おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2017年8月17日

ダイショー 2017 年秋冬新製品のご案内

― 少人数でも手軽に楽しめる ―

体がホッとする具入りスープとおかゆ、味わい深い鍋スープ

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、2017 年秋冬新製品として以下の小売用製品を 9 月 1 日（金）より全国で発売します。

【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
生姜スープはるさめ		6 食入り/ 345 円 （320 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	豆乳ベースにみそ・しょうゆ・ポークのうまみを加え、ショウガの風味を効かせた「生姜豆乳」と、オニオン・コンソメのうまみにしょうゆを加え、ショウガの風味と梅の酸味を効かせた「生姜梅」のセットです。
中華スープはるさめ		6 食入り/ 345 円 （320 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	鶏・カニのうまみに、ごま油・ショウガを効かせた「かに玉風」と、オイスター・ホタテなどの魚介とポークのうまみを加え、コショウ・ショウガで風味良く仕上げた「海鮮しお白湯」のセットです。
かぼちゃとさつまいもの野菜粥		250ｇ/ 237 円 （220 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	国産米をカボチャペーストで炊いた、五穀・サツマイモ入りの野菜粥です。カボチャの甘みのある味に、八角をほんのり効かせ、ショウガで風味付けしました。クコの実・高麗人参エキス入り。

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
えんどうとひよこ豆の 野菜粥		250ｇ/ 237 円 （220 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	国産米をえんどう豆のピューレーで炊いた、五穀・ひよこ豆入りの野菜粥です。えんどう豆の優しい味に、ショウガをほんのり効かせ、花椒で風味付けしました。クコの実・高麗人参エキス入り。
発芽玄米使用 スープパスタ ビスク風＆チャウダー風		5 食入り/ 453 円 （420 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	発芽玄米で作った小パスタ入りの健康志向に対応したスープパスタ。寒い時期にぴったりの濃厚でとろみのあるフレーバーを用意しました。
なだ万監修 鴨だしねぎ鍋用セット		125ｇ/ 291 円 （270 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	合鴨のうまみと風味が広がるしょうゆベースの「鴨だしスープ」、カツオ節・昆布のだしが効いた「魚介だしスープ」、鍋あと用の「ごま山椒ふりかけ」の鍋用セットです。鍋あとは、年末にピッタリの「鴨だし雑炊」や「鴨だしそば」が楽しめます。
ふたりで鍋 水炊きスープ 塩白湯仕立て		430ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	鹿児島産鶏ガラだしの白湯スープに五島灘の海水塩を加え、ショウガをほんのり効かせました。すっきりとした味の、２人前に適した容量の鍋スープです。鍋あとは「鶏だし雑炊」が最適です。 ストレートタイプ。
ふたりで鍋 ちゃんこ鍋スープ しょうゆ仕立て		430ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	九州しょうゆに鹿児島・枕崎産カツオ節のだしを加え、純米酒で風味良く仕上げた、２人前に適した容量の鍋スープです。鍋あとは、溶き卵を落とした「卵うどん」がお薦めです。 ストレートタイプ。

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
ふたりで鍋 豚みそ鍋スープ コク旨仕立て		430ｇ/ 216 円 （200 円）	量販店 食品ｺｰﾅｰ など	熊本産のみそに豚・鶏ガラだしのうまみを加え、赤唐辛子を効かせました。みそのコクとだしのうまみに辛味がほどよく効いた、２人前に適した容量の鍋スープです。 鍋あとは「味噌ラーメン」が楽しめます。 ストレートタイプ。

■ 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：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

2017年8月17日

話題のフレーバーを味わう「スープはるさめ」の新ラインアップ

『生姜スープはるさめ』

『中華スープはるさめ』新発売

寒い季節にうれしい味、定番の味がセットになった袋入りタイプ

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、2017年秋冬の新製品として、「スープはるさめ」シリーズの新アイテム『生姜スープはるさめ』と『中華スープはるさめ』を9月1日（金）より全国で発売いたします。

2016年度の多包装タイプの春雨スープ市場は、落ち込んだ前年度から回復傾向に向かいましたが、9食入り以下の製品は、引き続き減少傾向にあります。このカテゴリーの製品の購入者は、女性が9割近くを占め、50代・60代以上が最も多い一方で、20代・30代の方は20%に満たない結果が出ました（real shopper SMより）。そこで当社では、20代・30代をターゲットとした新フレーバーと、50代・60代を含む全世代へアプローチするアイテムを提案することで、「スープはるさめ」の拡大を図ります。

今回発売する『生姜スープはるさめ』は、注目のキーワード「生姜」を使い、20～30代の女性をメインターゲットとしたスープはるさめです。「生姜豆乳」、「生姜梅」といった体が温まるイメージがある生姜フレーバーのスープで春雨をいただく、寒い季節にうれしい味は、おにぎりのお供に最適です。

