

2017年7月12日

ダイショー 2017年秋冬新製品のご案内

— 食卓が華やぐ秋冬の味覚 —

ちょっと贅沢な鍋スープと家飲みにおいしい専用調味料

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、2017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8月1日（火）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
馳走屋 阿波尾鶏だし鍋スープ		600g / 432円 (400円)	量販店 精肉コーナー など	徳島のブランド地鶏・阿波尾鶏エキスと鶏油のしっかりとしたうまみに、焼津産のカツオ節を効かせ、瀬戸内の藻塩で仕上げた鶏だし鍋スープです。鍋あとの「卵雑炊」は絶品です。 化学調味料不使用。
馳走屋 金ごま豆乳鍋スープ		600g / 432円 (400円)	量販店 精肉コーナー など	風味豊かな金ごまに、上品な西京みそと、枕崎産カツオ節と日高昆布のだしを加えた、まろやかでコクのある豆乳鍋スープです。鍋あとには「ごま豆乳うどん」がおすすめです。 化学調味料不使用。 ※フレーバーリニューアル品
ちゃんこ鍋スープ 塩白湯味		750g / 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	豚・鶏・シイタケの和風合わせだしのうまみに、白コショウとショウガを効かせ、鶏油で風味良く仕上げたあっさり仕立ての鍋スープです。鍋あとには「白湯ラーメン」が楽しめます。

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
博多もつ鍋スープ しお味		750 g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	鶏だしのうまみをしっかり効かせ、ショウガの風味と、まろやかな天日塩で厚みのある味に仕上げました。鍋あとには「ネギ塩ちゃんぽん」が楽しめます。
お肉がおいしい 黒酢生姜たれ		120 g / 270 円 (250 円)	量販店 精肉コーナー など	たっぷり刻んだ国産の黄金生姜に米黒酢を合わせ、まろやかでコク深い味わいに仕上げた肉メニュー用のたれです。
肉 BarDish ガーリックトマト煮用 ソース		250 g / 216 円 (200 円)	量販店 精肉コーナー など	トマトの酸味にガーリックのうまみをしっかり効かせ、オレガノ・バジルで風味良く仕上げました。もつ肉のトマト煮込みだけでなく、豚スペアリブや肉だんごの味付けにもお楽しみいただけます。
肉 BarDish 赤ワイン煮用 ソース		250 g / 216 円 (200 円)	量販店 精肉コーナー など	赤ワイン・ぶどう果汁にチキンブイヨンと炒めタマネギでうまみとコクを加え、ガーリックとローレルで欧風に仕上げました。外食店のような牛肉の赤ワイン煮が簡単に作れます。
CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ		750 g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	とんこつ・鶏ガラのうまみと焼津産のカツオ節をコク深いカレーフレークと合わせた和風仕立てのカレー鍋スープです。鍋あとには、七味唐辛子でお好みの辛さに仕上げた「ピリ辛カレーうどん」がおいしい。 ※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
CoCo 吉番屋監修 チーズカレー鍋スープ		750 g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	コク深いカレーフレークとチキンとポークのうまみを合わせ、3 種類のチーズでまろやかに仕上げたカレー鍋スープです。鍋あとには、さらにパルメザンチーズを振って「ミルクチーズカレーリゾット」が楽しめます。 ※フレーバーリニューアル品
ごくベジ 野菜豆乳鍋スープ		600 g / 432 円 (400 円)	量販店 青果コーナー など	10 種類の国産野菜を加え、やさしい味わいに仕上げたまろやかな豆乳鍋スープです。野菜のうまみが溶け出した鍋あととスープは「野菜豆乳リゾット」に最適です。 化学調味料不使用。
野菜をいっぱい食べる鍋 ねぎ鍋スープ		750 g / 356 円 (330 円)	量販店 青果コーナー など	カツオ節・宗田節のうまみを効かせ、野菜本来のおいしさを引き立てる魚介とんこつ仕立ての味わい。ネギが主役の鍋スープです。鍋あとには「ねぎラーメン」がおすすめです。
野菜をいっぱい食べる鍋 きのこ鍋スープ		750 g / 356 円 (330 円)	量販店 青果コーナー など	白みそに鶏・カツオ・昆布のうまみを効かせ、ねりごまとごま油で風味良く仕上げた、きのこ類が主役のごま味噌仕立ての鍋スープです。鍋あとには「ごま雑炊」で満腹です。 ※フレーバーリニューアル品
野菜をいっぱい食べるスープ ボルシチスープ		750 g / 356 円 (330 円)	量販店 青果コーナー など	トマトペーストとチキンブイヨンに、濃厚なデミグラスソースのコクとローストオニオンの風味を効かせました。ロシアの名物料理がご家庭で簡単に作れます。

