

2021年7月7日

肉と野菜をホットプレートで煮焼きする「鉄板鍋」、誕生

『鉄板肉肉鍋の素 甘辛しょうゆ味』 新発売

“食卓エンタテイメント”を楽しむ新スタイルの鍋

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、2021年秋冬の新製品として『鉄板肉肉鍋の素 甘辛しょうゆ味』を8月2日(月)より全国で発売します。

長引くステイホーム生活の中で、ホットプレート販売は好調が伝えられ、2020年上期では前年比152.7%に達しました(日本電機工業会調べ)。当社は、外食店でみられる鉄板にうず高く盛りつけた肉・野菜をスープで煮焼きする「鉄板鍋」に注目し、ホットプレートやフライパンで作る鉄板鍋専用調味料を開発しました。おうちごはんにエンタメ感を演出する新しいスタイルの鍋メニューを提案します。

『鉄板肉肉鍋の素 甘辛しょうゆ味』は、ホットプレートやフライパンで鍋料理が作れるよう設計した専用調味料です。しょうゆベースに本みりんと純米酒を合わせ、カツオ・昆布だしでうまみを加えた「鍋用スープ」と、赤唐辛子・コチュジャンの辛味にニンニクの風味を効かせた「辛味調味料」のセットです。牛&豚など、2種類以上の肉とキャベツ、タマネギ、ニラ、もやし、エノキダケなどの野菜をホットプレートやフライパンで煮焼きしていただく新しいスタイルの鍋メニューが手軽に作れます。「肉&肉」と野菜のうまみがしみ出た鍋あととスープで、ちゃんぽん麺、中華麺やご飯を煮込めば、“シメの一椀”が楽しめます。



製品仕様	
製品名	鉄板肉肉鍋の素 甘辛しょうゆ味
容量	180g (鍋用スープ 80g×2袋、辛味調味料 10g×2袋)
希望小売価格(税込)	324円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	カツオと昆布だしでうまみを加えたしょうゆベースの「鍋用スープ」と、赤唐辛子の辛味とニンニクの風味を効かせた「辛味調味料」のセット。ホットプレートやフライパンで作る鍋の素です。

■ 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>

2021年7月7日

マレー半島から食卓へ。肉骨茶(Bak kut teh)がやって来た！

『お肉ソムリエ監修 **バクテー風スペアリブ煮込みスープ**』新発売

八角・シナモン・クローブ香るアジアンテイストのおかずスープ

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、2021年秋冬の新製品として『お肉ソムリエ監修 バクテー風スペアリブ煮込みスープ』を8月2日(月)より全国で発売します。

バクテー(肉骨茶)とは、豚の骨付きあばら肉を香辛料(スターアニス、シナモン、クローブなど)やニンニクで煮込んだもので、ご飯にかけたり中華揚げパン(油条)を浸したりして食べる、シンガポールやマレーシアの名物料理です。当社が実施したインターネット調査では、認知度は約30%と低めですが、食意向は約70%にのぼり、近年ではメニューにラインアップする外食店もあり、静かに注目を集めています。ステイホームの昨今、当社は、“旅行気分が楽しめるメニュー”として、「お肉ソムリエ」の資格を有する当社社員が監修し、このアジアンテイストのスープの製品化を図りました。本場の風味と味わいを残しつつ、日本の食卓にマッチする専用スープを市場投入します。

『お肉ソムリエ監修 バクテー風スペアリブ煮込みスープ』は、チキン・魚醤のうまみにガーリック・コショウ・ジンジャーの風味を効かせ、八角(スターアニス)・シナモン・クローブが香るストレートタイプの専用スープです。本品で、豚のスペアリブや豚ロース・バラのかたまり肉、チンゲン菜、エノキダケ、油揚げ、ゆで卵などの具材を煮込むだけで、アジアンテイストにあふれる「おかずスープ」が簡単に作れます。ごはんや揚げ麩を浸したり、中華麺をからめたり、食べ方は自由自在。お好みに合わせてパクチーをトッピングすれば、本場感がさらに高まります。また、牛肉や鶏肉、レタス、ダイコン、シイタケなどを用い、様々なアレンジも楽しめます。



製品仕様	
製品名	お肉ソムリエ監修 バクテー風スペアリブ煮込みスープ
容量	500 g
希望小売価格(税込)	270 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	チキン・魚醤のうまみ、ガーリック・コショウ・ジンジャーの風味を効かせ、八角・シナモン・クローブの香りで仕上げた、ストレートタイプのスープです。

■ 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: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>

2021年7月7日

とんこつみそに、ショウガ+コショウ+山椒でキレのある味に

『やみつき豚鍋スープ 生姜とんこつみそ味』新発売

高コスパの野菜を使い、“トンでもない旨さ”の平日鍋

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、2021年秋冬の新製品として『やみつき豚鍋スープ 生姜とんこつみそ味』を8月2日(月)より全国で発売します。