『中華スープはるさめ』は、幅広い世代に人気の中華味の「かに玉風」と「海鮮しお白湯」がセットになったスープはるさめです。“ミニラーメン”としても楽しめ、小腹が減った時にぴったりの一杯です。

＜フレーバー概要＞

■ 生姜スープはるさめ

生　姜　豆　乳：豆乳ベースにみそ・しょうゆ・ポークのうまみを加え、ショウガの風味を効かせました。58kcal／脂質：0.5g

生　姜　梅：オニオン・コンソメのうまみにしょうゆを加え、ショウガの風味と梅の酸味を効かせました。50kcal／脂質：0g

■ 中華スープはるさめ

か　に　玉　風：鶏・カニのうまみに、ごま油・ショウガを効かせ、とろみのある「かに玉」風に仕上げました。55kcal／脂質：0.3g

海鮮しお白湯：オイスターにホタテ・イカ・アサリなどの魚介とポークのうまみを加え、コショウ・ショウガで風味良く仕上げた白湯スープです。55kcal／脂質：0.3g

製品仕様	
製品名	生姜スープはるさめ
容量	6食入り （生姜豆乳3食、生姜梅3食）
希望小売価格（税込）	345円／本体価格320円
販路	量販店等の食品コーナー
発売日	2017年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	生姜フレーバーのスープで春雨をいただく、寒い季節にうれしいセットです。

製品仕様	
製品名	中華スープはるさめ
容量	6食入り （かに玉風3食、海鮮しお白湯3食）
希望小売価格（税込）	345円／本体価格320円
販路	量販店等の食品コーナー
発売日	2017年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	幅広い世代に人気の中華味の春雨スープ。“ミニラーメン”としても楽しめます。

■ 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
〒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：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

２０１７年８月17日

国産米を野菜で炊いた五穀入りの“健康粥”

『かぼちゃとさつまいもの野菜粥』

『えんどうとひよこ豆の野菜粥』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、２０１７年秋冬の新製品として『かぼちゃとさつまいもの野菜粥』と『えんどうとひよこ豆の野菜粥』を９月１日（金）より全国で発売いたします。

お粥市場は、年々、拡大しており、定番の「白がゆ」以外にも、味付けや使う素材に特徴を持たせた製品が増加傾向にあります（日経 POS 情報サービスより）。また、体に優しくヘルシーなイメージから、外食店のメニューやお粥専門店も増え、人気を集めています。そこで当社は、新たにお粥製品に開発を進め、中でも市販品の少ない“野菜で炊いたお粥”に注目しました。野菜のうまみが楽しめ、体に良いとされる食材が簡単に摂れるレトルトタイプの「野菜粥」を提案します。メーンターゲットは、20~60 代の女性や健康志向の高い方に設定しました。

今回発売の『かぼちゃとさつまいもの野菜粥』は、国産米を用い、五穀（大麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、いりごま）とサツマイモが入ったカボチャがベースの野菜粥です。カボチャの甘みのある味に、中国の香辛料・八角とショウガをほんのり効かせ、野菜・五穀のうまみと風味を大事にしました。

『えんどうとひよこ豆の野菜粥』は、国産米を用い、五穀とひよこ豆が入った野菜粥です。えんどう豆のやさしい味わいに、ショウガと中国山椒の花椒（ホアジャオ）をほんのり効かせ、野菜・五穀のうまみと風味を大事にしました。

製品仕様	
製品名	かぼちゃとさつまいもの野菜粥
容量	250ｇ／1 人前
希望小売価格（税込）	237 円／本体価格 220 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	２０１７年９月１日
発売地区	全国
製品特徴	国産米をカボチャペーストで炊いた、五穀・サツマイモ入りの野菜粥です。カボチャの甘みのある味に、八角をほんのり効かせ、ショウガで風味付けしました。クコの実・高麗人参エキス入り。90kcal

製品仕様	
製品名	えんどうとひよこ豆の野菜粥
容量	250ｇ／1 人前
希望小売価格（税込）	237 円／本体価格 220 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	２０１７年９月１日
発売地区	全国
製品特徴	国産米をえんどう豆のピューレーで炊いた、五穀・ひよこ豆入りの野菜粥です。えんどう豆の優しい味に、ショウガをほんのり効かせ、花椒で風味付けしました。クコの実・高麗人参エキス入り。88kcal

■ 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

2017年8月17日

発芽玄米の小パスタ入り。「スープパスタ」第２弾

『発芽玄米使用 スープパスタ ビスク風＆チャウダー風』新発売

濃厚味が恋しくなる秋冬にぴったりの新フレーバー

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、2017 年秋冬の新製品として『発芽玄米使用 スープパスタ ビスク風＆チャウダー風』を９月１日（金）より全国で発売します。