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
野菜をいっぱい食べる パスタ用ソース カルボナーラ風		180 g/ 270 円 (250 円)	量販店 青果コーナー など	チキンエキスのうまみに 4 種のチーズ(チェダー、クリーム、ゴーダ、カマンベール) でコク深く仕上げ、黒コショウをほんのり効かせました。
香草サラダシーズニング		10 g/ 129 円 (120 円)	量販店 青果コーナー など	独自に調合したシーズニングにグレープフルーツの爽やかな風味を効かせ、すっきりとした味にしました。オリーブオイルと混ぜるだけで香草にピッタリのドレッシングが簡単に作れます。
魚バル シーフードアヒージョの素		16 g/ 129 円 (120 円)	量販店 鮮魚コーナー など	ガーリックのコク深い風味に赤唐辛子の辛味とハーブを加え、黒コショウ・ジンジャーで仕上げました。オリーブオイルと混ぜ合わせ、具材と煮込むだけで風味豊かなアヒージョが楽しめます。
鮮魚亭 海鮮釜めしの素		200 g/ 248 円 (230 円)	量販店 鮮魚コーナー など	カツオ、昆布、ホタテの合わせだしのうまみにショウガをほどよく効かせた、具材入りの釜めしの素です。季節の魚介と一緒に炊くだけで、風味豊かな海鮮釜めしが簡単に楽しめます。
鮮魚亭 寄せ鍋スープ 甘酒みそ仕立て		750 g/ 356 円 (330 円)	量販店 鮮魚コーナー など	まろやかな甘みの甘酒と米こうじ白みそに、鶏・カツオ・昆布だしを加え、ショウガの風味で仕上げました。上品でシンプルな味わいです。鍋あとは、体が温まる「生姜雑炊」がおすすめです。
鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ		120 g/ 194 円 (180 円)	量販店 鮮魚コーナー など	濃口しょうゆに日高昆布のだしと本みりん、黒糖を加え、純米酒でコク深い味に仕上げました。冬の味覚「ぶりの照焼」が簡単に作れる専用たれです。

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
鮮魚亭 ぶり大根のつゆ		300 g / 194 円 (180 円)	量販店 鮮魚コーナー など	丸大豆しょうゆに日高昆布だしを加え、黒みりん・純米酒でしっかりとした味に仕上げました。ストレートタイプの「ぶり大根」専用のつゆです。
鮮魚亭 煮魚のつゆ		300 g / 194 円 (180 円)	量販店 鮮魚コーナー など	丸大豆しょうゆに黒みりんと日高昆布だしを効かせたしょうゆ仕立てのストレートタイプの煮魚用つゆです。秋冬に旬を迎えるカレイ、タラなどの煮魚がフライパンで簡単に作れます。
鮮魚亭 味噌煮のつゆ		300 g / 194 円 (180 円)	量販店 鮮魚コーナー など	信州味噌®に本みりんと純米酒を加えた白みそ仕立てです。上品でまろやかな甘みの味噌煮用つゆです。脂が乗った秋サバの味噌煮がフライパンで簡単に作れます。
豆腐がとろける スンドゥブチゲの素		80 g / 248 円 (230 円)	量販店 日配コーナー など	「スンドゥブチゲ用スープ」、「豆腐がとろけるだしの素」、「辛味調味料」のセット。お好みの辛さに調節でき、とろける豆腐がおいしいスンドゥブチゲの素です。 辛さの目安：4／5 段階（全量使用時）

■ 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：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>

2017年7月12日

“上質の味”を提供する「馳走屋」の新作

『馳走屋 阿波尾鶏だし鍋スープ』新発売

ブランド地鶏のうまみを楽しむ。ちょっと贅沢な逸品

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、2017年秋冬の新製品として『馳走屋 阿波尾鶏だし鍋スープ』を8月1日（火）より全国で発売します。

また、『馳走屋 金ごま豆乳鍋スープ』の味をリニューアルし、同時に発売します。

ストレートタイプの鍋スープは、3～4人の世帯を想定した750gが主流ですが、近年では2～3人用の600gの鍋スープが伸長傾向にあります（日経 POS 情報サービスより）。そこで当社では、50代以上の少人数世帯をターゲットに、近年の鍋スープのトレンドである「だし」をキーワードに、“銘柄鶏”を使ったワンランク上の鶏だし鍋を開発しました。

『馳走屋 阿波尾鶏だし鍋スープ』は、徳島の地鶏・阿波尾鶏からとったエキスと鶏油のしっかりとしたうまみに、静岡・焼津産カツオ節のだしをほんのり効かせ、瀬戸内の藻塩で仕上げた塩仕立ての鍋スープです。阿波尾鶏は、名古屋コーチン、比内地鶏などと並ぶ全国有数の銘柄鶏です。本品は、鶏肉や鶏だんごと相性が良く、白菜、長ネギ、水菜、ニンジン、シイタケなどの野菜に染み込んだ味は格別です。鶏だしのシンプルなうまみを強く感じられるよう、香辛料や化学調味料は使わない製品設計です。味わい豊かな鶏鍋のあとは、具材のうまみがしみ出たスープに溶き玉子を加え、刻んだ青ネギを散らせば、絶品の「卵雑炊」が楽しめます。

『馳走屋 金ごま豆乳鍋スープ』は、風味豊かな味わいが2014年の発売以来ご好評いただいておりますが、このたび、上品な味わいの西京みそを用い、鹿児島・枕崎産カツオ節と北海道・日高昆布だしで、まろやかでコクのある味にリニューアルしました。芳醇な「だし」が感じられる金ごま豆乳スープが、豚うす切り肉、白菜、水菜、ニンジン、しめじなどの具材に絡み、味を引き立てます。本品も、だしのうまみを楽しめるよう、香辛料や化学調味料は使わない製品設計です。鍋あとのスープでうどんを煮込んだ「ごま豆乳うどん」は別腹の味わいです。

「馳走屋」は、“ちょっとした贅沢”を楽しみたい層をメインターゲットとし、こだわりの食材を用いて上質の味を提供する当社の製品ブランドです。



製品仕様	
製 品 名	馳走屋 阿波尾鶏だし鍋スープ
容 量	600 g
希望小売価格（税込）	432 円／本体価格 400 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	徳島のブランド地鶏・阿波尾鶏エキスと鶏油のしっかりとしたうまみに、焼津産カツオ節を効かせ、瀬戸内の藻塩で仕上げた鶏だし鍋スープです。 化学調味料不使用。



