちます。



製品仕様	
製品名	CoCo 壱番屋監修　煮込みハンバーグソース トマトカレー味
容量	300ｇ
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９月１日
発売地区	全国
製品特長	１５種類のスパイスをブレンドしたカレー粉に、トマトの酸味で爽やかな味わいのトマトカレー味の煮込みハンバーグ専用ソースです。

■ 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８月１８日

人気の「CoCo 壱番屋」コラボシリーズ

『チーズカレー鍋スープ』リニューアル発売

15 種のスパイスにチェダー＆クリームチーズが溶けあう魅惑のカレー鍋

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、2015 年秋冬の新製品として『CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』を 2015 年 10 月 1 日（木）より味付けをリニューアルし、全国で新発売いたします。

和風系鍋への回帰傾向が見られる鍋スープ市場において、「カレー鍋」は食経験が高く、20~30 代のご家庭を中心に“子どもが喜ぶ鍋”として重要なジャンルといえます。当社では、カレー専門店の最大手・CoCo 壱番屋とのコラボレーションによる『CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ』を手掛け、2013 年に「大人が満足できるカレー鍋製品」をコンセプトにリニューアルを行い、販売実績を伸長しました。そして、このたび「子どもが好む味のカレー鍋製品」として、従来の『CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』をお子様が食べやすいフレーバーにリニューアルし、カレー鍋製品の活性化を図ります。

今回リニューアル発売する『CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』は、15 種類のスパイスをブレンドしたカレー粉に、チキン・ポークのうまみを加え、チェダーチーズ、さらにクリームチーズをプラスすることで、クリーミーでまろやかな味に仕上げました。豚うす切り肉・カボチャ・トマトなどと一緒に煮込むことで、よりクリーミーで飽きのこないカレー鍋がお楽しみいただけます。また、鍋あとのスープにご飯と牛乳を加えて作る「ミルクチーズカレーリゾット」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ
容量	750ｇ
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 10 月１日
発売地区	全国
製品特長	15 種類のスパイスをブレンドしたカレー粉に、チキン・ポークのうまみを加え、チェダーチーズとクリームチーズでまろやかに仕上げた鍋スープです。 ※フレーバーリニューアル品

■ 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8月１8日

「定番食材＋新食材」で野菜本来のおいしさを味わう

『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズ３品 新発売

『きのこ鍋』『根菜鍋』『青菜鍋』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、２０１５年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズの新ラインアップ３品、『しめじとエリンギのきのこ鍋スープ』、『里芋と大根の根菜鍋スープ』、『豆苗と水菜の青菜鍋スープ』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

鍋料理は、冬の定番として食卓に上る頻度も高く、鍋スープ市場は、年々、拡大傾向にあります。特に、和風系フレーバーの人気は根強く、鍋スープ市場の４割以上を占めますが、一方で、当社が実施したアンケートでは44%の方が「鍋で食する野菜のマンネリ化」をあげました。そこで当社では、“鍋料理の定番食材＋新食材”の組み合わせを提案することで、いろいろな種類の野菜をおいしくたくさん摂れる和風鍋スープ３品を開発いたしました。

『野菜をいっぱい食べる鍋　しめじとエリンギのきのこ鍋スープ』は、美容・健康のために菌類を食する、近年話題の“菌活”も楽しめる鍋スープです。シメジ・エリンギ・シイタケをおいしく食せるよう、カツオ・昆布だしと鶏のうまみを加え、ショウガで風味良く仕上げたしょうゆベースの味わいです。鍋あとは、きのこの風味・うまみが染み出たおつゆでいただく「そば」が最適です。

『野菜をいっぱい食べる鍋　里芋と大根の根菜鍋スープ』は、仙台や山形のご当地鍋・芋煮鍋をヒントに、定番のダイコンとサトイモを一緒にいただくみそ仕立ての鍋スープです。こうじみそをベースに４種類のだしと純米酒・本みりんを加え、野菜に絡むしっかりとした味に仕上げました。鍋あとは、ヤマイモを加えれば「とろろごはん」がお楽しみいただけます。