休日の団らんに楽しむ鍋料理は、具材の数や単価が張るものを用いがちですが、当社は、調理時間の限られた平日に比較的安価ながらボリュームのある、コストパフォーマンスの高い野菜とリーズナブルなお肉で気軽に作れる鍋を企画し、「みそ・ショウガ」をフレーバーのキーワードとし、人気ラーメンをヒントに飽きのこない鍋スープを開発しました。コロナ禍が続く昨今、鍋料理のバリエーションを提案します。

『やみつき豚鍋スープ 生姜とんこつみそ味』は、みそ&とんこつのベースに、ねりごまとニンニクのコクを加え、ショウガの風味でしっかり引き締め、コショウ・山椒・赤唐辛子でスパイシーさを加えたストレートタイプの鍋スープです。濃厚なうまみの中に残るすっきりキレのある後味は、豚うす切り肉とひき肉、キャベツ、ニラ、もやし、ニンジンなどの具材に絡み、食欲が刺激されます。鍋あとスープで中華麺やちゃんぽん麺を煮込み、刻みネギやすりごまをトッピングした「生姜味噌ラーメン」は、身体が暖まるシメの一品です。



製品仕様	
製品名	やみつき豚鍋スープ 生姜とんこつみそ味
容量	750 g
希望小売価格(税込)	378 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	味噌&とんこつのベースに、ねりごまとニンニクでコクを加え、ショウガの風味をしっかり効かせ、コショウ・山椒でキレのある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: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>

2021年7月7日

鶏や合鴨のうまみが引き立つ鍋スープが、さらにおいしく！

『博多水炊きスープ』

『鶏南蛮鍋スープ』 リニューアル発売

九州の食材を生かし、生まれ変わったフレーバーで再登場

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として『博多水炊きスープ』と『鶏南蛮鍋スープ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月2日(月)より全国で発売します。

昨年度の水炊きスープ市場は、前年比 130%の伸びを見せ、特に「地鶏」を冠する鍋つゆ製品は、149%に達しました(日経 POS 情報サービスより)。そこで当社は、水炊きが一層おいしく楽しめるように、“はかた地どり”の鶏がらのだしを用い、九州ロゴマーク^(※)が記載できる製品として、これまでの『博多水炊きスープ』のフレーバーをリニューアルしました。

※ 九州・山口各県と経済界が、九州の魅力・活力・一体感を PR し、九州が一体となった様々な分野における取り組みを行うにあたり策定した「九州はひとつ」という理念を表すマーク

また、製品名に「あご(トビウオ)」を冠する鍋つゆ製品についても、前年比111%(日経POS情報サービス)と拡大傾向にあるなか、当社は、これまでの『鶏南蛮鍋スープ』に消費者の興味・関心が高い「あごだし」を採用することで、風味・フレーバーをリニューアルしました。

『博多水炊きスープ』では、はかた地どり^(※)の鶏がらだしを使ったスープにリニューアルし、ショウガを加えることで、コクがありながらもスッキリとした味に仕上げました。鶏もも肉や鶏だんご、白菜、長ネギ、シイタケ、豆腐などの具材に染み入ります。はかた地どりのだしと具材のうまみが溶け合った鍋あとスープで作る「鶏だしねぎ雑炊」は、格別の一椀。刻んだネギとごまをトッピングしてご賞味ください。

※ はかた地どりは・・・国内の在来種(昔からいる地鶏)の中で最も美味といわれている「軍鶏(シャモ)」と、うまみ成分・イノシン酸を多く含む「サザナミ」を祖父母に持ち、これに肉づきのよい「白色プリマスロック」を掛け合わせた地鶏

『鶏南蛮鍋スープ』は、長崎県産焼きあごのだしを新たに採用し、昆布・カツオ・宗田節・シイタケのだしを合わせ、うまみとコクが効いただし醤油仕立ての鍋スープです。鶏もも肉や合鴨うす切り肉と長ネギの味を引き立て、白菜、水菜、マイタケなどの野菜ともよく馴染み、溶き卵と一緒にいただく「すき焼き風」もおすすりめです。鍋あとは、日本そばでシンプルな「南蛮そば」に。七味唐辛子やゆず皮の薬味だけでも至極の一杯が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	博多水炊きスープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	はかた地鶏の鶏がらだし白湯スープに、ショウガを加えました。深いコクとスツキリとした味わいが楽しめる鍋スープです。“九州ロゴマーク”対象製品。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	鶏南蛮鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	378 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	長崎県産焼きあごのだしに、昆布・カツオ・宗田節・シイタケのうまみを効かせました。鶏や鴨と長ネギの美味しさが堪能できる、コク深いだし醤油仕立ての鍋スープです。 ※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: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>

2021年7月7日

3種の調味料で作る、牛かたまり肉の“ハレの日”メニュー

にくバルディッシュ
『肉BarDish ローストビーフ用セット』新発売

洋風メニュー・和風アレンジが簡単に作れ、外食気分が楽しめる

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、2021年秋冬の新製品として「肉BarDish」シリーズの第6弾、『肉BarDish ローストビーフ用セット』を8月2日(月)より全国で発売します。

