おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2016年8月19日

ダイショー 2016年秋冬新製品のご案内

― 食卓で楽しむ冬ならではの味覚 ―

素材をおいしくいただく鍋スープと専用調味料

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区／取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016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（木）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
担々肉鍋スープ		750ｇ/ 378円 （350円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ねりごまのコク、豆板醤の辛み、豚・カツオ・昆布のうまみを加え、八角と山椒の風味を効かせ、スパイシーな味に仕上げました。
キムチ鍋スープ		750ｇ/ 378円 （350円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	コチュジャン・豆板醤・魚醤でコク深いうまみに、赤唐辛子でピリッと辛さを効かせました。ニンニク・ごま油で風味を加え、厚みのある味わいに仕上げました。 ※パッケージ リニューアル品
味噌キムチ鍋スープ		750ｇ/ 378円 （350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仕上げました。深みあるコクとマイルドな辛さの鍋スープです。 ※パッケージ 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
ちゃんこ鍋スープ 醤油味		750ｇ/ 378 円 （350 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	しょうゆ味をベースに、地鶏だしのうまみに、焼津産かつお節と日高昆布でコクを加え、本みりんでコク深く仕上げた鍋スープです。 ※フレーバー リニューアル品
ちゃんこ鍋スープ 味噌味		750ｇ/ 378 円 （350 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	赤みそと白みそを合わせた深みとコクがある味をベースに、地鶏だし、焼津産かつお節、日高昆布でうまみと風味が楽しめる鍋スープです。 ※フレーバー リニューアル品
豚しゃぶぽんず		235ｇ/ 324 円 （300 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	かつおだしをアップさせることでうまみを効かせ、ゆず果汁で爽やかな風味に仕上げたマイルドな酸味のたれです。 ※フレーバー リニューアル品
豚しゃぶごまだれ		235ｇ/ 324 円 （300 円）	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ごまの風味をアップし、みそでコク深く仕上げ、レモン果汁で爽やかな風味をプラスしました。 ※フレーバー リニューアル品
野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	赤みそと白みその合わせみそをベースに、豚とねりごまのコク、豆板醤の辛み、カツオ・昆布のうまみを加え、ごま油で風味よく仕上げたピリ辛ごまみそ仕立ての鍋スープです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特徴
トマトが主役 野菜すき焼のたれ		200ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆにトマトペースト・赤ワインを加え、ガーリックを隠し味に。バジル・オレガノ・タイム・セロリリーフで香りよく仕上げた洋風すき焼きのたれです。
大根のそぼろ煮のたれ		80ｇ/ 162 円 （150 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆに昆布とかつおだしを効かせ、本みりんでコクのある甘みを加えました。具材として大豆そぼろ、ニンジンが入ったそぼろ煮のたれです。
白菜の中華煮のたれ		80ｇ/ 162 円 （150 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆにオイスター、ポーク、チキンのうまみを効かせ、ごま油とショウガで風味よく仕上げました。具材としてニンジン、シイタケが入った中華煮のたれです。
野菜をいっぱい食べる鍋 あっさり醤油味		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆに昆布・カツオ・シイタケのだしと丸鶏のうまみを効かせました。野菜が主役の和風仕立ての味わいです。 ※パッケージ リニューアル品
野菜をいっぱい食べる鍋 まろやか旨塩味		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	丸鶏ととんこつだしに、野菜のうまみとショウガを効かせ、天日塩でまろやかに仕上げたやさしい味の鍋スープです。 ※パッケージ 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
野菜をいっぱい食べる鍋 こく旨味噌味		750ｇ/ 356 円 （330 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、赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げたコク深い鍋スープです。 ※パッケージ リニューアル品
野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	鶏と魚介のだしにコチュジャン・豆板醤・みそを加え、ごま油で風味よく仕上げました。うまみ・辛さ・コクが絶妙ブレンドされた鍋スープです。 ※パッケージ リニューアル品
野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	鶏と魚介のうまみだしに赤みそ・白みそ・コチュジャンを加え、具材によく絡むマイルドな辛さに仕上げました。 ※パッケージ リニューアル品
鮮魚亭 寄せ鍋スープ 豆乳仕立て		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	鶏・昆布・カツオの合わせだしに、白みそで上品な味わいに仕上げました。まろやかでコクがあり、ほんのり甘い豆乳仕立ての鍋スープです。
鮮魚亭 寄せ鍋スープ 醤油仕立て		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	日高昆布と焼津産かつお節の合わせだしをしっかり効かせ、豊かな風味の純米酒で仕上げました。魚介素材とスープがバランスよく味わえます。 ※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	製品特徴
鮮魚亭 寄せ鍋スープ 味噌仕立て		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	ほんのり甘い米こうじ白みそに、昆布・カツオ・鶏・味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味よく仕上げました。 ※パッケージ リニューアル品
鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋 スープ		750ｇ/ 356 円 （330 円）	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	鶏ガラスープに枕崎産かつお節と日高昆布を合わせ、瀬戸内の藻塩で、深くまろやかな塩味に仕上げました。 ※フレーバー リニューアル品
赤いスンドゥブ チゲ用スープ 中辛		300ｇ/ 248 円 （230 円）	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	鶏ガラスープにアサリと野菜のうまみを加え、コチュジャンでコク深く仕上げました。マイルドな辛さのスープです。 辛さの目安：3／5 段階
赤いスンドゥブ チゲ用スープ 辛口		300ｇ/ 248 円 （230 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、アサリのうまみを加え、ネギ風味油で香りよく仕上げました。 辛さの目安：5／5 段階 ※パッケージ リニューアル品
おいしさいろいろ 5 つの味のスープはるさめ		10 食入り/ 454 円 （420 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	ごま豆乳・とろみ中華・まろやかとんこつ・ビーフコンソメ・お茶漬け風のバラエティに富んだ和洋中の味が気軽に楽しめる春雨スープです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 （本体価格）	主要販路	製品特徴
キムチ鍋の素		340 ml/ 356 円 （330 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	赤唐辛子と青唐辛子の辛みを、コチュジャン・豆板醤・魚醤でコク深い味に。ニンニク・ごま油で食欲をそそる味に仕上げました。 濃縮タイプ。
味噌キムチ鍋の素		340 ml / 356 円 （330 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	米みそと豆みそにコチュジャン・豆板醤を加え、ニンニクとごま油の風味を効かせました。マイルドな辛さのなかにコク深い味が楽しめます。 濃縮タイプ。
なだ万監修 手作り鶏つくね鍋用セット		120ｇ/ 292 円 （270 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	いりごまの食感が楽しめる炭火風味のコラーゲン入り「つくねの素」、鶏がらのうまみが広がる「鶏だしスープ」、カツオと宗田節のだしが効いた「魚介だしスープ」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

