おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2016年2月15日

ダイショー 2016年春夏新製品のご案内

― 夏のスタミナ源を手間なく簡単に楽しむ ―

肉・野菜・魚をおいしく食べ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、2016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1日（火）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/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特徴
ステーキソース 和風おろし醤油		94ｇ/ 216円 （200円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	しょうゆをベースに、ダイコン・タマネギのおろし野菜を加え、ゆず果汁でさっぱりとした味わいに仕上げました。少人数世帯に最適な使い切りタイプのステーキソースです。
ステーキソース 和風しょうゆ味		110ｇ/ 162円 （150円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	しょうゆにタマネギ・ニンニクを加えてコクを出し、リンゴ果汁・レモン果汁でフルーティに仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
冷しゃぶ 焙煎ごまだれ		245ｇ/ 302円 （280円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	薫り高い焙煎すりゴマとねりゴマをブレンドし、みそでコク深く仕上げました。 ※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	製品特徴
冷しゃぶ さっぱりレモン 醤油だれ		245ｇ/ 302 円 （280 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	レモン果汁の爽やかな香り、リンゴ酢のマイルドな酸味で、さっぱりとした味に仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
冷しゃぶ 香味玉ねぎ 醤油だれ		230ｇ/ 302 円 （280 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	おろしタマネギの甘みと炒めタマネギのコク、ニンニクを加えたしょうゆベースの味わいです。 ※フレーバーリニューアル品
ぱぱっと逸品 ニラ豚炒めのたれ		60ｇ/ 108 円 （100 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆベースにポーク・チキンのうまみと豆板醤・甜麺醤のコクを加え、赤唐辛子でピリッとした辛さをつけました。中華風の甘辛味が楽しめます。
ぱぱっと逸品 豆苗炒めのたれ		60ｇ/ 108 円 （100 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	豆みそと米みそのかけ合わせに、ニンニク・ショウガを加え、ねりゴマで風味よく仕上げました。コク深い味わいでご飯がすすみます。
野菜の黒酢 あんかけ 炒めのたれ		140ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	香りとコクの本醸造しょうゆに国産玄米を使用した黒酢を加えた風味豊かな黒酢あんかけ用の炒めだれです。
鮮魚亭 揚げずに簡単 竜田揚げの素		65ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	ショウガ・ニンニクを効かせた「漬込み用調味液」ショウガ風味の「竜田揚げ粉」のセット。フライパンで焼くだけで竜田揚げ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	製品特徴
鮮魚亭 フライパンで作る 黒酢あん炒めの素		78ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	切り身魚にまぶすショウガ風味の「下味粉」としょうゆに米黒酢のまろやかな酸味を効かせた「黒酢あんのたれ」のセットです。
フライパンで焼く 豆腐コロッケの素		50ｇ/ 172 円 （160 円）	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	乾燥マッシュポテトにチキンコンソメのうまみを加え、黒コショウ・ナツメグを効かせました。木綿豆腐に混ぜ、パン粉をまぶしてフライパンで焼くだけで豆腐コロッケが楽しめます。
焙煎ごぼう茶		22.5ｇ/ 540 円 （500 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	鹿児島県産ごぼうを100%使用し、香ばしく焙煎した風味豊かなノンカフェイン茶です。使いやすいティーバッグタイプ。
ガツンと 辛旨炒めのたれ		175ｇ/ 270 円 （250 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	しょうゆにニンニクのうまみと唐辛子の辛さを効かせ、みそ・コチュジャンでコク深く仕上げました。クセになる刺激的な辛旨の炒め物メニューが楽しめます。
焼肉のたれ　甘口		400ｇ/ 432 円 （400 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	しょうゆにみそのコクとごま油の風味を加え、リンゴ・西洋ナシ・ミカン・オレンジの４種の果汁でマイルドな甘さに仕上げました。
焼肉のたれ　中辛		400ｇ/ 432 円 （400 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	しょうゆに赤唐辛子・コショウでピリッとした辛さを効かせ、ニンニク・ごま油で風味良く仕上げました。