お湯を注ぐだけで簡単に作れるインスタントスープ市場は、拡大傾向にあり、中でも「スープパスタ」は、2016年度に前年比 150.7%を記録した成長市場です。そして、フレーバーでは、「ビスク風」、「チャウダー風」がともに前年比で１割近く伸長しています（日経 POS 情報サービスより）。また、食の志向に関しては、健康志向が依然として高い数値を得ています（日本政策金融金庫調査より）。当社は、本年の春夏アイテムとして『発芽玄米使用 スープパスタ クリームポタージュ＆きのこバター醤油』を発売し、大変ご好評いただきました。そして今回は、濃厚な味が恋しくなる季節にぴったりの新フレーバーを提案します。

玄米をわずかに発芽させた「発芽玄米」は、白米と比較して栄養価が優れており、ビタミン B1 や食物繊維、カルシウムなどが白米よりも多く、また、ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）も多いと言われていることなどから、健康意識の高い方々が注目する食材です。今回発売する『発芽玄米使用 スープパスタ ビスク風＆チャウダー風』は、発芽玄米を使用した小ぶりのパスタが入ったスープパスタです。秋冬の寒い時期に“ホッとする”濃厚なフレーバーの「ビスク風」と「チャウダー風」を用意しました。パン食ランチのお供はもちろん、忙しい朝食時、小腹が減った午後、試験勉強時の夜食などに最適です。

＜フレーバー概要＞

ビ ス ク 風：エビ・魚介のうまみが効いたトマトクリームにガーリックとオニオンの風味を効かせ、パセリを加えました。発芽玄米パスタの風味を生かし、トマトリゾット感覚で食べられるスープパスタです。１食：50kcal、脂質：0.7ｇ

チ ャ ウ ダ ー 風：アサリとチキンのうまみにオニオンの風味を効かせ、マッシュポテトとチーズでコク深く仕上げました。“とろみ”のある濃厚な味わいが特徴のスープパスタです。１食：56 kcal、脂質：0.9ｇ

製品仕様	
製品名	発芽玄米使用 スープパスタ ビスク風＆チャウダー風
容量	5食入り （ビスク風 3食、チャウダー風 2食）
希望小売価格（税込）	453円／本体価格420円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2017年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	発芽玄米で作った小パスタ入りの健康志向に対応したスープパスタ。寒い時期にぴったりの濃厚でとろみのあるフレーバーを用意しました。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる
ダイショー

News Release

2017年8月17日

老舗日本料理店「なだ万」監修の鍋用セット第４弾！

『鴨だしねぎ鍋用セット』新発売

今年の冬は、鴨だし風味。年末にぴったりの逸品

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、2017年秋冬の新製品として『なだ万監修 鴨だしねぎ鍋用セット』を９月１日（金）より全国で発売します。

鍋つゆ市場において、「寄せ鍋・和風鍋」は約５割のシェアを占め、その中でも「だし」をキーワードにした鍋つゆ製品は2013年度に比べ37.3%の拡大（日経POS情報サービスより）を見せており、消費者の関心の高さが伺えます。当社が今春実施した＜鍋だしに関するアンケート調査＞で、「鴨だし鍋」の喫食経験は9%と低かったものの、食意向では「鶏だし」「かつおだし」「昆布だし」などの２倍以上に達しました。そこで当社は、鴨だしを使った本格的なお鍋が、ご家庭で手軽に味わえる鍋スープの開発に着手しました。当社は2015年より、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」にこだわり、素材を活かす鍋”をコンセプトとした鍋用セット３品（西京みそ鍋用セット、鶏だしごま鍋用セット、手作り鶏つくね鍋用セット）を発売し、ご好評いただいています。そして今回、シリーズ第４弾として『なだ万監修 鴨だしねぎ鍋用セット』を投入します。

本品は、鴨の風味に相性の良い長ネギ、白菜・水菜・マイタケなどのお好みの野菜と鶏もも肉を、濃縮タイプの「鴨だしスープ」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。合鴨のうまみと風味が広がる「鴨だしスープ」と、鹿児島・枕崎産カツオ節と北海道・利尻昆布の味わい豊かな「魚介だしスープ」の調和は具材によく絡み、鶏もも肉を使いながら“鴨鍋”のような味わいが楽しめます。さらに、鍋あと用の調味料として、いりごま・すりごまに山椒を加え風味良く仕上げた「ごま山椒ふりかけ」を用意しました。鴨だしに具材のうまみが溶け込んだスープで作る「鴨だし雑炊」や、長ネギを散らした「鴨だしそば」にふりかければ、年末ならではの“絶品の一杯”の味が一層引き立ちます。