2016年8月19日

人気の台湾麺メニューをアレンジ。肉をガッツリ食べる鍋

『担々肉鍋スープ』新発売

豆板醤の辛みと八角・山椒の風味を楽しむスパイシーな味

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『担々肉鍋スープ』を９月１日（木）より全国で新発売します。

ここ数年の鍋スープのトレンドは、和風回帰、だしへのこだわりなどが見られる一方で、当社が今春に実施したインターネット調査では、「濃い味系鍋」や「肉をたくさん食べる鍋」への関心も高い数値を示しました。そこで当社では、「肉をおいしく、たくさん、飽きずに食べられる鍋」をコンセプトに、肉ガッツリ系の新しい味の鍋メニューを開発しました。

『担々肉鍋スープ』は、外食店やカップ麺などで人気上昇中の「台湾まぜそば」、「台湾ラーメン」をヒントにした鍋スープです。赤みそと白みそのブレンドをベースに、ねりゴマのコク、豚・カツオ・昆布のうまみ、豆板醤のほどよい辛味、台湾メニューに欠かせない八角・山椒で風味を加え、後を引く味に仕上げました。豚ひき肉（豚うす切り肉）、白菜、チンゲン菜、もやし、ニンジンなどの具材によく絡みます。“肉々しい鍋”のあとには、具材のうまみが染み出たスープで作る「担々麺」がお薦め。本格的な味わいの別腹メニューが楽しめます。



製品仕様	
製品名	担々肉鍋スープ
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	2016年９月１日
発売地区	全国
製品特徴	２種のみそに、ねりごまのコク、豆板醤の辛み、豚・カツオ・昆布のうまみを加え、八角と山椒の風味を効かせ、スパイシーな味に仕上げました。

■ 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

2016年8月19日

コクとうまみに赤唐辛子が冴える「しょうゆ味」

『キムチ鍋スープ』２品 リニューアル発売

３種類のみそを使ったマイルドな辛さのみそ味

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『キムチ鍋スープ』シリーズ２品のパッケージをリニューアルし、９月１日（木）より発売します。

キムチ鍋は、豚バラ肉や白菜、長ネギ、ニラなど比較的入手しやすい具材で手軽に食べられる鍋料理として、冬の食卓で楽しまれています。特に子供のいないご家庭や末子年齢が 15 歳以上のご家庭では、喫食する機会が増加傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」より）。そこで当社では、ご好評いただいている『キムチ鍋スープ』２品の味付けをそのままに、パッケージをリニューアルし、販売強化を図ります。

『キムチ鍋スープ』は、コチュジャン・豆板醤・魚醤を加えたコク深いうまみに、赤唐辛子をピリッと効かせ、ニンニクとごま油で風味よく仕上げた鍋スープです。鍋あとには残ったスープに、ご飯、角切りトマトととろけるチーズを加え、ひと煮立ちさせれば「トマトチーズリゾット」が楽しめます。