『野菜をいっぱい食べる鍋　豆苗と水菜の青菜鍋スープ』は、健康イメージの高い豆苗（エンドウの若葉）とシャキシャキした食感の水菜をいただく、コク深いしょうゆ仕立ての鍋スープです。豚・昆布・カツオのうまみにニンニクの風味を効かせ、赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げました。鍋あとには、「ニラ玉うどん」がお薦めです。



製品仕様	
製　品　名	野菜をいっぱい食べる鍋 しめじとエリンギのきのこ鍋スープ
容　量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円／本体価格：３３０円
販　路	量販店などの青果コーナー
発　売　日	２０１５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、鶏のうまみを効かせ、ショウガで風味良く仕上げたきのこが主役の和風仕立ての鍋スープです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 里芋と大根の根菜鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円／本体価格：３３０円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１５年9月1日
発売地区	全国
製品特長	甘みのあるこうじみそに鶏のうまみと、昆布・カツオ・タイのだしの風味を効かせ、純米酒・本みりんで仕上げた根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 豆苗と水菜の青菜鍋スープ
容量	750ｇ
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	２０１５年９月１日
発売地区	全国
製品特長	豚・昆布・カツオのうまみに、ニンニクの味わいと風味を加え、赤唐辛子をピリッと効かせた野菜が主役のしょうゆ仕立ての鍋スープです。

■ 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８月１８日

“ ブレックファスト・スープ ” シリーズ第２弾

『かぼちゃを加えて作る かぼちゃクリームスープの素』

『トマトを加えて作る トマトクリームスープの素』新発売

野菜と一緒に煮込むだけで、朝食の温スープメニューに

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年秋冬の新製品として『かぼちゃを加えて作る かぼちゃクリームスープの素』と『トマトを加えて作る トマトクリームスープの素』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

内閣府「食育に関する意識調査」によると、74.6%の人が「食育に関心あり」と回答しており（平成２５年調査）、朝食の欠食率も各世代で減少傾向にあります。一方で、「食機会別の野菜使用数に関する調査」では、朝食が平均 1.02 品と最も少なく、夕食（同 3.61 品）の 1／3 以下になっています（ｲﾝﾃｰｼﾞ「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」より）。そこで当社では、野菜が手軽に摂れる朝食メニューとして、本年 3 月に発売し、ご好評いただいたスープメニューの新製品、「クリームスープ」２アイテムを市場投入いたします。

今回発売の『かぼちゃを加えて作る　かぼちゃクリームスープの素』は、下ごしらえしたカボチャと一緒に煮込む、クリームスープです。チキンブイヨンでコクを効かせ、これからの季節に旬を迎え甘みが増すカボチャと溶け合い、クリーミーな食感に仕上げました。スープ専門店のパンプキンスープの味をご家庭でお楽しみいただけます。

『トマトを加えて作る　トマトクリームスープの素』は、トマトペーストをベースにチキンブイヨンとローストオニオンを加えた、コク深い味わいのスープです。角切りトマトと一緒に煮込み、パセリを散らせば、ほのかな酸味の味わいに鮮やかな色合いが映えるトマトクリームスープが簡単に作れます。さらに、オリーブオイルで炒めたベーコンやハムを加えれば、ボリューム感のあるスープに。また、一手間かけてウインナーやジャガイモ、ニンジン、タマネギ、ペンネなど加えて煮込めば、「ミネストローネ」風のスープも楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	かぼちゃを加えて作る かぼちゃクリームスープの素
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９月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	カボチャの甘みとチキンブイヨンのコクがおいしい、クリーミーなかぼちゃスープの素。カボチャと一緒に煮込むだけで、からだが温まるクリームスープが楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	トマトを加えて作る トマトクリームスープの素
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９月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	トマトペーストにチキンブイヨン・ローストオニオンのコクを加えたクリーミーなトマトスープの素。角切りトマトと煮込むだけで、ほのかな酸味がさわやかなトマトクリーム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8月18日