ローストビーフは、外食や総菜・デリカのイメージが強いメニューですが、家庭用のローストビーフ用調味料は、コロナ禍による外食控えもあり、前年比132%と拡大しています(日経POS情報サービス)。当社は、“外食店で食べるような非日常的なメニューが家庭で手軽に作れる”をコンセプトに、肉を使った洋風バルメニューの調味料ブランド「肉BarDish」を2017年に立ち上げました。そしてこのたび、さらなる拡充を図るべく、新アイテムをラインアップします。

『肉BarDish ローストビーフ用セット』は、ローレル・レッドベルペパー・ローズマリー・タイムなど12種類の香辛料と天日塩をブレンドした「下味用シーズニング」、ビーフのうまみに赤ワインとぶどう&りんご果汁の風味を加えた「グレービーソース」、ヨーグルトの風味と西洋わさび(ホースラディッシュ)の爽やかな辛味を効かせた「ホースラディッシュソース」の3つの調味料のセットです。パッケージのQRコードで「おいしい焼き方」を動画で紹介しているので、おいしい焼き加減のローストビーフが簡単に作れます。野菜と合わせた「ローストビーフサラダ」やパンに挟んだ「ローストビーフサンド」といった洋風メニューだけでなく、「ローストビーフ丼」など和風メニューも楽しめます。



製品仕様	
製品名	肉BarDish ローストビーフ用セット
容量	75g (グレービーソース 40g、ホースラディッシュソース 20g、下味用シーズニング 15g)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	12種類の香辛料と天日塩をブレンドした「下味用シーズニング」、ビーフのうまみに赤ワインと果汁を加えた「グレービーソース」、ヨーグルト風味を効かせた爽やかな辛味の「ホースラディッシュソース」がセットになった専用調味料です。

■ 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>

2021年7月7日

「博多もつ鍋スープ」発売30周年記念 期間限定商品

『すき焼き風博多もつ鍋の素』 新発売

福岡の「もつ鍋 万十屋」と共同開発。本場のこだわりを味わう

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年秋冬限定の新製品として『すき焼き風 博多もつ鍋の素』を8月2日(月)より全国で発売します。

2020年度のもつ鍋スープ市場は前年比126%と拡大しており、その中において当社は、54%のトップシェアを獲得しています(日経POS情報サービス)。そして当社の看板商品『博多もつ鍋スープ』の発売30周年に当たる本年、1943年創業の「もつ鍋 万十屋」(福岡市早良区)との共同開発により、いつもと違うもつ鍋の食べ方が楽しめる、期間限定商品を企画・開発しました。

『すき焼き風博多もつ鍋の素』は、コクのある九州醤油をベースに、昆布・カツオのだしと、三温糖・純米酒を効かせた「もつ鍋のたれ」と、スライスにんにく・いりごま・赤唐辛子の「トッピング」がセットになったもつ鍋の素です。生もつ、キャベツ、タマネギ、ニラを煮込み、すき焼きのように溶き卵からめていただくスタイルがおすすめです。鍋あとは、ちゃんぽん麺やすき焼き味と相性の良いうどん、ご飯を用いて「ビビンバ風」も楽しめます。



製品仕様	
製品名	すき焼き風博多もつ鍋の素
容量	166.4g (もつ鍋のたれ 80g×2袋、トッピング 3.2g×2袋)
希望小売価格(税込)	378円
販売路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	九州醤油をベースに、三温糖・純米酒の風味を効かせた「もつ鍋のたれ」と、スライスにんにく・いりごま・赤唐辛子の「トッピング」がセットになったもつ鍋の素です。『博多もつ鍋スープ』発売30周年記念期間限定商品。 ※本品は、「もつ鍋万十屋」のもつ鍋を再現したものではありません。

■ 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>

2021年7月7日

鮭がおいしい季節だから、北海道の“郷土料理百選”で舌鼓

『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 ちゃんちゃん焼のたれ』

『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 チーズ仕立て 石狩鍋スープ』 新発売

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 ちゃんちゃん焼のたれ』と『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 チーズ仕立て 石狩鍋スープ』を8月2日(月)より全国で発売します。

コロナ禍に見舞われた2020年上期の家庭料理を振り返ると、ホットプレートの販売が前年比 152.7%(日本電機工業会)にみられるよう、食卓での調理風景が顕著になったといえます。そして、2020年の鍋メニュー別食卓出現頻度において「石狩鍋」は、9月～11月において前年比 200%に伸長しました(インテージ「キッチンダイアリー」)。そこで当社は、これから美味しさが増す鮭に注目し、“平日時短・休日エンタメ感”をコンセプトに、北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)の監修のもと、北の名物料理を再現する専用調味料と新作鍋スープを開発しました。

「ちゃんちゃん焼き」は、バター焼きした鮭などの魚介や野菜をみそで味付けした北海道の名物料理であり、2007年には「石狩鍋」や「ジンギスカン」とともに農水省の「農山漁村の郷土料理百選」に選定されています。