『味噌キムチ鍋スープ』は、米みそ・豆みそ・もろみみそにコチュジャンをブレンドし、ニンニクとごま油の風味で仕上げたマイルドな辛さは、具材によく絡む味わいです。鍋あとには、ザク切りにしたニラととろけるチーズで作る「ニラ玉チーズ雑炊」がお薦めです。



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／本体価格 350円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	コチュジャン・豆板醤・魚醤でコク深いうまみに、赤唐辛子でピリッと辛さを効かせました。ニンニク・ごま油で風味を加え、厚みのある味わいに仕上げました。 ※パッケージ リニューアル品



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／本体価格 350 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2016 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	3 種類のみそにコチュジャンをブレンドし、ニンニクとごま油で仕上げました。深みあるコクとマイルドな辛さの鍋スープです。 ※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

2016年8月19日

3種類のこだわりだしで厚みのある味に

『ちゃんこ鍋スープ』2品 リニューアル発売

和の王道だしでいただくしょうゆ味とみそ味

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016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』の味をリニューアルし、9月1日（木）より発売します。

2015年度の鍋つゆ市場におけるジャンル別構成比で「ちゃんこ鍋スープ」は、前年比114.2%となり伸長傾向を示しました。一方、近年の鍋つゆ市場における「だしを打ち出した製品」の推移は、2014 年度で前年比116.9%、そして2015年度では112.5%となっており（日経POS情報サービスより）、注目のキーワードといえます。また、当社が実施した＜ちゃんこ鍋のだし＞に関するインターネット調査では、「鶏だし」、「カツオだし」、「昆布だし」に魅力を感じることがわかりました。そこで、「だしをしっかり効かせた味作り」をコンセプトに、従来の『ちゃんこ鍋スープ』2品の味をリニューアルし、“だし感”にこだわったちゃんこ鍋スープの再提案を図ります。

『ちゃんこ鍋スープ醤油味』は、従来品よりしょうゆの味と地鶏だしのうまみをしっかり効かせ、焼津産カツオ節と日高昆布のだしがほどよく香る味に仕上げました。鶏肉や鶏だんご・白菜・シイタケ・ニンジンなどの具材と相性が良い、飽きのこない味付けです。鍋あとのスープは、さっぱりとした味わいの「うめ雑炊」に最適です。

『ちゃんこ鍋スープ味噌味』は、赤みそと白みそを合わせた深みとコクがある味をベースに、地鶏だしでとったうまみと、焼津産カツオ節、日高昆布のほどよいだし風味でいただく鍋スープです。鶏肉や豚肉・白菜・ゴボウ・シメジ・油揚げ・豆腐などの具材によく絡み、コク深い味わいです。鍋あとには、「みそうどん」がお楽しみいただけます。



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／本体価格 350円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆ味をベースに、地鶏だしのうまみに、焼津産カツオ節と日高昆布でコクを加え、本みりんでコク深く仕上げた鍋スープです。 ※フレーバー リニューアル品



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／本体価格 350円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	2 種類のみそでコクを加え、地鶏だし、焼津産カツオ節、日高昆布だしでうまみと風味が楽しめる鍋スープです。 ※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

2016年8月19日

豚肉と一緒に野菜をたくさん食べよう

『豚しゃぶ』のたれ２品 リニューアル発売

マイルドな酸味の「ぽんず」、コクを楽しむ「ごまだれ」

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016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』の味をリニューアルし、９月１日（木）より発売します。

料理のレパートリーの多い豚肉は、ここ数年、購入金額・数量とも増加傾向にあり、特に秋冬季はその傾向が顕著になります（総務省「家計調査」より）。そこで当社では、これからの季節の食卓に上ることが増える豚しゃぶに注目し、「豚肉と一緒に野菜もたくさん楽しめるしゃぶしゃぶのたれ」を新たなコンセプトに、従来品の味付けを見直しました。外食店のような豚しゃぶメニューが手軽に楽しめることで、ご家庭での豚しゃぶのさらなる拡大につなげます。

『豚しゃぶぽんず』は、従来品より酸味を抑え、かつおだしのうまみを強め、ゆずの香りをほんのり効かせました。マイルドな酸味は、甘みのある豚肉はもちろん、水分の多い野菜ともマッチするさっぱり爽やかな風味の豚しゃぶのたれです。

『豚しゃぶごまだれ』は、豚肉のうまみを引き立たせるよう、ゴマの風味をアップさせ、みそでコクを加え、レモン果汁ですっきりとした味に仕上げました。豚肉をまったりと包み、水気の多い野菜にもしっかり絡む、飽きのこないおいしさです。



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／本体価格 300円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	カツオだしをアップさせることでうまみを効かせ、ゆず果汁で爽やかな風味に仕上げたマイルドな酸味のしょうゆベースの豚しゃぶのたれです。 ※フレーバー リニューアル品



