おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2021年2月17日

「濃厚な味わい」、「すっきり清涼感」 新フレーバーの麺用かけつゆ

『うに玉めんつゆ』、『柑橘おろしめんつゆ』新発売

具材を加えてボリュームたっぷりな麺を１人前から！

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、2021 年春夏の新製品として『うに玉めんつゆ』と『柑橘おろしめんつゆ』を３月１日（月）より全国で発売します。

2020年の食卓における生麺・ゆで麺・乾麺の出現頻度は、伸長を見せました（インテージ「キッチンダイアリー」）。休校やテレワークの定着により、今後も平日の家庭内ランチの増加が予想されます。そこで当社は、家庭でのランチの新たなレパートリーとして、麺だけでなく具材との相性も良く、1人前から使える麺メニュー専用のかけつゆを開発しました。

『うに玉めんつゆ』は、超特選しょうゆに、ウニの香りと北海道産日高昆布・静岡県焼津産カツオ節のうまみを効かせ、まろやかな西京みそで仕上げた、濃厚な味わいが特徴です。しゃぶしゃぶした牛うす切り肉と卵黄をトッピングし、刻みのりと刻みネギを散らせば、ちょっと贅沢な「うにく麺」も簡単に楽しめます。

『柑橘おろしめんつゆ』は、しょうゆベースに大根おろしを加え、鹿児島県枕崎産カツオ節のうまみと、大分県産かぼす・宮崎県産日向夏・沖縄県産シークヮーサーをブレンドした柑橘果汁で爽やかな風味に仕上げました。冷水で締めた麺に、しゃぶしゃぶした豚薄切り肉、きゅうり・トマトなどをトッピングした「冷しゃぶサラダ麺」は、暑い夏にピッタリです。

製品仕様	
製品名	うに玉めんつゆ
容量	40g×3袋（1人前×3回分）
希望小売価格（税抜）	220円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	超特選しょうゆに、ウニの香りと北海道産日高昆布・焼津産カツオ節のうまみを効かせ、まろやかな西京みそで仕上げた、濃厚な味わいの麺専用調味料です。

製品仕様	
製品名	柑橘おろしめんつゆ
容量	40g×3 袋（1 人前×3 回分）
希望小売価格(税抜)	220 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021 年 3 月 1 日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースに、鹿児島県枕崎産カツオ節のうまみと大根おろしを加え、九州・沖縄産の柑橘果汁(かぼす、日向夏、シークヮーサー)で爽やかな風味に仕上げた麺専用調味料です。

■ 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：kouhou@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

2021年2月17日

「野菜スティック」のお供に。ニンニク風味と赤唐辛子が効いたピリ辛味噌

『味噌きゅうのたれ』新発売

“在宅ハッピーアワー”のお通し、リモート飲み会のおつまみに

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、2021 年春夏の新製品として『味噌きゅうのたれ』を 3 月 1 日(月)より全国で発売します。

近年の家飲みブームに加え、コロナ禍の影響による在宅勤務から早めの晩酌を楽しむ機会が増えつつあり、また、リモート飲み会の最中でも、短時間の離席で手早く作れる「スピードおつまみ」のニーズも生まれています。当社は、このような新たな動きをとらえ、「塩キャベツのたれ」に続く「かけるだけ・和えるだけ」シリーズの新アイテムとして、汎用性の高い味噌フレーバーをラインアップします。

『味噌きゅうのたれ』は、みそに、しょうゆ麹・煮干し・焼きあご(トビウオ)のうまみを加え、ニンニクといりごま・ごま油の風味、赤唐辛子とコチュジャンを効かせ、ピリ辛味に仕上げました。野菜スティックの「つけだれ」として手軽に楽しむほか、厚揚げの「かけだれ」、みそ炒めや焼き肉の味付けなど、様々なシーンで活躍する調味料です。