今回発売する『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 ちゃんちゃん焼のたれ』は、北海道みそに、ショウガ・ニンニクの風味を加え、チキンと日高昆布・ホタテのだしでうまみを効かせた専用調味料です。生鮭やカキ・ホタテ・イカといった魚介、キャベツ、タマネギ、ニンジン、シメジなどの野菜にもよく絡む味わいで、ホットプレートで楽しめます。残ったちゃんちゃん焼きは、パイシートを使った「オープンパイ」にリメイクすることもできます。

『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 チーズ仕立て 石狩鍋スープ』は、白みそをベースとしたスープに北海道産ゴーダチーズを加え、チキンと日高昆布のだしを合わせ、マイルドでコク深い味に仕上げました。まろやかなみそチーズ風味の味わいは、鮭やホタテなどの魚介、タマネギ、ジャガイモ、ハウレンソウ、キャベツなどの野菜によく合い、魚の苦手な方にも食べやすい、クリームシチュー感覚の鍋です。鍋あとには、コーンと牛乳を追加し、ご飯を煮込んで粉チーズ・パセリで仕上げる「コーンミルクリゾット」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 ちゃんちゃん焼のたれ
容 量	150g (75g×2袋)
希望小売価格(税込)	216 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	北海道味噌に、ショウガ・ニンニクの風味を加え、チキン・日高昆布・ホタテのだしのうまみを効かせました。生鮭などの魚介や野菜と相性の良い味わいです。



製品仕様	
製 品 名	北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 チーズ仕立て 石狩鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	白みそに北海道産ゴーダチーズを加え、チキン・日高昆布のだしを合わせました。マイルドでコク深い味わいに仕上げたストレートタイプの鍋スープです。

■ 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: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>

2021年7月7日

ウニの風味と日高昆布のだしが効いたコク深いかけ醤油

『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 うに醤油』新発売

海の幸に数滴たらすとさらに贅沢な味に

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年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの新アイテム、『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 うに醤油』を8月2日(月)より全国で発売します。

コロナ禍がもたらした消費者意識として、「娯楽の機会が減った分、食べ物をちょっと贅沢するようになった」と回答する方が34.7%に達していることがわかりました(㈱リクルートライフスタイル ホットペッパーグルメ外食総研調べ)。当社は、この「ちょっと贅沢する」に着目し、外食のような味がご家庭で手軽に楽しめる魚介用かけ調味料を企画。シーフードソムリエ資格を有する当社社員が監修し、九州ロゴマーク^(※)も記載できるように仕上げた“プチぜいたく醤油”を開発しました。

※ 九州・山口各県と経済界が、九州の魅力・活力・一体感をPRし、九州が一体となった様々な分野における取り組みを行うにあたり策定した「九州はひとつ」という理念を表すマーク

『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 うに醤油』は、コクが特徴の九州醤油に、ウニの風味と北海道産日高昆布のだしを効かせ、海の幸の味を格段とアップさせる醤油です。まろやかな味わいは、お刺身をたっぷり盛った「海鮮丼」やイクラを散らした「宝石丼」だけでなく、「めかぶ卵かけごはん」や「しらすのブルスケッタ」といった魚介をアレンジしたお手軽メニューにも最適です。数滴たらせば、ワンランク上の味変が楽しめます。



製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 うに醤油
容量	100g (25g × 4袋)
希望小売価格(税込)	194円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	コクと甘みの九州醤油に、ウニの風味と日高昆布のだしを効かせ、まろやかな味わいに仕上げた海鮮に良く合う醤油です。“九州ロゴマーク”対象製品。

■ 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: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>

2021年7月7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 塩ちゃんこ鍋スープ』

『鮮魚亭 かにすきスープ』リニューアル発売

九州の食材を使った「塩ちゃんこ」。上品でシンプルな「かにすき」

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの鍋スープ、『鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ』と『鮮魚亭 かにすきスープ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月2日(月)より全国で発売します。

昨年度実績で当社の「鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ」は、前年比 120%の伸びを見せました(日経 POS 情報サービス)。そして本年度は、九州産の原料を用いて、九州ロゴマーク^(※)も記載できる製品としてリニューアルし、市場投入します。

※ 九州・山口各県と経済界が、九州の魅力・活力・一体感を PR し、九州が一体となった様々な分野における取り組みを行うにあたり策定した「九州はひとつ」という理念を表すマーク

一方、かに鍋スープ市場は、ここ数年伸長傾向にあり、2020年度は前年比 124%を記録し(日経 POS 情報サービス)、鍋のフレーバーとして人気を集めていることが伺えます。また、当社が昨年に実施した<鍋のだしに関するインターネット調査>では、「昆布だし」が 6 割以上の支持を集めました。そこで、「昆布だしへのこだわり」とカニを「高級な味わい」でいただくことを新たなコンセプトとし、フレーバーをリニューアルしました。

『鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ』は、九州産の原料をふんだんに用いた鶏がらベースのスープです。鹿児島県枕崎産カツオ節と長崎県産焼きあごのだしに、やさしい味わいのハマグリ風味とうまみを加え、長崎・五島灘の海水塩で味わい深い塩味に仕上げました。つみれ、すり身のほか、タラなどの白身魚、白菜、長ネギ、ニンジン、エノキダケ、豆腐、油揚げなどの具材と相性抜群です。鍋あとは、だしと魚介・具材のうまみが溶け込んだスープでご飯としらすを軽く煮込み、刻んだネギと海苔、ごまをトッピングした「しらす雑炊」がおすすめです。

『鮮魚亭 かにすきスープ』は、カツオと日高昆布のだしが効いた白醤油のベースに、新たにのどぐろだしとシイタケだしを合わせ、うまみと風味をアップさせ、本みりんで上品に仕上げたかにすき用スープです。“高級・外食店”イメージの「のどぐろ」を加え、魚介のうまみが溶け合った味わいは、カニはもちろん、白菜、長ネギ、ニンジン、エノキダケ、豆腐などの具材によく馴染み、冬の味覚が堪能できます。鍋あとは、カニや具材のうまみが溶け込んだスープで作る絶品の「かに雑炊」で、身体がさらに温まります。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 塩ちゃんこ鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏がらスープに、枕崎産カツオ節・ハマグリ・長崎県産焼きあごの風味とうまみを加え、五島灘の海水塩で味わい深い塩味に仕上げました。“九州ロゴマーク”対象製品。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 かにすきスープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カツオと日高昆布のだしに、さらにのどぐろ・シイタケのうまみを加え、本みりん で上品に仕上げた白だし仕立てのかにすき用スープです。 ※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: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

2021年7月7日

九州産の醤油を用い、人気メニューがパワーアップ

『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ』

『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶり大根のつゆ』リニューアル発売

シーフードソムリエが、冬の旬魚・ブリのおいしさを引き出す

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの専用調味料、『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ』と『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶり大根のつゆ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月2日(月)より全国で発売します。

冬になると脂が乗って旬を迎える魚の代表格・ブリを使ったメニューランキングでは、「照り焼き」が第2位、「ぶり大根」は第4位に入り(インテージ「キッチンダイアリー」)、人気の高さがうかがえます。また、当社が今年4月に実施したインターネット調査では、ブリを購入する理由として、「好き」、「調理しやすい」が上位に入りました。当社ではブリを使ったメニューの専用調味料として「鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ」と「鮮魚亭 ぶり大根のつゆ」をラインアップしていましたが、このたび、シーフードソムリエ資格を有する当社社員が監修し、九州ロゴマーク^(※)も記載できる製品として従来品をブラッシュアップしました。

※ 九州・山口各県と経済界が、九州の魅力・活力・一体感をPRし、九州が一体となった様々な分野における取り組みを行うにあたり策定した「九州はひとつ」という理念を表すマーク

『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ』は、コクが特徴の九州醤油を用い、本みりんのコクと日高昆布のうまみを加え、国産黄金生姜ですっきりと仕上げたなかに、ほのかに炭火風味が感じられる照り焼きのたれです。ブリはもちろん、カジキ、サワラ、ホタテの照り焼きもフライパンで約5分のお手軽調理。ふっくら焼き上がり、炭火の香りが鼻腔をくすぐります。また、焼いたブリをほぐして本品をからめれば、ご飯のふりかけ、おにぎりの具にも使える「ぶりフレーク」にも応用できます。

『シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶり大根のつゆ』は、九州醤油のベースに、黒みりんを増量することでコクをさらにアップさせ、日高昆布のうまみと純米酒・国産黄金生姜を加え、滋味風味豊かに仕上げた専用つゆです。約15分の調理で、深みのある味わいの「ぶり大根」や「ぶりアラ大根」が簡単に作れます。お好みに合わせて針生姜やゆずの皮の千切りを添えれば、本格的な一品として楽しめます。



製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ
容量	120 g (60g × 2袋)
希望小売価格(税込)	194 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	九州産の醤油に本みりんのコクと日高昆布のだしでうまみを加え、ほのかに炭火風味が感じられるたれです。“九州口ゴマーク”対象製品。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 鮮魚亭 ぶり大根のつゆ
容量	300 g
希望小売価格(税込)	194 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	九州産の醤油に黒みりんと日高昆布のうまみを効かせ、純米酒と国産黄金生姜で風味豊かに仕上げました。“九州口ゴマーク”対象製品。 ※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
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17

TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288
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>

2021年7月7日

人気カレーチェーンの味を食卓で楽しむ“イエナカ外食”

『CoCo壱番屋監修 スープカレー用スープ』 新発売

大きめ野菜にもよく絡み、1食で野菜摂取目標の半分以上をクリア

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)と株式会社壱番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:葛原 守)は、2021年秋冬の新製品として『CoCo壱番屋監修 スープカレー用スープ』を7月12日(月)より全国で発売します。