製品仕様	
製　品　名	豚しゃぶごまだれ
容　量	235 g
希望小売価格（税込）	324 円／本体価格 300 円
販　路	量販店などの精肉コーナー
発　売　日	2016 年9月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	ゴマの風味をアップし、みそでコク深く仕上げ、レモン果汁で爽やかな風味をプラスしました。 ※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8月19日

もやしとひき肉で作る、本場感あふれる手軽鍋

『野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ』新発売

食がすすむ！濃厚なピリ辛ごまみそ仕立て

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016 年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ』を 9 月 1 日（木）より全国で新発売します。

準備が簡単でボリュームがあるもやしは、野菜炒めや中華スープなどで用いられることが多く、価格もお手頃な野菜です。また、ひき肉は、比較的安価でありながらハンバーグやギョーザ、麻婆豆腐など、ご家族みんなが喜ぶメニューで活躍するため、冷蔵庫にストックされていることが多い素材です。当社では、台湾まぜそば・台湾ラーメンに代表される「担々味」に注目し、食卓でお馴染みのもやしとひき肉を使った新しい鍋スープを開発しました。平日でも気軽に作れる鍋メニューとして提案します。

『野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ』は、赤みそと白みその合わせみそをベースに、ポークエキスとねりごまのコク、カツオ・昆布でうまみを加え、豆板醤とゴマ油を効かせた、ピリ辛ごまみそ仕立ての野菜が主役の鍋スープです。ひき肉やもやし、チンゲン菜、長ネギなどの野菜によく絡む濃厚な味わいで、食がすすむ鍋メニューです。鍋あとスープに中華麺を入れれば魅力的な鍋あとメニュー「担々麺」が楽しめます。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ
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	２０１６年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	2 種類のみそに、豚とねりごまのコク、豆板醤の辛み、カツオ・昆布のうまみを加え、ごま油で風味よく仕上げたピリ辛ごま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

2016年8月19日

トマト、パプリカ、エリンギの洋風すき焼き

『トマトが主役 野菜すき焼のたれ』新発売

ガーリック＆ハーブ仕上げで牛肉も野菜もおいしい

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『トマトが主役 野菜すき焼のたれ』を９月１日（木）より全国で新発売します。

すき焼きは、野菜をたくさん食べることができる食卓のご馳走メニューですが、味のマンネリ感から、食卓出現頻度は、若い家庭を中心に減少傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」）。当社は、引き締まった果肉が加熱に適する冬場のトマトに着目し、「すき焼き×洋風野菜・洋風味」のすき焼きのたれを開発しました。これまでの概念を打ち破り、洋風野菜で作る新しいすき焼きメニューを提案します。メーンターゲットは、すき焼きの食頻度が減少傾向にある20～40代の若い世帯を想定しました。

『トマトが主役 野菜すき焼のたれ』は、しょうゆをベースに、牛肉に合うトマトペーストと赤ワインを加え、かくし味にガーリック、バジル・オレガノ・タイム・セロリリーフで風味豊かな“洋風割り下”に仕上げました。牛うす切り肉だけでなく、トマト、タマネギ、パプリカ、エリンギ、ズッキーニなどの“イタリアンな野菜”と相性抜群のすき焼きのたれです。オリーブオイルで鍋をなじませ、お好みに合わせてバジルリーフを散らせば、さらに「イタリアンなすき焼き」が楽しめます。肉・野菜と一緒にうどんやパスタを煮込むのもお薦めです。



製品仕様	
製品名	トマトが主役　野菜すき焼のたれ
容量	200ｇ
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9月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆにトマトペースト・赤ワインを加え、ガーリックをかくし味に４種類のハーブで香りよく仕上げた洋風すき焼きのたれです。

■ 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

2016年8月19日

「ぱぱっと逸品」シリーズに、具材入りの新アイテム誕生！

『大根のそぼろ煮のたれ』『白菜の中華煮のたれ』新発売

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『大根のそぼろ煮のたれ』と『白菜の中華煮のたれ』を9月1日（木）より全国で新発売します。

11月～2月に収穫されるダイコンは、甘みとみずみずしさがありおいしく、冬に旬を迎える野菜ですが、おでんやブリ大根以外では、なかなか主菜になりにくい野菜でもあります。一方、白菜も冬の葉物野菜の代表格として、これからの季節では食卓でお馴染みの野菜です。特に鍋料理には欠かせない野菜ですが、鍋料理で余った白菜は、アレンジメニューが少なく意外と使いにくいこともあります。

当社では、野菜を使ったメニューを手軽に作れる調味料「ぱぱっと逸品」シリーズを20種以上展開していますが、このたび「ぱぱっと逸品」をさらに進化させ、「準備する食材を減らし、簡単に調理できる商品設計」をコンセプトに具材入りの新アイテムを開発しました。20～40代の働く女性をターゲットに、忙しい平日に短時間で簡単に調理できる野菜の煮込みメニューを提案します。

