おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

２０１８年2月２０日

話題の“ブラックフード”を味わう新アイテム登場！

『黒のスープはるさめ』新発売

「担々風」と「酸辣湯風」が楽しめる袋入りタイプの食べるスープ

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、２０１８年春夏の新製品として、「スープはるさめ」シリーズの新アイテム『黒のスープはるさめ』を３月１日（木）より全国で発売します。

多包装タイプの春雨スープ市場は“食べるスープ”の定着もあり、大きく伸長しました（日経ＰＯＳ情報サービス）。一方、当社が実施した＜食に関するアンケート調査＞では、春夏に食べたいフレーバーとして、「ピリ辛味」と「酸っぱい味」が上位に入りました。そこで当社は、「スープはるさめ」シリーズのさらなる拡大を図るべく、近年話題を集めている “黒い食材（黒豆・黒ニンニク・黒トリュフなど)”に注目し、なかでも、健康イメージが高く「ピリ辛味」や「酸っぱい味」との相性が良い黒ごま、黒酢を用いた「スープはるさめ」の新アイテムを市場投入します。

今回発売する『黒のスープはるさめ』は、話題の“ブラックフード”をキーワードに、黒ごま・黒酢をフレーバーに採用したスープはるさめです。中華メニューでおなじみの「黒ごま担々麺」、「酸辣湯麺」をヒントにした味は暑くなるこれからの季節に最適であり、朝食・夜食や小腹が空いた時など、手軽に楽しめます。

＜フレーバー概要＞

黒ごま担々風：　みそに、黒ごま・ポークでコクを加え、ごま油・山椒・八角・豆板醤・コチュジャンなどで香りよく仕上げた、鶏そぼろ入りの担々風味のスープはるさめです。
60 kcal／脂質：0.8ｇ

黒酢入り酸辣湯風：　鶏とシイタケ・昆布のうまみに、ショウガ・コショウ・赤唐辛子の辛さと黒酢の酸味をほどよく効かせた、卵が入った酸辣湯風味のスープはるさめです。
55kcal／脂質：0.3ｇ



製品仕様	
製品名	黒のスープはるさめ
容量	６食入り（黒ごま担々風：３食、黒酢入り酸辣湯風：３食）
希望小売価格（税込）	345 円／本体価格 320 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	２０１８年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	“黒の食材”を活かした２つのフレーバーが楽しめる健康志向のスープはるさめです。

■ 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