

2017年2月13日

## ダイショー 2017年春夏新製品のご案内

### — 世界の味を旬の食材で楽しむ —

ワンプレートメニューを簡単に楽しめる専用調味料の数々

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年春夏新製品として以下の小売用製品を3月1日（水）より全国で発売いたします。※ 一部地域限定販売品あり。

#### 【製品概要】

| 製品名                 | 製品パッケージ                                                                             | 容量/<br>税込価格<br>(本体価格)       | 主要販路                | 製品特徴                                                                                                           |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鶏肉がおいしい<br>カオマンガイの素 |  | 95 g /<br>216 円<br>(200 円)  | 量販店<br>精肉コーナー<br>など | チキンエキス・ニンニク・ショウガの風味を効かせた「鶏肉用下味調味粉」と「炊飯用のたれ」、魚醤・豆板醤のうまみにピリッとアクセントの赤唐辛子、香味野菜の風味が香る「仕上げ用かけだれ」の3アイテムがセットの専用調味料です。  |
| 豚肉がおいしい<br>中華角煮飯の素  |  | 130 g /<br>216 円<br>(200 円) | 量販店<br>精肉コーナー<br>など | シイタケ・オイスターのうまみ、紹興酒のkokoroに、香味野菜の風味を加えた「豚肉用下味調味液」と「炊飯用のたれ」、八角・クローブ・シナモンなどの香辛料を配合した「仕上げ用かけだれ」の3アイテムがセットの専用調味料です。 |
| 豚肉の黒酢炒めの素           |  | 100 g /<br>216 円<br>(200 円) | 量販店<br>精肉コーナー<br>など | 豚肉にショウガの風味を効かせる「下味粉」、しょうゆに米黒酢のまろやかな酸味と黒糖・紹興酒を加えた「黒酢炒めのたれ」の2アイテムがセットの専用調味料です。                                   |

| 製品名                                   | 製品パッケージ                                                                             | 容量/<br>税込価格<br>(本体価格)      | 主要販路                | 製品特徴                                                                                                        |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 野菜をいっぱい食べる<br>パスタ用ソース<br>アンチョビ＆ガーリック味 |    | 180 g/<br>270 円<br>(250 円) | 量販店<br>青果コーナー<br>など | アンチョビとローストガーリックのうまみを効かせ、コショウと白ワインで深みのある味に仕上げました。麺と具材をひとつの鍋で作る、キャバツが主役のワンポットパスタ専用ソースです。                      |
| 野菜をいっぱい食べる<br>パスタ用ソース<br>トマト＆ハーブ味     |    | 180 g/<br>270 円<br>(250 円) | 量販店<br>青果コーナー<br>など | トマトソースをベースにローストガーリック＆ローストオニオンでうまみを効かせ、ローズマリー・オレガノ・ローレル・バジルで風味良く仕上げました。麺と具材をひとつの鍋で作る、トマトが主役のワンポットパスタ専用ソースです。 |
| おつまみサラダのたれ                            |  | 170 g/<br>227 円<br>(210 円) | 量販店<br>青果コーナー<br>など | 天日塩のうまみにごま油とニンニクでコクを加え、レモン汁でさわやかな酸味を効かせました。お好みの野菜と和えるだけで、おつまみにピッタリの一品が作れます。                                 |
| トマトがおいしい<br>タコライス風ソース                 |  | 120 g/<br>162 円<br>(150 円) | 量販店<br>青果コーナー<br>など | トマトペーストに大豆そぼろの具材が入り、チーズのコクとクミン・パプリカの香り、赤唐辛子のピリッとしたアクセントを効かせた、本格的なタコライス風味が楽しめるソースです。                         |
| じゃがトマチーズ焼用<br>ソース                     |  | 130 g/<br>216 円<br>(200 円) | 量販店<br>青果コーナー<br>など | コク深いデミグラスソースにトマトペーストでほどよい酸味を加え、オリーブオイル・赤ワイン・ローレルで風味良く仕上げたジャガイモとトマトのチーズ焼き用ソースです。                             |