■ 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

2016年2月15日

少人数世帯でも無駄のないポーションタイプのステーキソース第２弾

『ステーキソース 和風おろし醤油』新発売

ダイコン・タマネギのおろし野菜で味わう、さっぱりとした和風味

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、２０１６年春夏の新製品として『ステーキソース 和風おろし醤油』を２０１６年３月１日（火）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、食卓ではちょっと“敷居の高い”メニューでしたが、シニア層や女性がけん引していると言われる近年の「赤身肉・熟成肉ブーム」により、ご家庭でも気軽に楽しむ方が増えつつあります。当社では、昨年の春夏新製品として１人前から無駄なく使えるポーションタイプの『ステーキソース ガーリック醤油』を発売し、20～30代世帯を中心に支持をいただきました。そして第２弾として、シニア世代に人気のフレーバー、あっさり・さっぱり味が楽しめるポーションタイプのステーキソースを開発しました。

今回発売する『ステーキソース 和風おろし醤油』は、しょうゆをベースにダイコン、タマネギのおろし野菜を加え、ゆず果汁で仕上げたステーキソースです。さっぱりとしたおろし野菜の味わいと柑橘系果汁の爽やかな風味は、国産・黒毛和牛など上質な素材にもよく合い、ステーキ肉本来のおいしさを引き出します。容器には、少人数世帯や個食に対応し、使い切りのポーションタイプ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。

また、このたびの『ステーキソース 和風おろし醤油』の発売と同時に、ファミリー向けの『ステーキソース 和風しょうゆ味』では、従来のフレーバーを残しつつ、配合のバランスを調整することで、さらにマイルドで食べやすい味にリニューアルしました。



製品仕様	
製品名	ステーキソース 和風おろし醤油
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	2016年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆをベースに、ダイコン・タマネギのおろし野菜を加え、ゆず果汁でさっぱりとした味わいに仕上げました。少人数世帯に最適な使い切りタイプのステーキソースです。



製品仕様	
製品名	ステーキソース 和風しょうゆ味
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	2016 年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆにタマネギ・ニンニクを加えてコクを出し、リンゴ果汁・レモン果汁でフルーティに仕上げました。 ※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

2016年2月15日

主菜からサイドメニューまで、幅広く使える

『冷しゃぶのたれ』シリーズ３品 リニューアル発売

『焙煎ごまだれ』、『さっぱりレモン醤油だれ』、『香味玉ねぎ醤油だれ』

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、『冷しゃぶのたれ』３品を2016年３月１日（火）より全国で発売いたします。

リーズナブルな豚肉は、平日の食卓に上がることが多い食材であり、なかでも豚スライス肉は伸長を見せています。「生姜焼き」、「肉野菜炒め」などの定番に加え、夏場には、肉と野菜がバランス良く摂れ、食欲が湧かない時に最適な涼味メニューとして、「冷しゃぶ」が上位にランキングされます（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＜冷しゃぶに関するインターネット調査＞では、「メインディッシュで食したい」とする回答が６割を超え、夏の代表的な肉料理として捉えられていることがわかりました。そこで当社では、「冷しゃぶ」のご家庭での食機会の拡大のため、従来の「冷しゃぶドレッシング」をリニューアルし、サラダドレッシングから、冷しゃぶや麺類のつけだれ、和え物の味付けまで、さまざまな食シーンで楽しめる幅広い用途の『冷しゃぶのたれ』３品を市場投入します。

『焙煎ごまだれ』は、丹念に焙煎したごまを用い、従来品より増量したみそでさらにコク深く仕上げ、具材にたれがしっかり絡むよう、「とろみ」をつけました。『さっぱりレモン醤油だれ』は、従来品よりレモンの香りが感じられるよう改良しました。爽やかな香りのレモン果汁にリンゴ酢のマイルドな酸味を加え、具材にたれがしっかり絡むよう、「とろみ」をつけました。暑い夏にぴったりの清涼感ある味わいが特徴です。『香味玉ねぎ醤油だれ』は、味の決め手となるタマネギを従来品より増やしました。しょうゆベースに、おろしタマネギの甘みと炒めタマネギのコクを効かせ、隠し味のニンニクで風味よく仕上げ、具材にたれがしっかり絡むよう、「とろみ」をつけました。