辛味・酸味とうまみが同居するエスニックスープの決定版

『トムヤムクンの素』新発売

“ 世界三大スープ ”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、2015 年秋冬の新製品として『トムヤムクンの素』を 2015 年 9 月 1 日（火）より全国で新発売いたします。

「トムヤムクン」は、フランスの「ブイヤベース」やロシアの「ボルシチ」などと並んで世界三大スープ※に数えられるタイの名物料理です。近年では、トムヤムクン・フレーバーのカップ麺、リゾットやスナック菓子などの食品が話題になるなど、若い女性を中心に人気が高まっています。当社でも本年 3 月発売の『トムヤムクン風スープはるさめ』につづき、好評のエスニックフレーバーをキーワードとしたアイテムとして若年層女性をメーンターゲットとした新製品『トムヤムクンの素』の開発をすすめました。　※ 他にも「ガスパチョ」、「フカヒレスープ」、「サムゲタン」などが数えられ、諸説あり。

今回発売の『トムヤムクンの素』は、魚醤・チキン・エビのうまみに、赤唐辛子の辛さとレモン果汁の酸味を効かせた専用調味料です。日本人になじみやすいよう少し控えめの味ながら、トムヤムクン独特の辛味と酸味、うまみのバランスにこだわり、すっきりとした甘みとさわやかな酸味に仕上げました。フクロタケのかわりに、入手しやすく相性の良いシメジとエビを煮込むだけで、ご家庭でお手軽にタイの名物料理が作れます。さらに、パクチー（香菜）をトッピングし、レモンを絞れば、本格的な味わいの「トムヤムクン」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	トムヤムクンの素
容量	80ｇ（40ｇ×2 袋）
希望小売価格（税込）	194 円／本体価格 180 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2015 年 9 月 1 日
発売地区	全国
製品特長	魚醤・チキン・エビのうまみに、赤唐辛子の辛さとレモン果汁の爽やかな酸味を効かせました。エビとシメジを加えて煮込むだけでタイの名物料理「トムヤムクン」が手軽に楽しめます。

■ 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8月18日

魚介のおいしい季節到来！「鮮魚亭」の鍋スープ

『海老だし塩鍋スープ』『蟹だし味噌鍋スープ』新発売

冬の味覚の王者、堪能。鍋あとも格別

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年秋冬の新製品として『鮮魚亭』の新シリーズ2アイテム、『海老だし塩鍋スープ』と『蟹だし味噌鍋スープ』を2015年9月1日（火）より全国で新発売いたします。

拡大傾向にある鍋つゆ市場のなかでも和風鍋は顕著な伸長を見せており、さらに和食のユネスコ無形文化遺産登録を機に「だし」をキーワードにした鍋スープの人気が高まっています（日経POS情報ｻｰﾋﾞｽより）。また、「海老だし」は、ラーメン店やスナック菓子のフレーバーとして若年層を中心に注目を集めています。一方、高級感のある食材として、冬を代表する海の幸・カニは、50代以上のシニア世代を中心に支持されています。そこで当社では、魚介系鍋スープの新製品として、「エビ」、「カニ」を用いた新アイテムを開発いたしました。

『鮮魚亭　海老だし塩鍋スープ』は、エビのしっかりとした「香り」と「味」が感じられるよう、まろやかな塩味の藻塩を使用し、昆布・カツオ・煮干しのだしを効かせた合わせだしで仕立てました。「エビ殻焼き」のような香ばしさを加えた風味豊かな味わいが特徴です。鍋あとには、すっきりとした味の「エビだし塩ラーメン」や「エビだし雑炊」などがお薦めです。