| 製品名                              | 製品パッケージ                                                                             | 容量/<br>税込価格<br>(本体価格)       | 主要販路                | 製品特徴                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 魚バル<br>タコのガリシア風の素                |    | 10 g /<br>129 円<br>(120 円)  | 量販店<br>鮮魚コーナー<br>など | まろやかな味の天日塩にパプリカ・クミン・ナツメグを加えました。オリーブオイルに混ぜ、加熱したタコ・ジャガイモに和えるだけで「ガリシア風タコのおつまみ」が楽しめます。             |
| CoCo 壱番屋監修<br>カレースンドゥブチゲ用<br>スープ |    | 300 g /<br>248 円<br>(230 円) | 量販店<br>日配コーナー<br>など | 「CoCo 壱番屋」監修のもと、ポークエキスと同店オリジナルの「とび辛スパイス」でスパイシーに仕上げたカレー味のスンドゥブチゲ用スープです。                         |
| ジャージャー麺の素                        |  | 200 g /<br>162 円<br>(150 円) | 量販店<br>食品コーナー<br>など | 甜麺醬のコク、ニンニクの風味を効かせ、大豆そぼろ・刻みショウガ・シイタケの具材入りジャージャー麺用のあんです。好きな麺と混ぜ合わせるだけで、コク深い涼麺メニューが手軽に楽しめます。     |
| 担々麺の素                            |  | 180 g /<br>162 円<br>(150 円) | 量販店<br>食品コーナー<br>など | 2種類の唐辛子と豆板醤の辛味をベースに、ねりごまのコク、山椒の風味を効かせた、大豆そぼろ入りの汁なし担々麺のあんです。好みの麺と混ぜ合わせるだけで、ピリ辛の涼麺メニューが手軽に楽しめます。 |

| 製品名                                        | 製品パッケージ                                                                           | 容量/<br>税込価格<br>(本体価格)   | 主要販路                | 製品特徴                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 発芽玄米使用<br>スープパスタ<br>クリームポタージュ＆<br>きのこバター醤油 |  | 5食入り/<br>453円<br>(420円) | 量販店<br>食品コーナー<br>など | 栄養豊富な発芽玄米で作ったヘルシーなショートパスタが入ったスープパスタ。パンに合う「クリームポタージュ」と、おにぎりのお供にぴったりの「きのこバター醤油」の2種類のフレーバーを用意しました。1食あたり33kcal／55kcalの低カロリーに抑えました。 |

■ 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2月13日

炊飯器で簡単に！人気の“アジア飯”がおうちで楽しめる専用調味料

**『鶏肉がおいしい カオマンガイの素』**

**『豚肉がおいしい 中華角煮飯の素』 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年春夏の新製品として『鶏肉がおいしい カオマンガイの素』と『豚肉がおいしい 中華角煮飯の素』を3月1日（水）より全国で発売します。

食卓に上るメニュー数は減少傾向にある一方で、「カレーライス」、「親子丼」、「炊き込みご飯」などのメニューが増加しており（インテジ「キッチンアイリ」より）、従来の「一汁三菜」から「主食＋一品おかず」・「ワンプレート」への変化が見られます。これは、時短調理や後片付けの手間を省く意識の高まりに起因すると考えられます。そこで当社では、このような食卓の献立形態の変化に対応すべく、1品完結型の米飯メニューに着目し、人気上昇中の“アジア飯”をご家庭の炊飯器で手軽に作れるワンプレート料理専用調味料を新たに企画しました。20～40代の若年主婦や働く女性をターゲットに、おうちで食べるエスニックメニューを提案します。

「カオマンガイ」は、鶏のスープで炊いたご飯と茹でた鶏肉をたれと絡めて食べる、東南アジアやタイを代表するメニューです。今回発売する『鶏肉がおいしい カオマンガイの素』は、「エスニック独特の味わい×食べやすさ」を追求し、鶏もも肉のうまみが染み込んだご飯とたれの味が楽しめる専用調味料です。炊き込み時にベースの味となる「鶏肉用下味調味粉」と「炊飯用のたれ」には、チキンエキス・ニンニク・ショウガの風味を効かせました。炊き上がったご飯・鶏もも肉の味をお好みに合わせて調整ができる「仕上げ用かけだれ」には、魚醤・赤唐辛子・豆板醤を配合。インパクトのある味に仕上げます。レモン汁を絞り、付け合わせにトマト、キュウリ、レタスなどの野菜、さらにパクチーを散らせば栄養バランスとエスニック感にあふれる一品が楽しめます。