『大根のそぼろ煮のたれ』は、あらかじめ大豆そぼろとニンジンが具材として入り、ダイコンをご用意いただくだけで、手間がかかる煮物が簡単に作れる専用たれです。しょうゆに昆布・カツオのだしを効かせ、本みりんでコクのある甘みを付けました。食卓の野菜メニューの一品として、甘辛くだしの効いた「和」の味わいが楽しめます。

『白菜の中華煮のたれ』は、ニンジンとシイタケの具材が入り、白菜のほか、豚肉や厚揚げなどをご用意いただくだけで、中華丼、八宝菜、白菜とひき肉の中華煮などボリュームのある主菜が、フライパンひとつで簡単に作れます。しょうゆをベースに、オイスター・ポーク・チキンのうまみ、ごま油・ショウガの風味を効かせました。具材によく絡みご飯がすすむ味です。



製品仕様	
製品名	大根のそぼろ煮のたれ
容量	80ｇ
希望小売価格（税込）	162円／本体価格 150円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆに昆布とカツオだしを効かせ、本みりんでコクのある甘みを加えました。具材として大豆そぼろ、ニンジンが入ったそぼろ煮のたれです。



製品仕様	
製品名	白菜の中華煮のたれ
容量	80ｇ
希望小売価格（税込）	162円／本体価格 150円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆにオイスター、ポーク、チキンのうまみを効かせ、ごま油とショウガで風味よく仕上げました。具材としてニンジン、シイタケが入った中華煮のたれです。

■ 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

2016年8月19日

たっぷりの野菜やキノコをお好みの味で楽しむ

『野菜をいっぱい食べる鍋』５品 リニューアル発売

しょうゆ / 塩 / みそ / キムチ味で食べる、野菜が主役鍋

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズのうち『あっさり醤油味』、『まろやか旨塩味』、『こく旨味噌味』と、『野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ』シリーズの『キムチ鍋スープ』、『味噌キムチ鍋スープ』の計５品のパッケージをリニューアルし、９月１日（木）より発売します。

鍋料理は、冬の定番として食卓に上る頻度も高く、週末を中心に増加傾向にあります。当社が実施した＜鍋料理に関する意識調査＞では、「多くの種類の野菜を摂りたい（78.3%）」、「たくさんの量の野菜を摂りたい（66.5%）」が１・２位を占めました。そこで当社では、野菜本来のおいしさを引き立てる鍋スープとしてご好評いただいている『野菜をいっぱい食べる鍋』シリーズ５品の味付けをそのままに、野菜を主役とした鍋の再提案を図ります。

『あっさり醤油味』は、しょうゆに昆布・カツオ・シイタケからとっただしを効かせ、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。鶏モモ肉、白菜、ダイコン、シメジなどの具材によく合う和風の鍋スープです。鍋あとは、さっぱりとした味わいの「ウメ雑炊」が最適です。

『まろやか旨塩味』は、丸鶏ととんこつのだしが効いたスープに野菜のうまみとショウガを加え、天日塩でまろやかに仕上げました。鶏肉や豚うす切り肉、キャベツ、もやし、エリンギなどと相性のよい鍋スープです。鍋あとには、中華麺をいただく「ねぎ塩ラーメン」がお薦めです。

『こく旨味噌味』は、昆布とカツオのうまみだしに赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げました。鶏肉や豚うす切り肉、白菜、ゴボウ、シメジなどによく馴染むコク深い鍋スープです。鍋あとには、体が温まる「ゴマ味噌ラーメン」がお楽しみいただけます。

『キムチ鍋スープ』は、鶏と魚介のうまみだしにコチュジャン・豆板醤・みそを加え、ごま油で風味よく仕上げました。豚うす切り肉、白菜、ニラ、ニンジン、エノキダケ、エリンギなどの具材によく絡み、うまみ・辛さ・コクが絶妙ブレンドされた味わいです。鍋あとには、「ねぎうどん」が楽しめます。

『味噌キムチ鍋スープ』は、鶏と魚介のうまみだしに、赤みそ・白みそ・コチュジャンでコクを出し、豚うす切り肉、白菜、ニラ、エノキダケ、エリンギ、しめじなどの具材によく絡むマイルドな辛さに仕上げました。鍋あとには、「ニラ玉雑炊」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 あっさり醤油味
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	2016 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆに昆布・カツオ・シイタケのだしと丸鶏のうまみを効かせました。野菜が主役の和風仕立ての味わいです。※パッケージ リニューアル品



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／本体価格 330 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2016 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	丸鶏ととんこつだしに、野菜のうまみとショウガを効かせ、天日塩でまろやかに仕上げたやさしい味の鍋スープです。※パッケージ リニューアル品



商品仕様	
商品名	野菜をいっぱい食べる鍋 こく旨味噌味
容量	750 ｇ
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	2016 年9月1日
発売地区	全国
商品特徴	昆布とカツオのうまみだしに赤みそ・白みそを加え、赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げたコク深い鍋スープです。 ※パッケージ リニューアル品