“新しい生活様式”の定着により、家庭内食の機会が増えると、「メニューのマンネリ化」や「外食の味への渴望」などの声がかけられます。また、健康意識は年々高まる一方で、野菜の平均摂取量は目標に達していません(厚労省「令和元年国民健康・栄養調査」)。そこで当社は、小学生以上の子供がいるファミリー層をメインターゲットに、ココイチとのコラボレーションにより、「マンネリ打破」と「野菜摂取」をキーワードにカレーフレーバーの新しいスープメニューを開発しました。

『CoCo壱番屋監修 スープカレー用スープ』は、ポーク&チキンのうまみが効いたコク深いカレールウにカルダモン・オレガノ・山椒などの香辛料を生かし、ココイチ特製の「とび辛スパイス」でピリッとした辛さに仕上げたストレートタイプのスープです。1日の野菜摂取目標の半分以上(約220g)を摂れるよう設計した本品で、大きめに切ったジャガイモ、タマネギ、ニンジン、ナスなどの野菜と鶏もも肉を煮ると、具材の食感を楽しむスープカレーが簡単に作れます。ゆで卵やウインナー、ベーコンなどとも相性が良く、また、春・夏はオクラ、ピーマン、アスパラガス、秋・冬はカボチャ、カリフラワー、レンコンなど、季節の旬の野菜もおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	CoCo壱番屋監修 スープカレー用スープ
容量	750g (3~4人前)
希望小売価格(税込)	356円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年7月12日
発売地区	全国
製品特徴	コク深いカレールウにポーク・鶏がらのうまみを加え、カルダモン・オレガノ・山椒などの香辛料と、ココイチ特製「とび辛スパイス」で仕上げたストレートタイプのスープです。大きめに切った野菜などの食感を楽しむスープカレーが簡単に作れます。

■ 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>

2021年7月7日

“野菜ソムリエ青野果菜監修”の野菜が主役の鍋、誕生！**『野菜をいっぱい食べる鍋 焼あごだし鍋スープ』****『野菜をいっぱい食べる鍋 鶏だし醤油鍋スープ』****『野菜をいっぱい食べる鍋 焦がし風味噌鍋スープ』****『野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油鍋スープ』 新発売**

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として“野菜ソムリエ青野果菜監修”を冠した「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの新アイテム4品を8月2日(月)より全国で発売します。

当社が実施したインターネット調査では、健康のために意識的に野菜を食べている方が85.6%にのぼり、年代が上がるほど高い数値が見られました。そして、生鮮野菜はコロナ禍においても伸長傾向にあり(総務省 2020年家計調査)、「健康意識の高まり=野菜の需要拡大」が想定されます。そこで当社は、野菜ソムリエ・青野果菜^(※)の監修もと、野菜の特性や旬を生かし、本来の味を引き出す青果メニュー専用調味料シリーズを立ち上げ、近年の鍋つゆ市場で人気の高い「あごだし」や、定番の中でも伸びを示しているフレーバーの「鶏だし」、「味噌」、「とんこつ」の新作鍋スープを展開します。

※ 青野果菜(せいの・かな)は、「青果」と「野菜」のアナグラムで、野菜ソムリエの資格を有する当社社員のペンネームです。

『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 焼あごだし鍋スープ』は、厚みのある“だし感”と爽やかな“柑橘感”を合わせた鍋スープです。長崎県産焼あご(トビウオ)とはかた地どり、宗田節・カツオ節のだしを効かせた醤油仕立てのスープに、ゆず果汁がほのかに香ります。白菜、カブ、ニンジン、シタケなどの野菜と鶏もも肉を上品な味わいで楽しめます。鍋あとには、焼いたお餅にスープをかけ、三つ葉を添えた「焼あごだし雑煮」がおすすめです。

『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 鶏だし醤油鍋スープ』は、“だし感”にこだわった、あっさり醤油仕立ての鍋スープです。チキンエキスをういたコク深くまろやかな鶏だしのベースに、カツオ・昆布・シタケの和風だしを加えた厚みのあるうまみは、白菜、ダイコン、ニンジン、水菜、なめこなどの野菜と鶏もも肉に馴染みます。鍋あとスープにご飯を投入し、刻んだ梅、海苔、ネギでいただく「うめ雑炊」が楽しめます。

『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 焦がし風味噌鍋スープ』は、みそ鍋のコクと炭火風味のバランスが絶妙の、こく旨みそ仕立ての鍋スープです。合わせみそに昆布とカツオ節の和風だしを効かせ、ロースト Onion & ローストガーリックの甘味とコクを加え、炭火の風味をつけることで“焦がし感”のある味に仕上げました。長ネギ、ゴボウ、ニンジン、レンコンなどの野菜と豚うす切り肉を具材に、豚汁風の鍋が楽しめます。鍋あとは、うどんを煮込んで生卵を落とし、刻みネギとカツオ節をトッピングすれば、定番の「味噌煮込みうどん」の完成です。