『豚肉がおいしい 中華角煮飯の素』は、台湾の庶民の味であり、食堂・屋台の定番メニュー「魯肉飯（ルーローハン）」をヒントに、「本場の味×食べやすさ」のバランスにこだわった専用調味料です。炊き込み時にベースの味となる「豚肉用下味調味液」と「炊飯用のたれ」には、シイタケ・オイスターでうまみ、紹興酒でコクを出し、香味野菜で風味を加えました。豚バラブロック肉のうまみがご飯に染み込み、しっかりとした味に炊き上がり、お好みに合わせて味の調整ができる「仕上げ用かけだれ」には、台湾料理独特の味や香りが楽しめる八角・クローブ・シナモンといった香辛料を配合しました。さらに、半熟卵やチンゲン菜を付け合わせれば、本場感が一層引き立ちます。



| 製品仕様        |                                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名       | 鶏肉がおいしい カオマンガイの素                                                                                    |
| 容 量         | 95 g (炊飯用のたれ 60 g、仕上げ用<br>かけだれ 30 g、鶏肉用下味調味粉 5<br>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 3 月 1 日                                                                                      |
| 発 売 地 区     | 全国                                                                                                  |
| 製 品 特 徴     | ニンニク・ショウガなどの風味を効か<br>せた「鶏肉用下味調味粉」、「炊飯用のた<br>れ」と、魚醤のうまみと香味野菜の風味<br>が香る「仕上げ用かけだれ」がセットに<br>なった専用調味料です。 |



| 製品仕様        |                                                                                                                     |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名       | 豚肉がおいしい 中華角煮飯の素                                                                                                     |
| 容 量         | 130 g (炊飯用のたれ 60 g、仕上げ用<br>かけだれ 30 g、豚肉用下味調味液 40<br>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 3 月 1 日                                                                                                      |
| 発 売 地 区     | 全国                                                                                                                  |
| 製 品 特 徴     | シイタケ・オイスター、紹興酒に香味野<br>菜の風味を加えた「豚肉用下味調味液」<br>と「炊飯用のたれ」、八角・クローブ・<br>シナモンなどの香辛料を配合した「仕<br>上げ用かけだれ」がセットになった専<br>用調味料です。 |

■ 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

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2月13日

豚うす切り肉と相性が良く、野菜によく絡むまろやかな酸味

## 『豚肉の黒酢炒めの素』 新発売

アレンジメニュー「黒酢酢豚」も簡単に作れる

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年春夏の新製品として『豚肉の黒酢炒めの素』を3月1日（水）より全国で発売します。

豚うす切り肉を用いた「肉野菜炒め」は、食卓の定番メニューですが、世帯年齢が上がるにつれ登場機会が減少する傾向にあります（インテジ「キッチンガ イー」より）。そこで当社では、健康イメージの高い「黒酢」を配合した肉野菜炒めの素を開発しました。健康意識が特に高い40代以上の世代の方にも満足度いただける本格的な主菜メニューを提案します。

今回発売する『豚肉の黒酢炒めの素』は、豚うす切り肉にショウガの風味を効かせる「下味粉」と、しょうゆに米黒酢のまろやかな酸味と黒糖・紹興酒を加えた「黒酢炒めのたれ」がセットになった専用調味料です。豚うす切り肉と相性が良く、ピーマン・タマネギ・ニンジン・レンコンなどの野菜によく絡み、まろやかな酸味を楽しめる黒酢味の肉野菜炒めがお召し上がりいただけます。また、豚うす切り肉の代わりに豚かたまり肉（もも肉、ロース肉）を用いれば、素揚げの手間いらずで簡単に「黒酢酢豚」が作れます。



| 製品仕様       |                                                     |
|------------|-----------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 豚肉の黒酢炒めの素                                           |
| 容 量        | 100g（黒酢炒めのたれ 80g、下味粉 20g）                           |
| 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3月1日                                           |
| 発 売 地 区    | 全国                                                  |
| 製 品 特 徴    | ショウガの風味を効かせた「下味粉」、まろやかな酸味の「黒酢炒めのたれ」がセットになった専用調味料です。 |

### ■ 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

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2月13日

話題の“ワンポットパスタ”専用ソース、誕生！

**『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース アンチョビ&ガーリック味』**

**『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース トマト&ハーブ味』 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年春夏の新製品として、「野菜をいっぱい食べる」シリーズの新ラインアップ、『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース アンチョビ&ガーリック味』と『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース トマト&ハーブ味』を3月1日（水）より全国で発売します。