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ
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	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏と魚介のだしにコチュジャン・豆板醤・みそを加え、ごま油で風味よく仕上げました。うまみ・辛さ・コクが絶妙にブレンドされた鍋スープです。 ※パッケージ リニューアル品



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ
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	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏と魚介のうまみだしに赤みそ・白みそ・コチュジャンを加え、具材によく絡むマイルドな辛さに仕上げました。 ※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8月19日

今年も到来！魚介のおいしい季節は「鮮魚亭」の鍋スープ

『鮮魚亭 寄せ鍋スープ 豆乳仕立て』新発売

まろやかでコクのある上品な味わい

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016 年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの鍋スープに新アイテム、『寄せ鍋スープ 豆乳仕立て』を９月１日（木）より全国で新発売します。

また、同時に『寄せ鍋スープ 醤油仕立て』の味をリニューアル、『寄せ鍋スープ 味噌仕立て』のパッケージをリニューアルし、発売します。

和食の世界遺産登録以来、国内でも「和の味付け」は再評価され、鍋つゆ市場における「寄せ鍋・和風鍋用鍋つゆ」の構成比も３年連続で拡大し、2015 年度は 46.8%を占めています（日経 POS 情報サービスより）。当社では、寄せ鍋の新しい味覚として、魚介系の具材と健康イメージの高い豆乳を合わせた新しい鍋スープを開発しました。本格的な豆乳鍋がご家庭でも簡単に再現できる一品です。

『鮮魚亭 寄せ鍋スープ 豆乳仕立て』は、豆乳をベースに、鶏・昆布・カツオの合わせだしを効かせ、白みそで上品に仕上げました。しっかりとした味わいは、エビ・タラ・ホタテなどの魚介系素材のおいしさを一層引き立て、白菜・水菜・ニンジン・シイタケなどの野菜に馴染みます。まろやかさとコク、ほんのりとした甘さのバランスがよい豆乳鍋スープです。鍋あとには、まったりとしたスープを活かした「豆乳ラーメン」や「豆乳雑炊」などがお薦めです。

また、『鮮魚亭 寄せ鍋スープ 醤油仕立て』は、だしの風味を、より感じられるよう産地限定のだしを使用し、魚介系素材とスープがバランスよく楽しめる味にリニューアルしました。鍋あとのスープは、「ネギ雑炊」に最適です。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 寄せ鍋スープ 豆乳仕立て
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	2016 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	３種類の合わせだしに、白みそで上品な味わいに仕上げました。まろやかでコクがあり、ほんのり甘い豆乳仕立ての鍋スープです。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 寄せ鍋スープ 醤油仕立て
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	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	北海道・日高昆布と静岡・焼津産かつお節の合わせだしをしっかり効かせ、豊かな風味の純米酒で仕上げました。魚介素材とスープがバランスよく味わえます。 ※フレーバー リニューアル品



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 寄せ鍋スープ 味噌仕立て
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	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	ほんのり甘い米こうじ白みそに、昆布・カツオ・鶏・味わい深い鯛だしを加え、純米酒で風味よく仕上げました。鍋あとは、「みそラーメン」が最適です。 ※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

2016年8月19日

鶏のうまみと藻塩が具材のうまみを引き出す

『鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ』リニューアル発売

日本各地の名産素材で深くまろやかな塩味スープ

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として「鮮魚亭」の鍋スープシリーズの『塩ちゃんこ鍋スープ』の味をリニューアルし、9月1日（木）より全国で発売します。

2015年度の鍋つゆ市場における「ちゃんこ鍋つゆ」の構成比は、前年比114.2%に達し、根強い人気が伺えます（日経POS情報サービスより）。また、当社が行った＜海鮮鍋に関する意識調査＞では、約9割の方が「海鮮鍋の喫食機会を増やしたい」と回答しました。そこで当社では、魚介系素材のうまみをスープと一緒に味わえるよう「塩ちゃんこ鍋スープ」の味付けに工夫を加えました。

『鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ』は、従来品より鶏ガラのうまみと塩味を引き立てることで、つみれ・すり身・白身魚などの素材や野菜そのものの味はもちろん、スープも一緒に楽しめるちゃんこ鍋スープです。だしには、鹿児島・枕崎産のかつお節と北海道産日高昆布、さらに、瀬戸内の藻塩など、日本各地の名産からとっただしで味わい深いまろやかな塩味に仕上げました。鍋あとには、海の味が香る「しらす雑炊」などがお薦めです。



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／本体価格 330円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏ガラスープに枕崎産かつお節と日高昆布だしを合わせ、瀬戸内の藻塩で、深くまろやかな塩味に仕上げました。 ※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8月19日