製品仕様	
製品名	味噌きゅうのたれ
容量	235 g
希望小売価格(税抜)	230 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021 年 3 月 1 日
発売地区	全国
製品特徴	みそに、しょうゆ麹・煮干し・焼きあごのうまみ、ニンニクとごま油の風味、赤唐辛子・コチュジャンの辛みを効かせました。「つけだれ」だけでなく、「かけだれ」や炒め物の味付けにも使えます。

■ 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:kouhou@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

2021年2月17日

簡単調理のレトルトタイプ。自家製バーガーが手軽に楽しめる

『プルドチキン』新発売

深いコクの「デミグラス味」、甘くフルーティな「照り焼き味」

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、2021 年春夏の新製品としてレトルトタイプの『プルドチキン デミグラス味』と『プルドチキン 照り焼き味』を 3 月 1 日(月)より全国で発売します。

近年の主食に関し、“パン食増・米食減”の傾向(総務省統計局「家計調査」)が見られる中、コロナ禍の 2020 年3月～8月期のハンバーガーの家庭内食率はテイクアウト増を受け、前年同期比 186.6%に達しました(インテージ「キッチンダイアリー」)。当社は、このような食傾向や生活スタイルの変化に応じ、簡単調理のレトルトタイプの「バーガー／サンドイッチの具」を市場投入します。

このたび発売する『プルドチキン』シリーズは、焼いたポークをほぐし BBQ ソースを絡めた、アメリカで愛されている「プルドポーク」をヒントに企画しました。

『プルドチキン デミグラス味』は、ほぐしたチキンをトマトペースト・デミグラスのコクとスモークの香りがほんのり効いた BBQ ソースで絡めました。レタス、タマネギ、トマト、アボカド、ピクルスなどのお好みの野菜と本品を一緒にハンバーガー用の丸パン(バンズ)や食パンにはさめば、オリジナルのチキンバーガー／チキンサンドが簡単に作れます。

『プルドチキン 照り焼き味』は、ほぐしたチキンを、ハチミツとリンゴ・パインの果汁でフルーティな甘さとスモークの香りがほんのり効いた BBQ ソースで絡めました。レタスなどの野菜や目玉焼きと本品を一緒にハンバーガー用の丸パン(バンズ)や食パンにはさめば、チキンを使ったお馴染みの味のバーガー／サンドイッチが楽しめます。

製品仕様	
製品名	プルドチキン デミグラス味
容量	145ｇ（3～4人前）
希望小売価格(税抜)	450円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	ほぐしたチキンをトマトペーストとデミグラスのコクと、スモークの香りがほんのり効いた BBQ ソースを絡めた「バーガー／サンドイッチの具」です。簡単調理のレトルトタイプ。

製品仕様	
製　品　名	プルドチキン　照り焼き味
容　　量	145ｇ（3～4 人前）
希望小売価格(税抜)	450 円
販　　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2021 年 3 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	ほぐしたチキンをハチミツとりんご・パインの果汁でフルーティな甘さと、スモークの香りがほんのり効いた BBQ ソースを絡めた「バーガー／サンドイッチの具」です。簡単調理のレトルトタイプ。

■ 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：kouhou@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

2021年2月17日

台湾グルメの“ネクストブーム”は、身体に優しい「朝スープ」

『鹹豆漿(シェントウジャン)用セット』新発売

ほどよい酸味と塩加減。忙しい朝でも手間なく作れる

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、2021年春夏の新製品として『鹹豆漿(シェントウジャン)用セット』を3月1日(月)より全国で発売します。

タピオカミルクティーやマンゴーかき氷など、スイーツを中心に流行した台湾グルメですが、当社は台湾でよく見られる「朝の外食」に注目し、現地の食堂や屋台で人気の定番朝食メニューが簡単に作れる専用セットを企画しました。20~40代の女性をメーンターゲットに、豆乳を用いた“台湾スタイルの朝食”を提案します。