パスタは休日のランチに食されることの多いメニューですが、近年では、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。また、当社が昨秋に実施したインターネット調査＜普段の食事で意識していること＞では、「野菜を多く摂りたい」が最多の回答を得ました。そこで当社では、「野菜をいっぱい食べる」を製品コンセプトに、30～50代の家庭をメインターゲットとした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 アンチョビ&ガーリック味』は、外食店で人気のフレーバー「アンチョビキャベツ」をパスタにアレンジし、アンチョビとガーリックのうまみに、白ワインとコショウで味に深みを持たせました。メイン具材のキャベツのほかに、パプリカ・アスパラガス・エリンギ・ベーコンと麺と一緒に茹でるだけで野菜たっぷりパスタメニューの完成です。あらびき黒コショウを振ればスパイシーな味が楽しめ、温泉卵をトッピングすれば、抜群の味わいです。春には菜の花・スナップエンドウ、夏はピーマン・ズッキーニ・大葉、秋にはシメジ・マイタケ・マッシュルームなどのキノコ類、冬はブロッコリー・長芋・レンコンなど、四季それぞれの野菜をメイン具材にしてもおいしくいただけます。

『野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース トマト&ハーブ味』は、定番フレーバーのトマトソースをベースに、ローストガーリックとローストオニオンのうまみを効かせ、ローズマリー・オレガノ・ローレル・バジルといったハーブで風味良く仕上げました。フレッシュな味わいの生トマトをメイン具材に使い、さらにズッキーニ・パプリカ・シメジ・ウインナーと麺と一緒に茹でるだけで色鮮やかな一品が楽しめます。春にはアスパラガス・スナップエンドウ、夏はインゲン・オクラ・ピーマン、秋にはセロリ・エリンギ・マッシュルームなどのキノコ類、冬はブロッコリー・ハウレンソウなど、四季折々の野菜との組み合わせでもおいしくいただけます。また、トマトソースは魚介との相性も良いので、イカ・エビを使った「ペスカトーレ風パスタ」や、アサリを加えて「ボンゴレ・ロッソ風パスタ」なども楽しめます。



| 製品仕様       |                                                                                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース<br>アンチョビ&ガーリック味                                                      |
| 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3月1日                                                                              |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                                     |
| 製 品 特 徴    | アンチョビとローストガーリックのうまみを効かせ、コショウと白ワインで深みのある味に仕上げました。麺と具材をひとつの鍋で作る、キャベツが主役のワンポットパスタ専用ソースです。 |



| 製品仕様       |                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 野菜をいっぱい食べるパスタ用ソース<br>トマト&ハーブ味                                                    |
| 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3月1日                                                                        |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                               |
| 製 品 特 徴    | トマトベースにローストオニオンのうまみを効かせ、4種類のハーブで風味良く仕上げました。麺と具材をひとつの鍋で作る、トマトが主役のワンポットパスタ専用ソースです。 |

■ 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2月13日

いろいろな野菜に合う、ごま油香るにんにく塩味たれ

## 『おつまみサラダのたれ』新発売

“家飲み派”に嬉しい野菜のおつまみが簡単に作れる

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年春夏の新製品として『おつまみサラダのたれ』を3月1日（水）より全国で発売します。

2015年の春夏季における食卓でのビール出現頻度は、前年比103.4%に達し（インテジ「キッチンアイリ」より）、ご家庭で気軽にお酒を楽しむ“家飲み”の定着が伺えます。そして、当社のインターネット調査＜今後、食べる機会を増やしたいと思うおつまみ＞では、「野菜を使ったおつまみ」がトップの支持を得ました。当社は、中華味の『たたききゅうりのたれ』、塩味の『塩キャベツのたれ』、韓国風の『ナムルのたれ』など、野菜と和えるだけで簡単に作れる調味料をラインアップしていますが、このたび、色々な野菜に合う汎用性の高いたれを市場投入します。

『おつまみサラダのたれ』は、お酒に合う味として、天日塩のうまみにごま油とニンニクでコクを加え、レモン果汁でさわやかな酸味が楽しめるサラダのたれです。キャベツ・キュウリ・トマトなど、サラダで多く使われる野菜との相性はもちろん、ごま油・ニンニクをしっかり効かせることで、青ネギのような辛味が強く独特の風味のある野菜でもお楽しみいただけます。旬の野菜と和えるだけで、単品のおつまみとしてはもちろん、肉料理の相棒としてもぴったりの一品が手早く作れます。



| 製品仕様       |                                                                       |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | おつまみサラダのたれ                                                            |
| 容 量        | 170 g                                                                 |
| 希望小売価格（税込） | 227 円／本体価格 210 円                                                      |
| 販 路        | 量販店などの青果コーナー                                                          |
| 発 売 日      | 2017年3月1日                                                             |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                    |
| 製 品 特 徴    | 天日塩にごま油とニンニクでコクを加え、さわやかなレモン果汁を効かせました。お好みの野菜と和えるだけで、おつまみにピッタリの一品が作れます。 |