『鮮魚亭　蟹だし味噌鍋スープ』は、カニの「だし」と「香り」がしっかりと感じられるよう、2種類のみそをベースにカニの風味と鶏がらだしのうまみを活かし、純米酒で仕上げた合わせみそ仕立ての鍋スープです。みそのコクとカニの風味が具材に馴染み、おいしさを一層引き立てます。鍋あとは、カニ風味のコクのあるだしが効いた「カニだし雑炊」などをお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　海老だし塩鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円／本体価格330円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2015年９月１日
発売地区	全国
製品特長	昆布・カツオ・煮干しの合わせだしに、香ばしいエビの風味を効かせ、藻塩でまろやかに仕上げた塩味の鍋スープです。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　蟹だし味噌鍋スープ
容量	７５０g
希望小売価格（税込）	３５６円／本体価格 330 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2015 年９月１日
発売地区	全国
製品特長	２ 種類のみそをベースに、カニの風味と鶏がらだしのうまみを効かせ、純米酒で風味良く仕上げた、合わせみそ仕立ての鍋スープです。

■ 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8月18日

トウバンジャン・トウチみそ調味料でコク深い本格派の味に

『海鮮中華 エビチリソース』リニューアル発売

香味野菜を効かせ、一層風味良く仕上げた

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年秋冬の新製品として『海鮮中華 エビチリソース』を2015年9月1日（火）より味付けをリニューアルし、全国で新発売いたします。

世帯当たりの生鮮魚介購入額は、ここ数年増加傾向にあり、そのなかでエビは、上位にランクされる食材です（総務省「家計調査」より）。エビを使った食卓メニュー「エビチリ」は、大人はもちろん、お子様にも人気の料理ですが、当社では、中華料理店の味をご家庭でも簡単に作れるよう、従来品を本格的な味付けに改良し、魅力度の高い製品にリニューアルいたしました。

今回リニューアル発売する『海鮮中華 エビチリソース』は、「下味粉」、「エビチリソース」、「辛味調味料」の３アイテムからなるエビチリ専用の調味料です。メーンとなる「エビチリソース」は、本格中華の“コクと風味”にこだわり、トウバンジャン・紹興酒・トウチみそ調味料・チューニャンなどを加えることで、食べやすくすっきりした甘みを残しつつ、コク深い味に仕上げました。また、風味良い味わいがお楽しみいただけるよう、ニンニク・ショウガといった香味野菜を効かせました。辛めがお好みの方は、付属の辛味調味料で中辛～辛口に調整でき、さらにご家庭のトウバンジャンやラー油を加えれば、辛さが一層際立つ本格的な味わいが楽しめます。

また、このたびの『海鮮中華 エビチリソース』の発売と同時に、従来の『海鮮中華 エビマヨソース』もパッケージをリニューアルし、新発売いたします。



製品仕様	
製品名	海鮮中華 エビチリソース
容量	120g（ｴﾋﾞﾁﾘｿｰｽ 95g、下味粉 20ｇ、辛味調味料 5ｇ）
希望小売価格（税込）	226円／本体価格 210円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2015年9月1日
発売地区	全国
製品特長	「下味粉」でエビのうまみをとじ込め、プリッとした食感に。トマトペーストにトウバンジャン、紹興酒などを加え、香味野菜で風味良く仕上げた本格派の「エビチリソース」。「辛味調味料」でお好みの辛さに調節できます。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製品名	海鮮中華 エビマヨソース
容量	120g（ﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟｿｰｽ60g、甘口ｴﾋﾞﾁﾘｿｰｽ40ｇ、下味粉20ｇ）
希望小売価格（税込）	226円／本体価格210円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2015年9月1日
発売地区	全国
製品特長	「下味粉」でエビのうまみをとじ込め、プリッとした食感に。「マヨネーズタイプソース」＋「甘口エビチリソース」の合わせ技で、クリーミーでコクのあるエビマヨが作れる専用ソースです。 ※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8月18日

豆腐・卵・牛うす切り肉と一緒に煮込むだけ

『肉玉とうふ汁の素』新発売

食べ応えある「すき焼き風の汁物おかず」が簡単に

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、2015年秋冬の新製品として『肉玉とうふ汁の素』を2015年9月1日（火）より全国で新発売いたします。