製品仕様	
製品名	冷しゃぶ　焙煎ごまだれ
容量	245ｇ
希望小売価格（税込）	302円／本体価格280円
販路	量販店等の精肉コーナー
発売日	2016年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	薫り高い焙煎すりゴマとねりゴマをブレンドし、みそでコク深く仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製　品　名	冷しゃぶ さっぱりレモン醤油だれ
容　量	245ｇ
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	2016 年３月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	レモン果汁の爽やかな香り、リンゴ酢のマイルドな酸味で、さっぱりとした味に仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製　品　名	冷しゃぶ　香味玉ねぎ醤油だれ
容　量	230ｇ
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	2016 年３月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	おろしタマネギの甘みと炒めタマネギのコク、ニンニクを加えたしょうゆベースの味わいです。 ※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

2016年2月15日

手早くおいしい「ぱぱっと逸品」シリーズの新作２品

『ぱぱっと逸品　ニラ豚炒めのたれ』

『ぱぱっと逸品　豆苗炒めのたれ』　新発売

野菜のチカラで夏バテを乗り切る、スタミナが付く新メニュー

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、２０１６年春夏の新製品として『ぱぱっと逸品　ニラ豚炒めのたれ』と『ぱぱっと逸品　豆苗炒めのたれ』を２０１６年3月１日（火）より全国で新発売いたします。

ニラは、ビタミン類やリン・鉄分などのミネラル類といった栄養素を多く含み、代謝機能・免疫機能を高め、疲労回復の効果がある緑黄色野菜として、ギョーザ、レバニラ炒め、もつ鍋などの“スタミナメニュー”でお馴染みの野菜です。当社では、年間を通じて手軽に入手できるニラの栄養価と効果に注目し、近年の夏場の酷暑を乗り切る、これからの季節にぴったりのおかずメニューを提案します。

今回発売する『ぱぱっと逸品　ニラ豚炒めのたれ』は、大分名物のご当地メニュー「ニラ豚」をヒントにした中華風の炒めもののたれです。ポーク・チキンのうまみを活かし、辛味の豆板醤（とうばんじゃん）とほのかな甘みの甜麺醤（てんめんじゃん）でコクを加え、仕上げに赤唐辛子でアクセントをつけました。ピリッと甘辛く濃いめの味付けは、ニラ、キャベツと豚肉にしっかり絡み、ご飯がすすむ一品です。フライパンで炒めるだけで、夏バテ予防のスタミナメニューが簡単に作れます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品　ニラ豚炒めのたれ
容量	60ｇ
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	2016年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースにポーク・チキンのうまみと豆板醤・甜麺醤のコクを加え、赤唐辛子でピリッとした辛さをつけました。中華風の甘辛味です。

エンドウ豆の若菜である豆苗は、比較的安価ながら、β-カロテンやビタミンＥ・Ｋ・Ｃ、葉酸などを豊富に含む野菜です。豆苗の食卓出現率は、30 代世帯を中心にあらゆる世代で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）が、一方で当社が実施したアンケート調査では「調理の仕方がわからない」、「主菜になりにくい」といった声が寄せられました。そこで当社では、豆苗の風味やシャキシャキとした食感を活かし、ボリューム感のある主菜メニューが簡単に作れる新製品を提案します。

今回発売する『ぱぱっと逸品　豆苗炒めのたれ』は、風味の強い豆苗と相性のよいごまみそ味の炒めだれです。豆みそと米みそのかけ合わせに、ニンニク・ショウガを加え、ねりゴマで風味よく、コク深い味わいに仕上げました。豆苗のほか、ベーコン・シメジ・ナスなどと一緒に炒めれば、ご飯の主菜にぴったりです。



製品仕様	
製　品　名	ぱぱっと逸品　豆苗炒めのたれ
容　量	60ｇ
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	2016 年３月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	２種類のみそに、ニンニク・ショウガを加え、ねりゴマで風味よく仕上げました。コク深い味わいが特徴です。

■ 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

2016年2月15日

国産黒酢を配合。野菜のよく絡むまろやかな酸味

『野菜の黒酢あんかけ炒めのたれ』新発売

四季折々、どの野菜とも相性抜群

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、２０１６年春夏の新製品として『野菜の黒酢あんかけ炒めのたれ』を２０１６年３月１日（火）より全国で新発売いたします。