### ■ 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2月13日

「ぱぱっと逸品」シリーズの具材入りアイテム第3弾

## 『トマトがおいしい タコライス風ソース』新発売

チーズのコク、クミン・パプリカの香り、ピリッと赤唐辛子

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年春夏の新製品として『トマトがおいしい タコライス風ソース』を3月1日（水）より全国で発売します。

タコライスは、メキシコの郷土料理「タコス」の具材（ひき肉、レタス、チーズ、トマトなど）を使い、ごはん用にアレンジした沖縄のB級グルメです。1980年代に考案され、現在ではポピュラーなワンプレートメニューの代表格です。当社では、野菜を使った料理が手軽に作れる調味料「ぱぱっと逸品」シリーズを30種以上展開していますが、昨年、具材入りのアイテム2品を発売しました。このたび第3弾として、忙しい日や暑い夏の日に、火を使わず短時間で作れるワンプレートメニュー用のソースを新たにラインアップしました。

『トマトがおいしい タコライス風ソース』は、具材として大豆そぼろが入り、チーズのコク、クミン・パプリカの香りと赤唐辛子でピリッとアクセントを付けたトマト味のソースです。温かいごはんに角切りトマト・細切りレタスをのせ、本品をかければ完成。刻んだチーズや角切りアボカドをトッピングすれば、本格的なタコライスが簡単に楽しめます。



| 製品仕様       |                                                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | トマトがおいしい タコライス風ソース                                                              |
| 容 量        | 120g                                                                            |
| 希望小売価格（税込） | 162円／本体価格 150円                                                                  |
| 販 路        | 量販店などの青果コーナー                                                                    |
| 発 売 日      | 2017年3月1日                                                                       |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                              |
| 製 品 特 徴    | トマトペーストに大豆そぼろを加え、チーズのコクとクミン・パプリカの香り、赤唐辛子のピリッとした辛さを効かせました。本格的なタコライス風味が楽しめるソースです。 |

### ■ 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2月13日

野菜たっぷり、デミグラス味の“まったり系”メニュー

## 『じゃがトマチーズ焼用ソース』新発売

ワインのお供に、お子様のおかずにも最適

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年春夏の新製品として『じゃがトマチーズ焼用ソース』を3月1日（水）より全国で発売します。

ジャガイモは、ポテトサラダやカレーライス、クリームシチュー、肉じゃがなど幅広いメニューで活躍する家庭の常備野菜のひとつです。また、ジャガイモ＋各種野菜とチーズをオーブンで焼く「チーズ焼き」は、レストランや洋風居酒屋などの外食店の人気メニューです。当社では、ご家庭でお馴染みのジャガイモを使い、家飲み・ホームパーティのお供や野菜が苦手なお子様も喜ぶ洋風メニューを新たに提案します。

今回発売する『じゃがトマチーズ焼用ソース』は、コク深いデミグラスソースにトマトペーストでほどよい酸味を加え、オリーブオイル・赤ワイン・ローレルで風味良く仕上げたチーズ焼き用ソースです。ジャガイモ＋トマトの組み合わせがおおすすめの味付けですが、春ならアスパラガス＋新ジャガ、夏はズッキーニ＋ナス、秋にはカボチャ＋キノコ類、冬場はハウレンソウ＋レンコンといった四季折々の野菜でもおいしくいただけます。まったりとした味ながらもたっぷりの野菜がとれる洋風メニューなので、ワインのお供だけでなく、お子様にも喜ばれるデミグラス味のおかずです。また、ホームパーティの時、話題の「スキレット」で仕上げれば、テーブルに映える一品になります。



| 製品仕様       |                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | じゃがトマチーズ焼用ソース                                              |
| 容 量        | 130g（65g×2袋）                                               |
| 希望小売価格（税込） | 216円／本体価格 200円                                             |
| 販 路        | 量販店などの青果コーナー                                               |
| 発 売 日      | 2017年3月1日                                                  |
| 発 売 地 区    | 全国                                                         |
| 製 品 特 徴    | デミグラスソースにトマトペーストを加え、オリーブオイル・赤ワイン・ローレルで風味良く仕上げたチーズ焼き用ソースです。 |