製品仕様	
製品名	なだ万監修 鴨だしねぎ鍋用セット
容量	125ｇ （鴨だしスープ 70ｇ、魚介だしスープ 50ｇ、ごま山椒ふりかけ 5ｇ）
希望小売価格（税込）	291 円／本体価格 270 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2017 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	合鴨のうまみと風味が広がるしょうゆベースの「鴨だしスープ」、カツオ節・昆布のだしが効いた「魚介だしスープ」、鍋あと用の「ごま山椒ふりかけ」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

2017年8月17日

2人にぴったり。新容量のストレートタイプ鍋スープ

『ふたりで鍋』シリーズ3品 新発売

九州各地の素材を活かした「水炊き」「ちゃんこ鍋」「豚みそ鍋」

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、2017年秋冬の新製品として『ふたりで鍋』シリーズを立ち上げ、『水炊きスープ 塩白湯仕立て』、『ちゃんこ鍋スープ しょうゆ仕立て』、『豚みそ鍋スープ コク旨仕立て』を9月1日（金）より全国で発売します。

2015年の国勢調査によると、1人・2人世帯の合計は、全体の6割以上を占めています。2013年度に鍋つゆ市場に参入した1人前用の「個食タイプ」は、このような世帯の人員構成の下、年々、シェアを伸ばし、2016年度は17.1%に達しました（日経POS情報サービスより）が、当社は、現代の世帯状況により細かく対応した鍋スープの必要性を感じました。そして本年4月、2人世帯を対象とした＜鍋料理に関する消費者アンケート＞を実施したところ、「個食タイプを使用」は22%にとどまる一方、「3~4人用ストレートタイプを使用」している家庭が62%にのぼりました。しかしながら、回答者の約4割が「3~4人用は2人には多すぎる」と回答しました。そこで当社では、新たな企画の鍋スープとして、「2人用ストレートタイプ」を提案します。

『ふたりで鍋 水炊きスープ 塩白湯仕立て』は、鹿児島産の鶏からとった「だし」を使った白湯スープに、長崎・五島灘の海水から作った塩を加え、ショウガをほんのり効かせた塩白湯味に仕上げた鍋スープです。鶏もも肉、白菜、長ネギ、シイタケなどの具材によく合い、白身魚、ホタテなどの魚介とも相性が良い味わいです。また、ギョーザを使えば中華風の鍋が楽しめます。鍋あとは、鶏のうまみが浸み込んだ「鶏だし雑炊」がお薦めです。

『ふたりで鍋 ちゃんこ鍋スープ しょうゆ仕立て』は、九州のしょうゆに鹿児島・枕崎産のカツオ節のだしをあわせ、純米酒で風味よく仕上げた鍋スープです。鶏もも肉や豚うす切り肉、白菜、長ネギ、ニンジン、シメジ、豆腐などの具材に良く馴染むしょうゆ味です。鍋あとには、うどんを煮込み溶き卵で仕上げる「卵うどん」が楽しめます。

『ふたりで鍋 豚みそ鍋スープ コク旨仕立て』は、熊本産のみそに、豚・鶏ガラだしのうまみを加え、赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げました。みそのコクと鶏ガラだしのうまみに辛味がほどよく効いた鍋スープです。豚うす切り肉、キャベツ、長ネギ、ニラ、シメジなど具材の他に、サケ、タラ、ホタテなどの魚介もおいしくいただけます。また、豚肉、ダイコン、ゴボウ、油揚げなどを煮込めば、豚汁風の鍋も楽しめます。鍋あとには、体が温まる「味噌ラーメン」がお薦めです。

製品仕様	
製品名	ふたりで鍋　水炊きスープ 塩白湯仕立て
容量	430ｇ
希望小売価格（税込）	216円／本体価格 200円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2017年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	鹿児島産鶏ガラだしの白湯スープに五島灘の海水塩を加え、ショウガをほんのり効かせました。すっきりとした味の、2人前に適した容量の鍋スープです。

製品仕様	
製品名	ふたりで鍋　ちゃんこ鍋スープ しょうゆ仕立て
容量	430ｇ
希望小売価格（税込）	216円／本体価格 200円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2017年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	九州しょうゆに鹿児島・枕崎産カツオ節のだしを加え、純米酒で風味良く仕上げた、2人前に適した容量の鍋スープです。

製品仕様	
製品名	ふたりで鍋　豚みそ鍋スープ コク旨仕立て
容量	430ｇ
希望小売価格（税込）	216 円／本体価格 200 円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2017 年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	熊本産のみそに豚・鶏ガラだしを加え、赤唐辛子を効かせました。みそのコクとだしのうまみに辛味がほどよく効いた、2 人前に適した容量の鍋スープです。

■ 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