『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油鍋スープ』は、とんこつのコク深いうまみとキレのあるしょうゆ感が一つになった鍋スープです。とんこつのうまみに、ローストガーリック・ごま油の風味を効かせたコク深い味は、キャベツ、ハウレンソウ、長ネギ、もやし、ニンジン、豚うす切り肉によく絡み、最後まで飽きのこない満足感のある味が楽しめます。鍋あとは、中華麺やちゃんぽん麺を投入し、刻みネギなどで彩る「とんこつ醤油ラーメン」の一択です。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 焼あごだし鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	長崎県産焼あご・はかた地どり・宗田節・カツオ節のだしに、ゆず果汁を加え、柑橘がほんのり香るしょうゆベースの鍋スープです。白菜、カブによく合う上品な味わいです。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 鶏だし醤油鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コク深い鶏だしに、カツオ・昆布・シタケの和風のうまみを加え、本みりんと清酒で風味よく仕上げた、あっさりしょうゆ醤油仕立ての鍋スープです。白菜、ダイコンのおいしさを引き出します。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 焦がし風味噌鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	合わせみそに昆布とカツオ節のだしを効かせ、ローストオニオン&ローストガーリックの甘味とコク、炭火の風味をつけたこく旨みそ仕立てです。長ネギ、ゴボウをおいしくいただく鍋スープです。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年8月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	とんこつのうまみに、ローストガーリック・ごま油の風味を効かせ、コク深く仕上げた、豚としょうゆのうまみ仕立てです。キャベツ、ホウレンソウにぴったりの鍋スープです。

■ 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
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17

TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288
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>

2021年7月7日

キャベツの甘味が引き立つ塩タンメン風の野菜鍋

『野菜をいっぱい食べる鍋 キャベツ鍋スープ』新発売

とんこつと鶏がらのうまみ、ショウガの風味、黒コショウの辛味が絶妙

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの新アイテム『キャベツ鍋スープ』を8月2日(月)より全国で発売します。また、同シリーズの『もやし担々鍋スープ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、同時発売します。

簡便時短で野菜がたくさん摂れる鍋料理は、冬の食卓に上がることの多いメニューです。当社は、旬の野菜やおすすめ野菜を人気フレーバーでいただく「野菜をいっぱい食べる」シリーズを展開し、現在17種をラインアップしていますが、今年は、「ご飯もすすむしっかり味で、忙しい平日でも気軽に楽しめる鍋スープ」をテーマに新アイテムを開発しました。

『野菜をいっぱい食べる鍋 キャベツ鍋スープ』は、とんこつと鶏がらのうまみが溶け込んだスープに、ニンニク・ショウガの風味、粗びき黒コショウの辛味、さらにネギ風味油・ごま油とローストオニオンのアクセントを効かせた鍋スープです。塩タンメン仕立てのしっかりとした味わいは、キャベツ、もやし、ニンジンなどの具材と相性抜群で、お箸もすすみます。鍋あとは、中華麺またはちゃんぽん麺を煮込み、おろしショウガで味を調えた「生姜タンメン」で決まりです。

2016年発売の『野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ』は、担々麺に“ごま以外の種実(アーモンド等)”を組み合わせるといふ、外食店でのトレンドを参考にフレーバーをリニューアルしました。ごま風味を従来品よりアップさせ、新たにアーモンドペーストを加えることでコクを増し、ポークとカツオ節のうまみ、豆板醤の辛味が効いたピリ辛ごま味噌仕立ての鍋スープです。もやし、白菜、チンゲン菜、シメジ、豚ひき肉・豚うす切り肉などの具材によく絡む濃厚な味わいです。お好みでラー油や山椒を振れば、「麻辣担々鍋」も楽しめます。鍋あとは、ちゃんぽん麺を投入し白髪ネギをトッピングした「担々麺」がお約束メニューです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 キャベツ鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	とんこつと鶏がらのうまみが溶け込んだスープに、ニンニク・ショウガの風味、粗びき黒コショウの辛味を加え、塩タンメン風に仕立てました。キャベツ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 もやし担々鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	従来品よりごま風味をアップさせ、新たにアーモンドペーストを加えることでコクを増し、ポークとカツオ節のうまみと豆板醤の辛味が効いたピリ辛ごま味噌仕立ての鍋スープです。 ※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
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17

TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288
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>

2021年7月7日

2 皿作って野菜を使い切る、「ぱぱっと逸品」シリーズの新機軸

『かぼちゃ1/4で2品 鶏かぼちゃ煮のたれ&かぼちゃスープ用ベース』

『白菜1/4で2品 豚バラ白菜炒めのたれ&サラダキムチのたれ』 **新発売**

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2021年秋冬の新製品として「ぱぱっと逸品」シリーズの新アイテム、『かぼちゃ1/4で2品 鶏かぼちゃ煮のたれ&かぼちゃスープ用ベース』と『白菜1/4で2品 豚バラ白菜炒めのたれ&サラダキムチのたれ』を8月2日(月)より全国で発売します。