食卓でお馴染みの豆腐を使った代表的メニューとして、冷奴、麻婆豆腐、鍋ものなどがありますが、ブームとなった韓国料理「スンドゥブ」により、“豆腐の汁物おかず”の認知が高まりました。一方、ユネスコ無形文化遺産登録以来、和食回帰のトレンドが見られます。そこで当社では、和風だしを特徴とした、豆腐の汁物おかずの新メニュー「肉玉とうふ汁」が簡単に作れる専用調味料を開発いたしました。

今回新発売の『肉玉とうふ汁の素』は、“ご馳走メニュー”すき焼きをヒントにし、カツオ・昆布のだしをしっかり効かせ、チキン＆ポークのうまみを加えた汁の素です。淡白な味の豆腐を少し甘めでコク深いだししょうゆ仕立てで食する、ご飯によく合うメニューです。豆腐とともに牛うす切り肉・卵を一緒に煮込めば、ボリュームある「すき焼き風の汁物おかず」が簡単に作れます。少人数タイプなので、お気軽にお楽しみいただけます。



製品仕様	
製品名	肉玉とうふ汁の素
容量	80g
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9月1日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆとカツオ・昆布のだしに、チキン＆ポークのうまみをブレンドし、少し甘めでコク深い味わいに仕上げました。

■ 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８月18日

老舗日本料理店・なだ万監修の鍋用セット

『鶏だしごま鍋用セット』『西京みそ鍋用セット』新発売

“和食の真髄”だしのうまみとやさしい味わい

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 年秋冬の新製品として『なだ万監修　鶏だしごま鍋用セット』と『なだ万監修　西京みそ鍋用セット』を 2015 年 9 月 1 日（火）より全国で新発売いたします。

和食は、2013 年のユネスコ無形文化遺産登録以来、海外からの注目はもとより、国内でも再認識が高まり、多くの食シーンで回帰傾向が見られています。特に鍋つゆ市場では、「寄せ鍋・和風鍋用つゆ」が構成比で 4 割以上、売上は対前年比約 110%にのぼり、人気の高さが伺えます（日経 POS 情報ｻｰﾋﾞｽより）。そこで当社では、“素材を活かす和風鍋”をコンセプトに、老舗日本料理店なだ万監修のもと、和食の真髄である「だしのうまみ」を活かし、ご家庭では難しい“こだわり鍋”が簡単に楽しめる鍋用セットの新製品 2 アイテムを開発いたしました。メーンターゲットは、本格派志向の 50~60 代のご家庭です。

『なだ万監修　鶏だしごま鍋用セット』は、「ごまの風味を楽しむ鍋」をテーマに製品開発いたしました。丸鶏から丁寧にとった「鶏だしスープ」をベースに、豊かな香りの金ねりごまに豚のうまみを加えたコク深い「ごまスープ」を合わせ、鶏もも肉、きのこ、水菜、ごぼう、ニンジンなどの素材本来のうまみを引き出し、上品な味わいが楽しめます。金ごまを使用した「ごまふりかけ」で仕上げることで、これまでの鍋スープでは味わえなかったごまの風味・コクを満喫できます。鍋あとには、「和風ごまそば（うどん）」がお薦めです。

『なだ万監修　西京みそ鍋用セット』は、「変化を楽しむ鍋」をテーマに製品開発いたしました。豆腐をなめらかな食感に仕上げる「豆腐用だしの素」と、優しくほのかに甘い味わいが人気の西京みそに焼津産のカツオ節と北海道・日高昆布のエキス、鶏だしのうまみとコクを加えた風味豊かな「みそスープ」が合わさり、豚薄切り肉、エビ、豆腐、白菜、水菜、ニンジンなどの素材を一層おいしくいただけるスープです。鍋あとのスープは、「だし醤油だれ」を加えることでコク深いしょうゆ味に変わり、とき卵に混ぜてご飯にかければ、いつもと違う鍋あとメニュー「だし卵ごはん」が楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	なだ万監修　鶏だしごま鍋用セット
容　量	113g（ごまスープ 80ｇ、鶏だしスープ 30ｇ、ごまふりかけ 3ｇ）
希望小売価格（税込）	291 円／本体価格 270 円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2015 年 9 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	丸鶏のうまみを効かせた「鶏だしスープ」、金ごまの風味が香る「ごまスープ」、仕上げ用の「ごまふりかけ」がセットになった、なだ万監修の鍋用セットです。