お子様や辛味が苦手な方にマイルド仕立て

『赤いスンドゥブチゲ用スープ 中辛』新発売

豆腐と卵で手早く作れる汁物おかず

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『赤いスンドゥブチゲ用スープ 中辛』を9月1日（木）より全国で新発売します。
また、同時に『赤いスンドゥブチゲ用スープ 辛口』のパッケージをリニューアルし、発売します。

豆腐と卵で作るピリ辛の韓国風小鍋料理「スンドゥブチゲ」は、安価で手軽に作れる汁物おかずとして、食卓に定着しており、「スンドゥブ関連商品市場」も2015年度は前年比110.5%の伸びを見せました（日経POS情報サービスより）。当社でも 2011 年よりスンドゥブチゲ専用スープを発売し、ご好評をいただいてまいりましたが、本年 4 月、当社が実施した＜スンドゥブに関する意識調査＞では、喫食経験のある方のなかから「ちょっと辛い」という意見や、喫食経験のない方より「どのくらいの辛さなのか分からず食べるのは躊躇する」といった声が聞かれました。そこで、従来のスンドゥブチゲ用スープが「辛すぎる」と感じている人や初めてスンドゥブを食べる人に、マイルドな辛さの製品を新たに開発し、ラインアップしました。

『赤いスンドゥブチゲ用スープ 中辛』は、鶏ガラからとったスープをベースに、アサリと野菜のうまみを効かせ、コチュジャンでコク深く仕上げました。辛さをマイルドに抑えながらも、本格的なスンドゥブチゲが楽しめます。お子様や辛い料理が苦手な方はもちろん、初めてスンドゥブチゲを食べる方にも食べやすい一品です。とろけるチーズを加えれば、コチュジャンのまろやかなコクが増し、さらにマイルドな味にアレンジできます。



製品仕様	
製品名	赤いスンドゥブチゲ用スープ 中辛
容量	300ｇ
希望小売価格（税込）	248円／本体価格 230円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏ガラスープにアサリと野菜のうまみを加え、コチュジャンでコク深く仕上げました。マイルドな辛さのスープです。辛さの目安：3／5段階



製品仕様	
製品名	赤いスンドゥブチゲ用スープ 辛口
容量	300ｇ
希望小売価格（税込）	248円／本体価格 230円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	豚とコチュジャンのコク深い味わいに、アサリのうまみを加え、ネギ風味油で香りよく仕上げました。 辛さの目安：5／5段階 ※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

2016年8月19日

好評の「スープはるさめ」シリーズに新ラインアップ登場

『おいしさいろいろ 5つの味のスープはるさめ』新発売

和洋中のいろいろな味が楽しめる

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『おいしさいろいろ 5つの味のスープはるさめ』を9月1日（木）より全国で新発売します。

袋入りタイプの春雨入りスープは、カップタイプのものに比べ値頃感があり、スープはるさめ市場で5割弱を占めるアイテムに成長しています。お湯を注ぐだけで簡単に作れるため、オフィスやご家庭の様々なシーンで楽しまれています。

今回発売する『おいしさいろいろ 5つの味のスープはるさめ』は、当社がこれまでに発売した『5つの味のスープはるさめ』（2013年3月発売）、『バラエティ広がる5つの味のスープはるさめ』（2014年3月発売）、『トムヤムクン風スープはるさめ』・『エスニック風スープはるさめ』（2015年1月発売）にはない新たな味覚を取り入れたスープはるさめセットです。和洋中からバラエティに富んだフレーバーを集めました。1食あたり45～65kcalで、昼食のお弁当のお供はもちろん、忙しい朝、小腹が減った午後、試験勉強時の夜食など、幅広い用途でお楽しみいただけます。

＜フレーバー概要＞

ごま豆乳：	豆乳にカツオ・昆布・ホタテのうまみを効かせ、ゴマで風味良く仕上げました。 65kcal
とろみ中華：	鶏・オイスター・豚のうまみが効いた、とろみのある中華風スープです。 58kcal
まろやかとんこつ：	とんこつだしに、ゴマ・しょうゆを加えた、まろやかな味わいのスープです。 59kcal
ビーフコンソメ：	ビーフのうまみに、コーン・パセリを加え、アクセントにコショウを効かせました。 49kcal
お茶漬け風：	抹茶しょうゆ味に、サケ・あられ・のりを散らしました。お茶漬け風味が楽しめます。 45kcal



製品仕様	
製　品　名	おいしさいろいろ 5 つの味のスープはるさめ
容　　量	10 食入り（ごま豆乳、とろみ中華、まろやかとんこつ、ビーフコンソメ、お茶漬け風／各 2 食）
希望小売価格（税込）	454 円／本体価格 420 円
販　　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2016 年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	和洋中のバラエティに富んだ 5 つの味が気軽に楽しめる春雨スープです。

■ 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

2016年8月19日

お好みに合わせて味・量を調整できる濃縮タイプ

『キムチ鍋の素』・『味噌キムチ鍋の素』新発売

ピリ辛味のしょうゆベース。辛さ抑えたみそベース

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016年秋冬の新製品として『キムチ鍋の素』と『味噌キムチ鍋の素』を９月１日（木）より全国で新発売します。