### ■ 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2月13日

まずは「海鮮丼」、「〆」に「海鮮茶漬け」が楽しめる

## 『鮮魚亭 海鮮ひつまぶしの素』新発売

夏の食欲をくすぐる、お刺身を使った丼メニュー

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年春夏の新製品として『鮮魚亭 海鮮ひつまぶしの素』を3月1日（水）より全国で発売します。

生鮮魚介類の消費は、年々、減少に推移していますが、そのなかで「刺身」は、わずかながらも増加傾向にあります（総務省「家計調査」、インテジ「キッチンアイリ」より）。調理の手間がいらず、いろいろな味覚が楽しめるお刺身は、夏にぴったりの主菜です。そこで当社では、お子様のいない共働き世帯やシニア世帯をメインターゲットに、お刺身を使った丼メニュー・海鮮ひつまぶし専用調味料を新たに開発しました。

今回発売する『鮮魚亭 海鮮ひつまぶしの素』は、ねりごま+ごま油でコクを加え、ショウガの風味を効かせた海鮮丼用の「ごま醤油だれ」と、カツオ・昆布のうまみと、ほんのり香るほうじ茶・ワサビの風味に、ゴマ・ノリ・ネギの薬味が入った「だし茶漬けの素」がセットになった調味料です。「ごま醤油だれ」は、赤身・白身のお刺身どちらとも相性が良く、特にマグロ・タイ・アジ・イカなどがお薦めです。刻み大葉を散らせた「海鮮丼」を半分ほど召し上がった後「だし茶漬けの素」をふりかけ、熱湯を注げば“〆”の「海鮮茶漬け」も楽しめます。



| 製品仕様       |                                                                       |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 鮮魚亭 海鮮ひつまぶしの素                                                         |
| 容 量        | 55.2g（ごま醤油だれ：25g×2袋、だし茶漬けの素：2.6g×2袋）                                  |
| 希望小売価格（税込） | 216円／本体価格 200円                                                        |
| 販 路        | 量販店等の鮮魚コーナー                                                           |
| 発 売 日      | 2017年3月1日                                                             |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                    |
| 製 品 特 徴    | ねりごまのコクとショウガの風味が効いた「ごま醤油だれ」と、カツオ・昆布だしに、ほうじ茶・ワサビの風味が香る「だし茶漬けの素」のセットです。 |

### ■ 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>

2017年2月13日

春の味覚、上品なタイのお刺身を丼でいただく

## 『鮮魚亭 鯛茶漬けの素』新発売

「づけ丼」と「お茶漬け」が一度に楽しめる

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、2017年春夏の新製品として『鮮魚亭 鯛茶漬けの素』を3月1日（水）より関西地区以西の西日本エリアで限定発売します。

タイは、古より縁起物として祝いの席に欠かせない高級魚であり、上品な味覚が特徴の春が旬の魚です。しかしながら、1世帯当たりの購入量は、九州地方を中心に関西より西の都市が上位20位を占めています（総務省「家計調査」より）。当社では、年々、減少に推移している生鮮魚介類の消費のなかで、わずかながらも増加傾向にある「刺身」に着目し、西日本エリアで消費の多い「タイ」を使った丼専用調味料を地域限定で発売します。

『鮮魚亭 鯛茶漬けの素』は、ねりごまにしょうゆもろみのコクを加え、ショウガの風味を効かせた「ごまだれ」と、カツオ・昆布のうまみ、ほんのり香るほうじ茶・ワサビの風味に、ゴマ・ノリ・ネギの薬味が入った「だし茶漬けの素」がセットになった調味料です。「ごまだれ」に漬け込んだタイのお刺身の「づけ丼」は、木の芽とともに春を感じさせる味わいです。丼半分ほど召し上がった後、セットの「だし茶漬けの素」をふりかけ、熱湯を注げば「鯛茶漬け」も楽しめます。ヒラメ・スズキなど、淡白な味の白身魚でもおいしくいただけます。



| 製品仕様       |                                                                           |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 鮮魚亭 鯛茶漬けの素                                                                |
| 容 量        | 55.2g（ごまだれ：25g×2袋、だし茶漬けの素：2.6g×2袋）                                        |
| 希望小売価格（税込） | 216円／本体価格200円                                                             |
| 販 路        | 量販店等の鮮魚コーナー                                                               |
| 発 売 日      | 2017年3月1日                                                                 |
| 発 売 地 区    | 西日本限定（関西地区以西）                                                             |
| 製 品 特 徴    | ねりごまにしょうゆもろみでコク、ショウガを効かせた「ごまだれ」と、カツオ・昆布だしに、ほうじ茶・わさびの風味が香る「だし茶漬けの素」のセットです。 |