製品仕様	
製　品　名	なだ万監修　西京みそ鍋用セット
容　量	100ｇ（みそスープ 80ｇ、豆腐用だしの素 10ｇ、だし醤油だれ 10ｇ）
希望小売価格（税込）	291 円／本体価格 270 円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2015 年 9 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	豆腐をなめらかな食感に仕上げる「豆腐用だしの素」、西京みそのやさしい味わいが広がる「みそスープ」と、鍋あと用調味料「だし醤油だれ」がセットになった、なだ万監修の鍋用セットです。

■ 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8月18日

人数に合わせて調節できる。ディスペンパック入りの個包装タイプ

『片手でパキッと簡単 よせ鍋の素』
『片手でパキッと簡単 塩ちゃんこ鍋の素』
パッケージリニューアル発売

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2015年9月1日（火）よりパッケージをリニューアルし、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、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。そこで当社では、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鍋の素『片手でパキッと簡単』シリーズをリニューアルいたしました。単身・少人数世帯はもちろん、通常の鍋スープの容量では少し足りなかった5～6人での鍋パーティなど、食べる人数に合わせて個数で調節できる和風系鍋スープです。

『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だしのうまみと清酒を加え、コク深く上品に仕上げたしょうゆ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）	２９１円／本体価格２７０円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2015年９月１日
発売地区	全国
製品特長	しょうゆにカツオと昆布だし、清酒を加え、コク深く仕上げました。肉・魚、どちらにも合う上品な味わいです。 ※パッケージリニューアル品



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）	２９１円／本体価格２７０円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2015年９月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　長	鶏と昆布のうまみにごま油の風味を効かせた、シンプルな塩味仕立て。鶏だんごやつみれなどを一層おいしくいただけます。※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８月１８日

家飲みでも、おかわり自由のスピードおつまみ！

『塩キャベツのたれ』新発売

ザク切りキャベツに和えるだけ。にんにく＆ごま油が香ばしい

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年秋冬の新製品として『塩キャベツのたれ』を２０１５年９月１日（火）より全国で新発売いたします。

2014 年度のアルコール類の食卓出現頻度は、前年より増加しており、「家飲み」が浸透していることが伺えます（ｲﾝﾃｰｼﾞ 「ｷｯﾁﾝﾀﾞｲｱﾘｰ」より）。一方、家の外での飲酒環境における近年のトレンドでは、中華チェーンや牛丼チェーンなどで、短時間で安くあげる“ちょい飲み”の傾向が見られます。そういったなか、おつまみとして人気を集めているのが、サラダや浅漬けといった、野菜を使った“どの店にも必ずあるスピードメニュー”です。そこで当社では、おつまみ感覚でつまむことができ、サラダ感覚で野菜が摂れる定番おつまみ「ザク切りの塩キャベツ」に着目し、家飲みシーンでも簡単に供せる、専用たれをご家庭向けに発売いたします。

今回発売する『塩キャベツのたれ』は、にんにくとごま油で風味良く仕上げた塩だれです。ザク切りキャベツにかけるだけで、ご家庭での晩酌のお供はもちろん、焼き肉のサイドメニューなどとしても活躍する一品です。また、豆腐にかけて召し上がる「塩だれ冷奴」や春雨サラダのドレッシングなど、幅広い食材と合わせてもおいしくお使いいただけます。



製品仕様	
製品名	塩キャベツのたれ
容量	565ｇ
希望小売価格（税込）	410 円／本体価格 380 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	２０１５年９月１日
発売地区	全国
製品特長	ザク切りのキャベツにかけるだけ。ニンイクとごま油で風味良く仕上げた、キャベツがおいしい塩だれです。

■ 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