製品仕様	
製 品 名	馳走屋 金ごま豆乳鍋スープ
容 量	600 g
希望小売価格（税込）	432 円／本体価格 400 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	風味豊かな金ごまに、上品な西京みそと、枕崎産カツオ節と日高昆布のだしを加えた、まろやかでコクのある豆乳鍋スープです。化学調味料不使用。 ※ 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>

2017年7月12日

人気のちゃんこ鍋に注目の新フレーバー登場！

『ちゃんこ鍋スープ 塩白湯味』 新発売

合わせだしに白コショウとショウガ、鶏油風味のあっさり仕立て

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、2017年秋冬の新製品として『ちゃんこ鍋スープ 塩白湯味』を8月1日（火）より全国で発売します。

ちゃんこ鍋は、相撲部屋から生まれた鍋メニューであり、鶏肉の他、具材の種類の多さが特徴です。2016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、近年の大相撲ブームの影響もあり、前年比114.9%となり、2年連続で110%以上の伸長を示しました。フレーバー別のちゃんこ鍋スープでは塩味が4割以上を占め、さらに塩味ちゃんこ鍋スープのなかでは、「白湯」が前年比1566.7%を記録し（日経POS情報サービスより）、新フレーバーとして注目を集めています。そこで当社では、既存の「醤油味」、「味噌味」に加え、鶏のうまみを引き立てる「塩白湯味」のちゃんこ鍋スープを投入し、バリエーションの拡大を図ります。

『ちゃんこ鍋スープ 塩白湯味』は、豚・鶏・シイタケからとった和風合わせだしに、白コショウとショウガをほどよく効かせ、鶏油で風味良く仕上げました。鶏肉、鶏だんご、白菜、シメジ、ニンジン、豆腐、油揚げなどの具材と相性が良く、飽きのこない味です。鍋あとは、青ネギとすりごまを散らした「白湯ラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	ちゃんこ鍋スープ 塩白湯味
容 量	750 g
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	豚・鶏・シイタケの和風合わせだしのうまみに、白コショウとショウガを効かせ、鶏油で風味良く仕上げたあっさり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>

2017年7月12日

本場・福岡で注目のもつ鍋の新フレーバー

『博多もつ鍋スープ しお味』新発売

鶏だしのうまみとショウガの風味。まろやかな天日塩仕立て

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、2017年秋冬の新製品として『博多もつ鍋スープ しお味』を8月1日（火）より全国で発売します。

もつ鍋は、安くてボリュームのある鍋メニューとして、かつて大ブームを巻き起こした福岡・博多の郷土料理です。地元では、しょうゆ味やみそ味のスープで楽しむことが多いですが、近年は塩味ベースのスープで提供する外食店も増えています。そこで当社は地の利を生かし、外食店で提供されていながら市販のもつ鍋スープではあまり見られない「塩味もつ鍋」に注目し、定番のしょうゆ味、みそ味に続くもつ鍋用スープを開発しました。本場ならではの塩味もつ鍋をご家庭で簡単に再現できる一品です。

『博多もつ鍋スープ しお味』は、鶏だしのうまみにショウガの風味を効かせ、まろやかな天日塩で厚みのある味に仕上げたもつ鍋用のスープです。もつ肉、キャベツ、ニラ、タマネギなどの野菜ともよく絡むしっかりとした味わいです。お好みにあわせて、ニンニクスライスや赤唐辛子を入れれば、味のアクセントが楽しめます。鍋あとには、ちゃんぽん麺や中華麺で刻みネギをトッピングした博多風「ネギ塩ちゃんぽん」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	博多もつ鍋スープ しお味
容 量	750 g
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏だしのうまみをしっかり効かせ、ショウガの風味と、まろやかな天日塩で厚みのある味に仕上げたもつ鍋用スープです。

■ 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>

2017年7月12日

黄金生姜と米黒酢を配合の肉料理用調味料

『お肉がおいしい 黒酢生姜たれ』新発売

まろやかでコク深い味が食欲をそそる

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、2017年秋冬の新製品として『お肉がおいしい 黒酢生姜たれ』を8月1日（火）より全国で発売します。

肉を使った料理は、「メニューが豊富」、「満足感がある」、「スタミナが付く」といった声が95%を超える一方、「健康に良い」は5%にとどまりました（水産庁「水産白書」より）。近年ではヘルシー感のある「赤身肉」や「ラム肉」などに注目が集まり、健康を意識した“肉食”がブームとなっています。また、当社が本年4月に実施した＜食材に関する調査＞では、8割以上の方が黒酢、ショウガに「健康イメージがある」と回答しました。そこで当社では、昨年話題となった万能調味料「酢生姜」に着目し、健康をキーワードに黒酢生姜を使った肉メニュー用調味料を開発しました。

『お肉がおいしい 黒酢生姜たれ』は、繊維が少なく、鮮やかな黄金色と辛味成分・香り成分を豊富に含む国産の「黄金生姜」をたっぷり刻み、国産玄米から作った「米黒酢」を合わせた肉料理専用のたれです。まろやかでコク深い味わいは、豚肉、鶏肉などの漬込みだれや、炒めだれ、かけだれなど、幅広くお使いいただけます。豚肉の生姜焼き、肉野菜炒め、チキンステーキ、チャーハンなど、食卓の人気メニューの味付けに最適です。



製品仕様	
製 品 名	お肉がおいしい 黒酢生姜たれ
容 量	120 g
希望小売価格（税込）	270 円／本体価格 250 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	たっぷり刻んだ国産の黄金生姜に米黒酢を合わせ、まろやかでコク深い味わいに仕上げた肉メニュー用のたれです。