黒酢は、ここ数年で外食店・居酒屋や弁当店などのメニューでも多く採用され、食する機会が増えてきた調味料素材です。当社が昨年10月に実施した消費者意識調査のうち、＜お酢のなかで健康イメージが高いもの＞でも、黒酢は他の酢類を圧倒する81.4%の支持を得ました。しかし、同じ調査で4割弱の方が「一度も購入したことがない」と回答し、家庭ではあまり常備されていない様子が伺えました。そこで当社では、高まる食の健康志向にお応えし、黒酢の買い置きがなくても、野菜の黒酢あんかけ炒めが手軽に作れる専用たれを開発しました。

今回発売の『野菜の黒酢あんかけ炒めのたれ』は、香り高くコク深い本醸造しょうゆに、国産玄米を使用した酢酸・アミノ酸を含む国産米黒酢を配合した、まろやかな酸味がおいしい黒酢あんかけ炒めのたれです。ピーマン・タマネギ・ニンジン・レンコンやキクラゲのほかに、春はキャベツ・アスパラガス、夏にはトマト・オクラ、秋はカボチャ・シメジ、冬は白菜・長ネギなど、旬の野菜ともよく絡み、さっぱりと飽きのこない味です。



製品仕様	
製品名	野菜の黒酢あんかけ炒めのたれ
容量	140ｇ（70ｇ×2袋）
希望小売価格（税込）	216円／本体価格200円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2016年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	香りとコクの本醸造しょうゆに国産玄米を使用した黒酢を加えた風味豊かな黒酢あんかけ用の炒めだれです。

■ 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

2016年2月15日

揚げ油不要。漬け込んで、まぶしてフライパンで焼くだけ

『鮮魚亭 揚げずに簡単 竜田揚げの素』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、２０１６年春夏の新製品として「鮮魚亭　揚げずに簡単」シリーズの第２弾『竜田揚げの素』を２０１６年3月１日（火）より全国で新発売いたします。

家庭での魚料理の実施率は、年々減少傾向にあるものの、当社が実施したインターネット調査では80.8%の主婦が「魚料理を増やしたい」と回答しています。また、竜田揚げは認知度が高い一方で、「調理が面倒」、「大量の油を使う」というハードルの高さから、家庭での実施率は低いのが現状です。そこで当社では、揚げ油を使わずフライパンで簡単に作れる竜田揚げ用調味料を新たに開発しました。

今回発売する『鮮魚亭　揚げずに簡単　竜田揚げの素』は、しょうゆにみそのコクを加え、ショウガ・ニンニクを効かせた「漬込み用調味液」とショウガ風味の「竜田揚げ粉」がセットになった専用調味料です。漬け込んだ切り身魚に「竜田揚げ粉」をまぶし、フライパンで焼くだけで簡単に調理できます。ご飯のおかずやお酒のお供、サンドイッチの具として、春はサワラ、夏はサバ、秋はサンマ、冬はブリなど、一年を通して旬のお魚で楽しめます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭　揚げずに簡単　竜田揚げの素
容量	65ｇ（漬込み用調味液：35ｇ、竜田揚げ粉：30ｇ）
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	2016年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	ショウガ・ニンニクを効かせた「漬込み用調味液」ショウガ風味の「竜田揚げ粉」のセット。フライパンで焼くだけで竜田揚げが楽しめます。

■ 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

2016年2月15日

まろやかな酸味が食をそそるヘルシーな魚メニュー

『鮮魚亭 フライパンで作る 黒酢あん炒めの素』新発売

旬の魚と野菜で季節を感じる新レパートリー

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、２０１６年春夏の新製品として『鮮魚亭 フライパンで作る 黒酢あん炒めの素』を２０１６年3月１日（火）より全国で新発売いたします。

当社が昨年 10 月に実施したインターネット調査のうち、魚料理は、「健康によさそう」、「旬・季節を感じる」といった声が多く聞かれました。また、同じ調査で、黒酢は、「健康的なイメージが高い」と支持を集める一方、4 割以上の方が「料理には使用したことがない」と回答されました。これらの調査結果をもとに当社では、ご家庭ではあまり常備、使用されていない調味料・黒酢で、旬の魚と野菜を使ったヘルシーで季節感のある新メニューを提案します。