秋冬の代表的な野菜である白菜とカボチャは、スーパーでは1/4個で売られていることが多いのですが、レパートリーの少なさから、使い切れないケースもみられます。そこで当社は、簡便時短で野菜をおいしく調理する「ぱぱっと逸品」シリーズの新作として、“野菜を無駄なく使い切る”をコンセプトに2つのメニューが作れる調味料のセットを企画しました。

『かぼちゃ1/4で2品 鶏かぼちゃ煮のたれ&かぼちゃスープ用ベース』は、大きめのかぼちゃ1/4個に鶏もも肉と牛乳があれば、煮物おかずとスープが作れる専用調味料のセットです。「鶏かぼちゃ煮のたれ」は、日高昆布・枕崎産カツオ節のうまみに、三温糖・黒みりん・黒糖で優しい甘さとコク、純米酒の風味を加え、ショウガで味を調えました。フライパンで炒めたカボチャと鶏もも肉をそのまま煮込むだけの簡単調理です。「かぼちゃスープ用ベース」は、チキンコンソメ・ローストオニオンのうまみにクリームチーズを加え、風味豊かでコクのあるフレーバーが楽しめます。本品でカボチャと牛乳を煮込み、お好みに合わせてクルトン、パセリ、ミックスビーンズをトッピングするだけです。

『白菜1/4で2品 豚バラ白菜炒めのたれ&サラダキムチのたれ』は、1/4株の白菜と豚バラスライスだけで、主菜と副菜が作れる専用調味料のセットです。「豚バラ白菜炒めのたれ」は、白菜本来の食感が引き立つよう、“たれのとろみ”と“香味野菜の風味とコク”にこだわり、鶏がらスープ・ポークエキスのうまみと、ごま油・XO醤・ニンニクを効かせ、ジンジャーとホタテを隠し味に施した炒めだれです。フライパンで炒めるだけでご飯がすすむ一品が短時間で作れます。「サラダキムチのたれ」は、ニンニク・コチュジャン・豆板醤・XO醤が織りなすコク深いうまみに、赤唐辛子でアクセントを添え、りんご果汁の甘味を加えた和えだれです。さわやかなサラダ感覚の副菜が簡単に作れます。白菜のほかにも、ダイコン、キュウリ、長芋、セロリなどの野菜でもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	ばぱっと逸品 かぼちゃ1/4で2品 鶏かぼちゃ煮のたれ&かぼちゃスープ 用ベース
容量	90 g (鶏かぼちゃ煮のたれ 60g、かぼ ちゃスープ用ベース 30g)
希望小売価格(税込)	194 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	日高昆布・枕崎産カツオ節のうまみに黒 みりんと黒糖のコクを加えた「鶏かぼち ゃ煮のたれ」/チキンコンソメとロースト オニオンのうまみにクリームチーズを効 かせた「かぼちゃスープ用ベース」。



製品仕様	
製品名	ばぱっと逸品 白菜1/4で2品 豚バラ白菜炒めのたれ&サラダキムチ のたれ
容量	110 g (豚バラ白菜炒めのたれ 50g、 サラダキムチのたれ 60g)
希望小売価格(税込)	194 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	鶏がらスープとポークエキスのうまみに ごま油・XO醤・ニンニクを効かせた「豚 バラ白菜炒めのたれ」/ニンニク・コチュ ジャン・豆板醤のコク深いうまみにりん ご果汁を加えた「サラダキムチのたれ」。

■ 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
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17

TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288
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>

2021年7月7日

袋のままレンジでチン！茹でうどんにかけるだけ

『CoCo壺番屋監修 カレーうどんつゆ』新発売

在宅ランチに、1人前から“イエナカ外食”

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)と株式会社壺番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:葛原 守)は、2021年秋冬の新製品として『CoCo壺番屋監修 カレーうどんつゆ』を8月2日(月)より全国で発売します。

コロナ禍の影響により、リモートワークやステイホームが一般的になりつつあるなか、自宅で昼食をとる機会が増えています。家での昼食では、麺類が前年比106.8%に伸び、「カレーうどん」の頻度も前年比104.6%に増加(インテージ「キッチンダイアリー」)しました。そこで当社は、家庭用カレーうどんつゆ市場の拡大を念頭に、ココイチとのコラボレーションにより、1人前用のカレーうどんつゆを開発しました。

『CoCo壺番屋監修 カレーうどんつゆ』は、封を開けずに電子レンジで加熱し、茹でたうどんの入った器にかけるだけで完成の、簡単調理のカレーうどんのつゆです。コク深いカレールウに、ポークと野菜のうまみを加え、カツオのだしを効かせ、ココイチ特製の「とび辛スパイス」でピリツとした味に仕上げました。卵、長ネギ、茹でた豚うす切り肉、天かす、チーズなど、お好みにあわせたトッピングをお楽しみください。



製品仕様	
製品名	CoCo壺番屋監修 カレーうどんつゆ
容量	250g (1人前)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2021年8月2日
発売地区	全国
製品特徴	コク深いカレールウに、ポークと野菜のうまみ、カツオのだしを効かせ、ココイチ特製の「とび辛スパイス」でスパイシーな辛さに仕上げました。

■ 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: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>