■ 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>

2017年7月12日

赤ワインに良く合う洋風バルメニューの新ブランド、誕生！

にくバルディッシュ
『肉BarDish ガーリックトマト煮用ソース』

にくバルディッシュ
『肉BarDish 赤ワイン煮用ソース』 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、2017年秋冬の新製品として、『肉 BarDish ガーリックトマト煮用ソース』と『肉 BarDish 赤ワイン煮用ソース』を8月1日（火）より全国で発売します。

帰宅の列車時間や懷具合を気にすることなく気軽に飲める「家飲み」は、ブームから定着へと移行し、ワイン市場も年々、増加傾向にあります（富士経済「食品マーケティング便覧」より）。当社は今春、“外食店で食べるような非日常的なメニューをご家庭で手軽に楽しめる”をコンセプトに「魚バル」シリーズを発売し、大きな反響をいただきました。そして今回、同様のコンセプトの下、肉を使った洋風のバルメニュー専用の調味料ブランド『肉 BarDish』を立ち上げました。家飲みだけでなく、ホームパーティやクリスマスなど“家イベント”が増えるこれからの季節のニーズにお応えするラインアップです。

『肉 BarDish ガーリックトマト煮用ソース』は、もつ肉をトマトで煮込むイタリアンメニュー「トリッパ」をヒントにしました。爽やかなトマトの酸味にパンチの効いたガーリックのうまみを活かし、オレガノ・バジルといったハーブで風味付けしました。もつ肉とタマネギと一緒に煮込み、仕上げにパセリを散らしブロッコリーを添えれば、見た目も鮮やかなイタリアンバル風のメニューが簡単に作れます。ソースは、バゲットやトーストに付けてお召し上がりください。また、豚スペアリブや肉だんごを用いれば、赤ワインのお相手だけでなく、ご飯のおかずにもなる一品です。

『肉 BarDish 赤ワイン煮用ソース』は、牛ブロック肉を赤ワインでじっくり煮込んだ外食店の人気メニューをご家庭で簡単に作れるソースです。赤ワイン・ぶどう果汁にチキンブイヨンと炒めたタマネギでうまみとコクを加え、ガーリックの風味、ローレル（月桂樹）の葉で香りを付け欧風に仕上げました。家飲みのお供やホームパーティのおもてなしをはじめ、外食店のようにマッシュポテトやクレソンを添えれば、来客時のメインディッシュにもぴったりのメニューです。ソースは、バゲットやトーストに付けてお召し上がりください。また、牛かたまり肉のほかに、牛すじ肉や豚スペアリブ、鶏手羽などのお肉でもおいしくいただけます。



製品仕様	
製 品 名	肉 BarDish ガーリックトマト煮用ソース
容 量	250 g
希望小売価格 (税込)	216 円／本体価格 200 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトの酸味にガーリックのうまみを しっかり効かせ、オレガノ・バジルで風 味良く仕上げました。もつ肉のトマト 煮込みだけでなく、豚スペアリブや肉 だんごの味付けにもお楽しみいただけ ます。



製品仕様	
製 品 名	肉 BarDish 赤ワイン煮用ソース
容 量	250 g
希望小売価格 (税込)	216 円／本体価格 200 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	赤ワイン・ぶどう果汁にチキンブイヨ ンと炒めタマネギでうまみとコクを加 え、ガーリックとローレルで欧風に仕 上げました。外食店のような牛肉の赤 ワイン煮が簡単に作れます。

■ 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: 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>

2017年7月12日

カレー鍋スープのトップシェアがさらにおいしく

『CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ』

『CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』リニューアル発売

鰹だしが効いた「和風仕立て」。3種のチーズで「まろやか味」

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）と株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市 代表取締役社長：浜島 俊哉）は、2017年秋冬の新製品として『CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ』と『CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』の味をリニューアルし、8月1日（火）より発売します。

昨今の鍋つゆ市場では、和風回帰傾向が見られ、洋風鍋は苦戦が強いられていますが、カレー鍋スープは、前年比 130.5%の飛躍的な伸長を見せました。カレー鍋スープ市場では、『CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ』と『同 チーズカレー鍋スープ』が1位と3位にランクされ、合計で約6割のシェアを占める（日経 POS 情報サービスより）トップブランドです。当社では、現行の「CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ」2品のうまみとコクがさらに増すよう味をリニューアルし、さらなるシェアの拡大を図ります。

『CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ』の購入者層は、50代以上が5割以上（ショッパーインサイト「real shopper SM」より）であることから「和風仕立て」の味を追求しました。現行品で用いたカレー粉に加え、コク深いカレーフレークを配合し、さらに、とんこつや鶏ガラからとったうまみと静岡・焼津産のカツオ節を合わせた和風仕立てのカレー鍋スープにリニューアルしました。豚うす切り肉や鶏肉、キャベツ、ニラ、ニンジン、きのこなどの具材に合う味です。鍋あとのスープは、うどんを煮込み、七味唐辛子で好みに合わせて辛さを加えた「ピリ辛カレーうどん」が楽しめます。