今回発売する『鮮魚亭 フライパンで作る 黒酢あん炒めの素』は、季節の魚を使いフライパン一つで黒酢あん炒めが作れる専用調味料です。ショウガ風味の「下味粉」を切り身魚にまぶして焼き、しょうゆに米黒酢を効かせた「黒酢あんのたれ」で野菜と一緒に炒めるだけの簡単調理。まろやかな酸味が食をそそる一品です。春はサワラ、夏はサバ、秋はサケ、冬はタラなど、一年を通して旬のお魚で楽しめます。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 フライパンで作る 黒酢あん炒めの素
容量	78ｇ（黒酢あんのたれ：60ｇ、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	2016 年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	切り身魚にまぶすショウガ風味の「下味粉」としょうゆに米黒酢のまろやかな酸味を効かせた「黒酢あんのたれ」のセット。

■ 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

2016年2月15日

ヘルシーな食材・お豆腐の新しいアレンジメニュー

『フライパンで焼く 豆腐コロッケの素』新発売

下準備や揚げ油不要。簡単手作りクッキング

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、２０１６年春夏の新製品として『フライパンで焼く 豆腐コロッケの素』を２０１６年３月１日（火）より全国で新発売いたします。

コロッケは、特に小さなお子様がいるご家庭では食卓にのぼる機会の多いおなじみのメニューですが、下準備の手間や揚げ油の後片付けなどがあり、手作りしているご家庭は多くないのが現状です。そこで当社では、ご家庭で幅広く用いられている高たんぱく・低カロリーの食材・豆腐を使ったアレンジメニューの新作として、下準備簡単、揚げ油不要で手軽に作れる豆腐コロッケ用調味料を新たに開発し、市場投入します。メーンターゲットは、小さなお子様から食べ盛りの子どもがいる20代～40代の子育て世帯を想定しました。

今回発売する『フライパンで焼く 豆腐コロッケの素』は、面倒な下準備や揚げ油がなくてもコロッケが作れる専用調味料です。チキンコンソメ・黒コショウ・ナツメグを効かせ、しっかりとした味付けながら、しつこくない食感です。また、油で揚げずフライパンで焼くだけなので、カロリーが気になる方にもうれしい一品。夕食の主菜はもちろん、お弁当のおかずにも最適です。



製品仕様	
製品名	フライパンで焼く 豆腐コロッケの素
容量	50ｇ
希望小売価格（税込）	172円／本体価格160円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2016年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	乾燥マッシュポテトにチキンコンソメのうまみを加え、黒コショウ・ナツメグを効かせました。木綿豆腐に混ぜ、パン粉をまぶして焼くだけで、豆腐コロッケが簡単に楽しめます。

■ 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

2016年2月15日

2016年の健康茶トレンドは、ごぼう！

『焙煎ごぼう茶』 新発売

鹿児島県産ごぼう100%使用

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、２０１６年春夏の新製品として『焙煎ごぼう茶』を２０１６年３月１日（火）より全国で新発売いたします。

無糖茶市場で、最も市場金額の大きい「緑茶」や古くからポピュラーな「麦茶」は、この５年で6～7%程度の縮小を見せる一方で、健康茶カテゴリーは、約7%の上積みが見られ、拡大傾向にあります（富士経済「食品ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ便覧」より）。「ルイボスティー」や「マテ茶」などに代表される健康茶は、消費者の健康意識の高まりから、毎年のように話題になり、大きなブームを呼んでいます。当社が昨年 10 月に実施したインターネット調査＜今後飲んでみたい健康茶＞では、「ごぼう茶」が最も多くの支持を集めました。また、美容に関心の高い20代の女性の約 7 割から「飲んでみたい」の声が聞かれました。そこで当社では、健康意識の高い壮年・熟年世代だけでなく若い世代も気軽にトライできる「ごぼう茶」を2016年の健康茶として提案します。

今回発売する『焙煎ごぼう茶』は、鹿児島県産ごぼうを100%使用しました。水洗いし、カット・乾燥した後、丁寧に焙煎することで独特の“土臭さ”を抑え、香ばしく飲みやすく仕上げた、ほのかにごぼうの風味が味わえるノンカフェイン茶です。毎日の一杯に、使いやすく抽出しやすい三角ティーバッグタイプです。



製品仕様	
製品名	焙煎ごぼう茶
容量	22.5ｇ（1.5ｇ×15袋）
希望小売価格（税込）	540円／本体価格500円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2016年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	鹿児島県産ごぼうを100%使用し、香ばしく焙煎した風味豊かなノンカフェイン茶です。使いやすいティーバッグタイプ。