鹹豆漿(シェントウジャン)は、酸味・塩味ととろみが特徴の豆乳を用いたスープであり、台湾では朝食としておなじみのメニューです。このたび発売する『鹹豆漿用セット』は、程よい酸味と塩加減に加え、“とろふわっと食感”の台湾風豆乳スープが手軽に楽しめる専用セットです。まろやかな酸味の米黒酢に、天日塩とエビ・チキン・魚醤のうまみを効かせた「スープの素」と、クルトンとエビ・ナッツ・ネギの彩り豊かな「トッピング」がセットになり、豆乳があれば手間なく作れます。お好み合わせてパクチー、ザーサイ、蒸し鶏などのトッピングでボリュームアップしたり、辛口がお好みの方は追いラー油を垂らしたりするなど、様々なアレンジメニューも楽しめます。

製品仕様	
製品名	鹹豆漿(シェントウジャン)用セット
容量	スープの素:20g × 2袋 トッピング:1.3g × 2袋
希望小売価格(税抜)	210円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	まろやかな酸味の米黒酢に天日塩とエビ・チキン・魚醤のうまみを効かせた「スープの素」と、クルトンとエビ・ナッツ・ネギの彩り豊かな「トッピング」の台湾風豆乳スープ専用セットです。

■ 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：kouhou@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

2021年2月17日

ご当地麺料理を楽しみながら、
仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する
『機能性表示食品 GABA配合スープはるさめ』新発売
仕事中、家事中のブレイクや夜食にもオススメ！

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、2021 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、『機能性表示食品 GABA配合スープはるさめ』を３月１日（月）より全国で発売します。

GABA（ガンマ-アミノ酪酸）には、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや、疲労感を緩和する機能があることが報告されています。当社が 20 代以上の女性を対象に実施したインターネット調査では、8割以上の方から「日常的にストレスを感じている」との回答が寄せられ、ストレス解消のための食事ではラーメンなどの麺類が多くの支持を集めました。そこで 2013 年より手掛けている「スープはるさめ」の新アイテムとして、「GABA」と「ご当地麺料理」を掛け合わせた、シリーズ初の機能性表示食品を開発しました。

『機能性表示食品 GABA配合スープはるさめ』は、1 食あたり 28mgの GABA を配合した、マグカップ等で食すスープはるさめです。コク深いみそ味の「札幌みそ風」、辛味とニンニクの風味が特徴の「宮崎辛麺風」、ポークのうまみをしっかり効かせた「博多とんこつ風」、あっさりとした塩味にバター風味を効かせた「函館しお風」といった 4 つのご当地麺料理をイメージしたフレーバーを楽しみながら、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和します。ランチタイムはもちろん、仕事中や家事中のブレイクや夜食にもおすすめです。

＜フレーバー概要＞

札 幌 み そ 風 ： みそに、ポークのうまみを効かせ、ニンニク・ショウガを加えたスープはるさめです。
46kcal ／ 脂質：0.4g

宮 崎 辛 麺 風 ： しょうゆに赤唐辛子の辛みを効かせ、ニンニクでコク深く仕上げたピリ辛味のスープはるさめです。
43kcal ／ 脂質：0.2g

博 多 とんこつ風 ： ポークのうまみをしっかり効かせ、ニンニク・ショウガ・コショウでアクセントをつけたスープはるさめです。
45kcal ／ 脂質：0.6g

函 館 し お 風 ： チキン・ホタテ・昆布のうまみに、バターの香りが漂うスープはるさめです。
38kcal ／ 脂質：0.1g

製品仕様	
製　品　名	機能性表示食品 GABA 配合スープはるさめ
容　量	8 食入り（札幌みそ風：2 食、宮崎辛麺風：2 食、博多とんこつ風：2 食、函館しお風：2 食、）
希望小売価格(税抜)	420 円
販　路	量販店などの食品コーナー
発　売　日	2021 年 3 月 1 日
発　売　地　区	全国
製　品　特　徴	仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する GABA を 1 食あたり 28mg配合したスープはるさめです。4 つのご当地麺フレーバー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：kouhou@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