一方、『CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』では、40代以下が60%近くを占める（同上）ことから、チーズ感にあふれる「まろやか仕立て」にアレンジしました。現行品で用いたチェダーチーズ・クリームチーズに加え、新たにカマンベールチーズを追加し、チキンとポークからとったうまみとコク深いカレーフレークを合わせました。お子様や辛味が苦手な方でも食べやすい、マイルドな辛さの鍋スープです。豚うす切り肉やウィンナー、ベーコン、キャベツ、トマト、タマネギ、カボチャ、パプリカなどの具材と相性が良く、野菜がたくさん摂れます。鍋あとは、ご飯を加えパルメザンチーズとパセリを振りかけていただく、クリーミーな「ミルクチーズカレーリゾット」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ
容 量	750 g
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	とんこつ・鶏ガラのうまみと焼津産のカツオ節をコク深いカレーフレークと合わせた和風仕立てのカレー鍋スープです。 ※ フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ
容 量	750 g
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コク深いカレーフレークとチキンとポークのうまみを合わせ、3 種類のチーズでまろやかに仕上げたカレー鍋スープです。 ※ 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>

2017年7月12日

極上の「野菜だし」でいただく健康志向の新ブランド

『ごくベジ 野菜豆乳鍋スープ』新発売

10種類の国産野菜を加えた優しい味わい

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、2017年秋冬の新製品として『ごくベジ 野菜豆乳鍋スープ』を8月1日（火）より全国で発売します。

2015年国勢調査によると、50代以上の世帯人数は、2人・3人が多い傾向にあります。そして50代以上の食意向については、「経済性志向」が低い反面、「健康志向」「国産志向」が他の世代より顕著にみられました（日本政策金融公庫「食意向についての調査」より）。そこで当社では、50代以上をメインターゲットに「健康・国産」をキーワードとした新ブランド『ごくベジ』を立ち上げました。化学調味料を使用せず、国産野菜の「だし」でいただくちょっと贅沢な鍋スープです。容量も2～3人にちょうど良い600gに設定しました。

『ごくベジ 野菜豆乳鍋スープ』は、豆乳ベースに10種類の国産野菜（ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、シヨウガ、サツマイモ、大麦若葉、クワ、ヤマイモ、ヨモギ、ニガウリ）を加えました。これからの季節に旬を迎えるカブ、長ネギ、ニンジン、キャベツ、えのき茸、鶏肉などの具材に「野菜だし」の優しさがしみ込んだ味は格別です。鍋あとスープは、ご飯を入れてひと煮立ちさせた「野菜豆乳リゾット」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	ごくベジ 野菜豆乳鍋スープ
容 量	600 g
希望小売価格(税込)	432 円／本体価格 400 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2017年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	10種類の国産野菜を加え、やさしい味わいに仕上げたまろやかな豆乳鍋スープです。化学調味料不使用。

■ 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>

2017年7月12日

「野菜をいっぱい食べる」シリーズの新アイテム

『野菜をいっぱい食べる鍋 ねぎ鍋スープ』

『野菜をいっぱい食べるスープ ボルシチスープ』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、2017年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋 ねぎ鍋スープ』と、新ラインアップ『野菜をいっぱい食べるスープ ボルシチスープ』を8月1日（火）より全国で発売します。

同時に、現行の『野菜をいっぱい食べる鍋 きのか鍋スープ』の味をリニューアルし、発売します。

2016年度の鍋つゆ市場は、前年比101.4%と微増でしたが、野菜の種類に特化した「素材特化鍋スープ」は前年比114.3%と伸長しました（日経 POS 情報サービスより）。そこで当社では、野菜が主役の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』シリーズの新アイテムを開発しました。

ネギは、薬味としてはもちろん、加熱すると甘くなり、鍋料理には欠かせない冬の野菜です。『野菜をいっぱい食べる鍋 ねぎ鍋スープ』は、“名バイプレーヤー”のネギを主役にした鍋スープです。カツオ節・宗田節のうまみにローストガーリックを効かせた魚介とんこつ味は、ぶつ切りにした長ネギ・青ネギのおいしさを引き立て、キャベツ、もやし、えのき茸、豚肉によく絡みます。鍋あとには、中華麺を投入し、青ネギで仕上げる「ねぎラーメン」がオススメです。

『野菜をいっぱい食べる鍋 きのか鍋スープ』は、食物繊維やミネラルが豊富で美容と健康に良いきのこが主役の鍋スープです。本品では、現行の「和風だし醤油仕立て」から、白みそに鶏・カツオ・昆布のうまみをねりごまとごま油で風味良く仕上げた「ごま味噌仕立て」にリニューアルしました。シメジ、エリンギ、シイタケ、エノキダケなど、食感や風味が異なるきのこ類が楽しめ、白菜、長ネギ、水菜、ニンジンなどの野菜、鶏もも肉と相性のよい味です。きのこのうまみが浸み出した鍋あとスープは、すりごまをたっぷり振りかけた「ごま雑炊」で一味違った味が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 ねぎ鍋スープ
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カツオ節・宗田節のうまみを効かせ、 野菜本来のおいしさを引き立てる魚 介とんこつ仕立ての味わい。ネギが主 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 きのこ鍋スープ
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	白みそに鶏・カツオ・昆布のうまみを 効かせ、ねりごまとごま油で風味良く 仕上げた、きのこ類が主役のごま味噌 仕立ての鍋スープです。 ※ フレーバーリニューアル品

“世界三大スープ”に数えられる「ボルシチ」は、ロシアを代表する料理であり、日本でも昭和初期の頃に紹介された認知度の高いスープです。当社が行ったボルシチに関するインターネット調査では、「食べてみたい」が79.5%に上りました。そこで当社では、子どもから大人までどなたにも食べやすい味にアレンジした新アイテム『野菜をいっぱい食べるスープ ボルシチスープ』を発売します。