■ 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

2016年2月15日

辛いがうまい！味覚を刺激する定番の味

『ガツンと辛旨炒めのたれ』新発売

和えても、かけても、つけても使える万能調味料

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、２０１６年春夏の新製品として『ガツンと辛旨炒めのたれ』を２０１６年3月１日（火）より全国で新発売いたします。

好きなことをしながら安く飲める気軽さから、“家飲み”は近年、定着傾向にあり、酒類に対する家計支出も 2011～12 年を底に増加に転じています（総務省「家計調査」より）。また、辛味系のフレーバーは定着した感があり、外食店の激辛メニューをはじめ、家庭で使用する調味料から米菓・スナック菓子やインスタント麺など、幅広いアイテムで展開されています。そこで当社では、家飲みと晩の食卓のニーズにお応えできるよう、おつまみ・おかずを兼ねた辛旨メニューが簡単に作れる汎用性のある万能調味料を開発しました。

今回発売する『ガツンと辛旨炒めのたれ』は、しょうゆをベースに、ニンニクと唐辛子を効かせ、みそとコチュジャンでコク深く仕上げました。肉野菜炒めやホルモン炒めなどにぴったりの、辛さとうまみにこだわった炒めもののたれです。また、キュウリの和えだれ、冷奴のかけだれ、ギョーザのつけだれなど、お酒のお供としてはもちろん、ご飯がすすむおかずにもお使いいただけます。



製品仕様	
製品名	ガツンと辛旨炒めのたれ
容量	175ｇ
希望小売価格（税込）	270 円／本体価格 250 円
販路	量販店等の食品コーナー
発売日	2016 年３月１日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆに、ニンニクのうまみと唐辛子の辛さを効かせ、みそ・コチュジャンでコク深く仕上げました。クセになる刺激的な辛旨メニューが楽しめます。

■ 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

2016年2月15日

トレンドの赤身肉・熟成肉に負けないしっかりとした味

『焼肉のたれ　甘口 ／ 中辛』新発売

フルーティな「甘口」、ピリッと辛い「中辛」

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、2016年春夏の新製品として『焼肉のたれ　甘口』と『焼肉のたれ　中辛』を２０１６年３月１日（火）より全国で新発売いたします。

近年、家庭での焼き肉は全体的には減少傾向にありますが、赤身肉・熟成肉ブームをけん引するシニア世帯や女性層の“肉食”が目立っており、焼き肉のたれ市場でも、中容量タイプ（400～499ｇ）のシェアが拡大しています。そこで当社は、家庭での焼き肉の活性化を図り、トレンドの赤身肉・熟成肉によく合う焼き肉のたれを市場投入します。

今回発売する『焼肉のたれ』は、脂身が少なく、たんぱく質（アミノ酸）を多く含む赤身肉・熟成肉に負けないよう、しっかりとした味とほどよい絡み具合をもたせた焼き肉のたれです。「甘口」は、くどくなりすぎず、物足りなくならないよう甘さのバランスを調整しました。しょうゆをベースにみそとごま油でコクを増し、リンゴ・西洋ナシ・ミカン・オレンジの果汁を加えることで、フルーツ感のある味わいを演出しました。さらに、ほんのりと梅の酸味を効かせ、すっきり味わえるよう仕上げました。「中辛」は、赤身肉のうまみとしっかりとした歯ごたえに負けないよう、赤唐辛子とコショウなどの香辛料をほどよく効かせ、ニンニク・ごま油で風味よく仕上げたしょうゆベースのたれです。ピリッと冴えた辛さが、肉本来のうまみを引き出し、後味まで楽しめます。



製品仕様	
製　品　名	焼肉のたれ　甘口
容　量	400ｇ
希望小売価格（税込）	432円／本体価格400円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2016年３月１日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	しょうゆにみそのコクとごま油の風味を加え、リンゴ・西洋ナシ・ミカン・オレンジの４種の果汁でマイルドな甘さに仕上げました。



製品仕様	
製　品　名	焼肉のたれ　中辛
容　量	400ｇ
希望小売価格（税込）	432 円／本体価格 400 円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2016 年 3 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	しょうゆに赤唐辛子・コショウでピリッとした辛さを効かせ、ニンニク・ごま油で風味よく仕上げました。

■ 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