鍋スープ市場の構成比は、スープをそのまま使える「ストレートタイプ」が3／4以上を占めますが、近年では「濃縮・その他タイプ」がシェアを拡大しており、2015 年度には前年比 105.9%の伸びを見せました（日経POS情報サービスより）。特に若年層や少人数家庭では、分量や味の濃さが調整できる「濃縮・その他タイプ」を利用する傾向が多くみられ、なかでも濃縮ボトルタイプは、個食タイプに比べ価格面で優れているため人気が高いようです。当社では、このような市場ニーズに対応し、ご家庭ではなかなか味付けが決まらないキムチ鍋に着目し、お好みの分量や味付けで楽しめる濃縮ボトルタイプの「キムチ鍋の素」2アイテムを新たに開発しました。

『キムチ鍋の素』は、赤唐辛子と青唐辛子で辛みのバランスを調整し、コチュジャン・豆板醤・魚醤で味に厚みを加え、ニンニクとごま油で食欲をそそる味に仕上げました。辛味とコクがしっかり感じられる本格的なキムチ鍋が再現できます。また、鍋スープだけでなく、「豚キムチ炒めのたれ」としてもお使いいただけます。

『味噌キムチ鍋の素』は、米みそと豆みそを合わせて用い、赤唐辛子・コチュジャン・豆板醤を加え、ニンニク・ごま油の風味を効かせました。みそベースのまろやかなコクとマイルドな辛みは、辛いのもが苦手な方やお子様にもおいしくいただける味です。「みそキムチラーメン」のスープにもぴったりです。



製品仕様	
製品名	キムチ鍋の素
容量	340 ml
希望小売価格（税込）	356円／本体価格 330円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2016年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	2種類の唐辛子で辛味を、コチュジャン・豆板醤・魚醤でコク深い味に。ニンニク・ごま油で食欲をそそる味に仕上げました。濃縮タイプ。



製品仕様	
製　品　名	味噌キムチ鍋の素
容　量	340 ml
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2016 年9月1日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	2 種類のみそにコチュジャン・豆板醤を加え、ニンニクとごま油の風味を効かせました。マイルドな辛さのなかにコク深い味が楽しめます。濃縮タイプ。

■ 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8月19日

老舗日本料理店「なだ万」監修の鍋用セット第３弾！

『手作り鶏つくね鍋用セット』新発売

手作りを楽しみ、“和のこだわり味”に舌鼓

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部　孝博）は、2016 年秋冬の新製品として『なだ万監修 手作り鶏つくね鍋用セット』を９月１日（木）より全国で新発売します。

当社は昨年、老舗日本料理店「なだ万」の監修のもと、和食の真髄である「だしのうまみ」を活かした“こだわり味の鍋”がご家庭で簡単に楽しめる鍋用セット ２ 品（西京みそ鍋用セット、鶏だしごま鍋用セット）を発売し、ご好評いただきました。そして今回、シリーズ第３弾として、「なだ万」の“こだわりのある、大人向けの、本格的な味”を保ちながら、大人だけでなく子どもも喜ぶ『なだ万監修 手作り鶏つくね鍋用セット』の新アイテムを投入します。

『なだ万監修 手作り鶏つくね鍋用セット』は、「だしにこだわり、素材を活かし、手作りの具材を味わう鍋」をコンセプトに開発しました。ご家庭ではなかなか出すことのできない炭火風味に着目し、子どもが好きな焼き鳥のつくねをメイン具材に製品設計しました。

本品は、いりごまの食感がアクセントの炭火風味のコラーゲン入り「つくねの素」を用いご家庭で手作りした鶏つくねと、白菜・水菜・ニンジン・シイタケなどのお好みの野菜を濃縮タイプの「鶏だしスープ」と「魚介だしスープ」のダブルだしスープで煮込むマルチパックの鍋用セットです。鶏ガラからとっただしのうまみが広がる「鶏だしスープ」とカツオ節・宗田節の風味豊かな「魚介だしスープ」の調和が、鶏つくねや野菜のおいしさを引き出し、上品な味が楽しめます。鍋あとには、鶏と魚介のだしが効いたスープにたっぷりの刻みネギをちらした「鶏雑炊」などがお薦めです。



製品仕様	
製品名	なだ万監修 手作り鶏つくね鍋用セット
容量	120ｇ （つくねの素 25ｇ、鶏だしスープ 35ｇ、魚介だしスープ 60ｇ）
希望小売価格（税込）	292 円／本体価格 270 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2016 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	いりごまの食感が楽しめる炭火風味のコラーゲン入り「つくねの素」、鶏がらのうまみが広がる「鶏だしスープ」、カツオと宗田節のだしが効いた「魚介だしスープ」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