本品は、トマトペースト・チキンブイヨン・ローストオニオンのコク深いデミグラスソースに隠し味のローレルを効かせたボルシチのスープです。主役のタマネギのほか、キャベツ、ジャガイモ、ニンジンなどの野菜とベーコンや牛肉と一緒に煮込むだけでロシアの名物料理がご家庭で簡単に作れます。また、春のセロリ、夏のトマト、秋のマッシュルーム、冬のかぶなど、季節の野菜を煮込んでおいしくいただけます。休日のメニューや、ボジョレーヌーボーやクリスマスパーティなどのホームイベントでも活躍するスープです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べるスープ ボルシチスープ
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストとチキンブイヨンに、濃厚なデミグラスソースのコクとローストオニオンの風味を効かせました。ロシアの名物料理がご家庭で簡単に作れます。

■ 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：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>

2017年7月12日

冬になると無性に食べたくなる味を“ワンポットパスタ”で

『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース カルボナーラ風』 新発売

4種類のチーズでカボチャの「まったり感」を楽しむ

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、「野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース」シリーズの第3弾、『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース カルボナーラ風』を8月1日（火）より全国で発売します。

パスタは休日のランチで食されることが多いメニューですが、調理の手間や時間を省くため、「麺を茹でる」と「パスタソースを作る」を一度に同じ鍋で作る“ワンポットパスタ”がレシピサイトなどで注目を集めています。当社が今春に実施した＜ワンポットパスタに関するインターネット調査＞では、6割近くの方が「作ってみたい」と答え、秋冬に合うパスタメニューでは「カルボナーラ」が最多の回答を得ました。そこで、秋から冬にかけて甘みが増すカボチャが主役のワンポットパスタ専用のソースを開発しました。

今回発売する『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース カルボナーラ風』では、チキンエキスのうまみに、4種類のチーズ（チェダー、クリーム、ゴーダ、カマンベール）で濃厚な味わいを持たせ、黒コショウをほんのり効かせたワンポットパスタ用ソースです。パスタ麺、カボチャ、軽く炒めたタマネギ・シメジ・ベーコンをひとつのお鍋で一緒に茹で、牛乳で仕上げれば、野菜たっぷりの“まったりとした”カルボナーラ風パスタが手軽に作れます。温泉卵と粉チーズのトッピングで、より濃厚でクリーミーな一皿が楽しめます。また、春のアスパラガス・そら豆、夏はズッキーニ・ゴーヤ・オクラ、秋にはエリンギ・マイタケ・マッシュルームなどのきのこ類、冬はブロッコリー・ホウレンソウ・カブなど、四季それぞれの野菜もお薦めです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース カルボナーラ風
容 量	180g (90g × 2袋)
希望小売価格(税込)	270円／本体価格 250円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2017年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキンエキスのうまみに 4種類のチー ズでコク深く仕上げ、黒コショウをほ んのり効かせました。

■ 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>

2017年7月12日

レストランの「パクチーサラダ」が簡単に作れる

『香草サラダシーズニング』 新発売

オリーブオイルと混ぜるだけ。柑橘系の爽やかな香り

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、『香草サラダシーズニング』を8月1日（火）より全国で発売します。

東南アジアの料理に用いられるパクチー（コリアンダー/香菜）は、若い女性を中心に人気を集め、パクチー料理専門店やパクチー食べ放題店などでは、豊富なメニューが展開されています。そして昨年の株式会社ぐるなびの“今年の一皿”（※1）では「パクチー料理」が選ばれ、話題となりました。そこで当社では、パクチーなどの香草を使ったサラダがご家庭でも気軽に楽しめるよう、専用ドレッシングが簡単に作れる調味粉を開発しました。

『香草サラダシーズニング』は、フライドオニオン、ガーリック、パセリ、セロリ、パクチーを独自に調合し、グレープフルーツで爽やかな風味に仕上げました。家庭の常備率が8割以上（当社アンケート調査より）のオリーブオイルに混ぜ合わせるだけで香草サラダ専用のドレッシングが簡単に作れます。パクチー、クレソン、春菊、ベビーリーフなど、香りの強い野菜にぴったりの味です。また、トマトやニンジンなどを入れると彩りの良い一品が楽しめます。

※1：「今年の一皿」は、株式会社ぐるなびの登録商標です。



製品仕様	
製 品 名	香草サラダシーズニング
容 量	10g（5g×2袋）
希望小売価格（税込）	129円／本体価格 120円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2017年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	独自に調合したシーズニングにグレープフルーツの爽やかな風味を効かせ、すっきりとした味にしました。オリーブオイルと混ぜるだけで香草にぴったりのドレッシングが簡単に作れます。

■ 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：hirokyu_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>

2017年7月12日

冷えた白ワインによく合う！「魚バル」シリーズ第5弾

『^{うお}魚バル シーフードアヒージョの素』 新発売

オリーブオイルに混ぜ、ガーリック&ハーブで魚介を堪能する

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、2017年秋冬の新製品として、“^{うお}魚バル”シリーズの新アイテム『シーフードアヒージョの素』を8月1日（火）より全国で発売します。

帰宅の列車時間や懐具合を気にすることなく気軽に飲める“家飲み”の定着により、ワイン市場も拡大傾向にあります。当社では今春、「外食店で食べるような“非日常的な演出”をご家庭で手軽に楽しめる」をコンセプトに、魚介類を使ったバル風メニューの調味料ブランド『^{うお}魚バル』シリーズ4品を発売し、大きな反響をいただきました。そしてこのたび、シリーズのさらなる拡大を目指し第5弾を企画しました。

ニンニクを浸したオリーブオイルで具材を煮込むアヒージョは、スペイン・マドリッド以南の代表的なタパス（小皿料理）として、日本でもお馴染みのメニューですが、近年ではご家庭で楽しむ方も増えています。当社では2013年より『きのこがおいしい！アヒージョの素』を販売し、大変ご好評いただいておりますが、今回発売する『魚バル シーフードアヒージョの素』は、エビ、タコ、イカ、ホタテ、カキ、ムール貝、シラスなどの魚介類のうまみが堪能できるようアレンジしました。コク深いガーリックの風味に赤唐辛子でピリッとした辛味を効かせ、オレガノ・タイムと黒コショウ・ジンジャーで味を調えました。暖かいお部屋でいただく冷えた白ワインによく合う一品です。バゲットやトーストに煮込んだオリーブオイルをつけて食べる味は格別。また、魚介のうまみが溶け込んだオリーブオイルで茹でたパスタを軽く炒めれば、夏の「麺メニュー」も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	魚バル シーフードアヒージョの素
容 量	16g（8g×2袋）
希望小売価格（税込）	129円／本体価格120円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2017年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ガーリックのコク深い風味に赤唐辛子の辛味とハーブを加え、黒コショウ・ジンジャーで仕上げました。オリーブオイルと混ぜ合わせ、シーフードやきのこを煮込むだけで、風味豊かなアヒージョ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：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>

2017年7月12日

生鮮魚介のうまみを魚介合わせだしと一緒に炊き込む

『鮮魚亭 海鮮釜めしの素』新発売

ニンジン・タケノコ・シイタケが入って、手早く作れる

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、2017年秋冬の新製品として『鮮魚亭 海鮮釜めしの素』を8月1日（火）より全国で発売します。

魚介類を使った食卓メニューは、「刺身」や「焼き魚」が突出しています（インテージ「キッチンダイアリー」より）が、当社が昨秋に行った＜魚料理に関する意識調査＞では、「マンネリ化」や「調理の手間・器具の手入れが面倒」などの声が多く聞かれました。そこで当社では、調理に手間・時間がかからず、器具の手入れも簡単で、大人から子どもまで人気の「炊き込みご飯」に着目し、生鮮魚介と一緒に炊く海鮮釜めし専用調味料を提案します。

『鮮魚亭 海鮮釜めしの素』は、カツオと昆布、ホタテの合わせだしにショウガをほどよく効かせ、魚介が引き立つ味に仕上げました。ニンジン・タケノコ・シイタケ入りなので、ホタテやタコがあれば、具材の下準備の手間もかからず、手早く作れます。また、春のアサリ・タイ、秋から冬にかけてはカキといった旬の魚介を用いれば「季節の海鮮釜めし」も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 海鮮釜めしの素
容 量	200 g
希望小売価格（税込）	248 円／本体価格 230 円
販 路	量販店等の鮮魚コーナー
発 売 日	2017年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	魚介合わせだしのうまみにショウガをほどよく効かせた、具材入りの釜めしの素です。季節の魚介と一緒に炊くだけで、風味豊かな海鮮釜めしが簡単に楽しめます。

■ 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：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>

2017年7月12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 甘酒みそ仕立て』新発売

まろやかな甘酒みそ、ほんのりとした生姜の風味

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、2017年秋冬の新製品として「鮮魚亭」鍋スープの新アイテム『寄せ鍋スープ 甘酒みそ仕立て』を8月1日（火）より全国で発売します。

美容・健康イメージの強い甘酒市場は拡大傾向にあり、2016年の甘酒製品の市場金額は、前年比196%を記録しました（日経POS情報サービスより）。当社が今春実施した＜甘酒のイメージ調査＞でも、「健康に良さそう」や「体が温まりそう」といった声が多く寄せられました。そこで当社では、寄せ鍋の新しい味覚として、甘酒と白みそをベースに、これから旬を迎える魚介をいただく新作鍋スープを開発しました。

『鮮魚亭 寄せ鍋スープ 甘酒みそ仕立て』は、酒粕を使った北海道の名物料理「石狩鍋」や「三平汁」をヒントにしました。まろやかで芳醇な甘みの甘酒と米こうじ白みそに、鶏・カツオ・昆布のだしを合わせ、ショウガの風味をほんのり効かせた、甘酒みそ仕立ての鍋スープです。上品なまろやかさとコク、ほんのりとした甘さのバランスが、エビ・タラ・サケ・ホタテなどの魚介のおいしさを一層引き立て、白菜・水菜・ニンジン・シタケなどの野菜にも良く馴染む味です。鍋あとには、甘酒と相性の良いおろしショウガを加えた「生姜雑炊」で、体がさらに温まります。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 寄せ鍋スープ 甘酒みそ仕立て
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	まろやかな甘みの甘酒と米こうじ白みそに、鶏・カツオ・昆布だしを加え、ショウガの風味で仕上げました。上品でシンプルな味わいです。

■ 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：hirokyu_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>

2017年7月12日

寒くなると脂が乗る旬の魚を「和の味」でいただく

『鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ』『鮮魚亭 ぶり大根のつゆ』

『鮮魚亭 煮魚のつゆ』『鮮魚亭 味噌煮のつゆ』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「鮮魚亭」シリーズの新アイテム、『ぶりの照焼のたれ』、『ぶり大根のつゆ』、『煮魚のつゆ』、『味噌煮のつゆ』を8月1日（火）より全国で発売します。

魚を使ったメニューが食卓に上る機会は、消費者の食意向とは裏腹に減少傾向にあり、特に、これまでボリュームゾーンだったシニア層の“魚離れ”が見られ、照り焼き、煮魚といった「和のメニュー」で顕著に表れています（インタージ「キッチンダイアリー」より）。そこで当社は、これからの季節に旬を迎える魚を使い、照り焼きや煮魚など、伝統的な和食の主菜が簡単に作れる専用調味料を提案することで、シニア層への再訴求と20～40代へのアプローチを図ります。

『鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ』は、一般に「照り焼き」ではあまり用いられない「だし」にこだわった専用たれです。濃口しょうゆにブリと相性の良い日高昆布だしと本みりん、隠し味の黒糖を加え、純米酒で風味良く仕上げました。コクのあるしっかりとした味付けはブリによく絡み、旬のうまみを引き立て、ふっくらとした食感も楽しめます。漬込み不要ですので調理時間も短く、手軽に“和の王道”の主菜が作れます。また、ブリだけでなく、カジキ、サワラやホタテなどの魚介もお薦めです。

『鮮魚亭 ぶり大根のつゆ』は、丸大豆しょうゆに黒みりんと日高昆布だしを加え、深みのある味に仕上げた専用つゆです。ほんのり効かせたショウガと純米酒が、煮込み時の魚の臭みを抑え、短時間で厚切り大根にブリのうまみが浸み込むよう配合を工夫しました。電子レンジで下準備ができるよう製品設計したことで、短い調理時間で「ぶり大根」が楽しめます。脂が乗った「ブリの腹身」のほかに、「ブリのあら」でもおいしくいただけます。

『鮮魚亭 煮魚のつゆ』は、フライパンで手軽に煮魚メニューが作れるストレートタイプの専用つゆです。丸大豆しょうゆに日高昆布のだしを加え、黒みりんですっきりとしたコクのあるしょうゆ味に仕上げました。甘さと辛さ、しょうゆ感とだし感のバランスが、カレイ、タラ、タイなどの白身魚に良く合い、お箸が進む一品です。おろしショウガを加えれば、サバやアジなどの青魚もおいしくいただけます。

『鮮魚亭 味噌煮のつゆ』は、外食店などで見られるサバの味噌煮をヒントに、白みそで仕立てました。信州味噌®に、本みりんと純米酒を加え、上品でまろやかな甘みに仕上げたストレートタイプの味噌煮用つゆです。ショウガの風味が効いた白みそ仕立てでいただく、甘口の「サバの味噌煮」がフライパンひとつで簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 ぶりの照焼のたれ
容 量	120 g (60 g × 2 袋)
希望小売価格 (税込)	194 円 / 本体価格 180 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	濃口しょうゆに日高昆布のだしと本みりん、黒糖を加え、純米酒でコク深い味に仕上げました。冬の味覚「ぶりの照焼」が簡単に作れる専用たれです。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 ぶり大根のつゆ
容 量	300 g
希望小売価格 (税込)	194 円 / 本体価格 180 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆しょうゆに日高昆布だしを加え、黒みりん・純米酒でしっかりとした味に仕上げました。ストレートタイプの「ぶり大根」専用のつゆです。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 煮魚のつゆ
容 量	300 g
希望小売価格 (税込)	194 円／本体価格 180 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆しょうゆに黒みりんと日高昆布だしを効かせたしょうゆ仕立てのストレートタイプの煮魚用つゆです。秋冬に旬を迎えるカレー、タラなどの煮魚がフライパンで簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 味噌煮のつゆ
容 量	300 g
希望小売価格 (税込)	194 円／本体価格 180 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	信州味噌®に本みりんと純米酒を加えた白みそ仕立てです。上品でまろやかな甘みの味噌煮用つゆです。脂が乗っておいしい秋サバの味噌煮がフライパンで簡単に作れます。

■ 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: 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>

2017年7月12日

とろける豆腐の食感、魚介系スープで楽しむ

『豆腐がとろける スンドゥブチゲの素』新発売

辛味調味料でお好みの辛さに調節できる

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、2017年秋冬の新製品として『豆腐がとろける スンドゥブチゲの素』を8月1日（火）より全国で発売します。

豆腐の市場規模は、年々微減傾向にあります。豆腐と卵で作る韓国風小鍋料理・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、秋冬の食卓に定着しており、「スンドゥブチゲ関連商品市場」も2016年度は2014年比で112%を示しました（日経 POS 情報サービスより）。一方で、豆腐の新たな展開として、とろける食感が特徴の製品やメニューが店頭や外食店で多く見られており、当社は、“とろける”、“とろーり”という食感をスンドゥブチゲに取り入れた新しいタイプの「スンドゥブチゲ」を提案します。

『豆腐がとろける スンドゥブチゲの素』は、魚醤・アサリのうまみにポークエキスとコチュジャンのコク深い味わいを加え、ネギ風味で香りよく仕上げた濃縮タイプの「スンドゥブチゲ用スープ」、豆板醬にニンニク・ごま油の風味と赤唐辛子の辛味を効かせた「辛味調味料」、鶏だしにシウガを効かせ、豆腐をなめらかな食感に仕上げる「豆腐がとろけるだしの素」がセットになった専用調味料です。辛味調味料の量で辛さを調節できるので、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味にアレンジできます。



製品仕様	
製 品 名	豆腐がとろける スンドゥブチゲの素
容 量	80 g（スンドゥブチゲ用スープ 50 g、辛味調味料 20 g、豆腐がとろけるだしの素 10 g）
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	2017 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	辛味調味料でお好みの辛さに調節できる。とろける豆腐がおいしいスンドゥブチゲの素です。 辛さの目安：4／5 段階（全量使用時）

■ 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：hirokyu_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>