### ■ 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>

2017年2月13日

白ワインやビールによく合う。シーフードディッシュの新ブランド、誕生！

## <sup>うお</sup>『魚バル』シリーズ4品 新発売

感激！ヨーロッパの街角で出会った味が、我が家で

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年春夏の新製品として、“魚バル”シリーズ4品『レモン香る ムニエル用セット』、『フィッシュ&チップス用セット』、『カルパッチョの素』、『タコのガリシア風の素』を3月1日（水）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、ブームから定着へ移行しつつあり、ワイン市場も拡大傾向にあります。当社では、家飲みの定着に合わせ、「外食店で食べるような“非日常的な演出”でシーフード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『魚バル』を立ち上げました。旅行・グルメ好きな30～50代世帯が想定されるターゲットです。

ムニエルは、フランス料理の代表的なメニューのひとつですが、今回発売する『魚バル レモン香る ムニエル用セット』は、ハーブとともにドライフルーツやナッツを使うスペイン・カタルーニャ地方で食されるムニエルをヒントに、冷えた白ワインによく合うバル風メニューにアレンジしました。オレガノ・タイム・ローズマリーなどのハーブにレッドベルペパーを加えた「ムニエル粉」で魚の切り身をカリッと焼き上げ、仕上げにドイツアルプスで産出のアルペンザルツ岩塩とシチリア産のレモン果汁を使用したさわやかな香りの「塩レモンソース」と、香ばしい「ローストナッツトッピング」でまろやかなコクと味わいを演出します。魚には、サケ・タラなどの切り身がおすすめです。付け合わせにサニーレタスやルッコラなどを添え、ソースに絡めてお召し上がりください。

フィッシュ&チップスは、白身魚・細切りしたジャガイモ（チップス）をあつあつに揚げ、塩やビネガー（酢）をふりかけて食べるイギリス・ロンドン発祥のファストフードです。『魚バル フィッシュ&チップス用セット』は、ご家庭で気軽に楽しめるよう、フライパンでできる揚げ焼き用にアレンジしました。白身魚がふっくらとした食感に揚がる「フリッター粉」には、タイム・ジンジャー・コショウ・赤唐辛子などを配合しました。タラ・サワラなどの白身魚がおすすめです。シチリア産レモン果汁の酸味が効いたピクルス入り「タルタルソースの素」は、マヨネーズ&ケチャップと合わせれば“オーロラソース風”、マヨネーズ&ウスターソースで“BBQ ソース風”の味が楽しめます。冷えた白ワインだけでなく、ビールにもよく合う一品です。

カルパッチョは、元来、生のうす切り牛肉を使ったイタリア発祥の一品ですが、その後、日本でお刺身を使ったアレンジメニューが考案され、世界的な和食ブームも手伝って本国・イタリアでも広がりつつある和洋折衷料理です。『魚バル カルパッチョの素』は、タイム・バジル・ローズマリー・パセリといったハーブに、ガーリック・コショウ・レッドベルペパーなどの香辛料を効かせ、レモンピールでさわやかな味わいに仕上げました。オリーブオイルと混ぜ合わせ、うす切りお刺身やタマネギにかければ「魚介のカルパッチョ」の完成です。サーモンのほかに、タイ・タコなどでもおいしくいただけます。また、レタスやアボカドなどと一緒に和えれば「カルパッチョサラダ」も楽しめます。

タコのガリシア風（プルポ・ア・ラ・ガジェーガ）は、スペイン北西部の大西洋岸に位置するガリシア地方の伝統料理として、スペインの街中のバルや食堂で人気のタパス（小皿料理）です。『魚バル タコのガリシア風の素』は、オリーブオイルと混ぜ合わせ、電子レンジで加熱したブツ切りのタコ・ジャガイモと和えるだけで召し上がれる調味料です。まろやかな味の天日塩にパプリカ・クミン・ナツメグなどの香辛料を加え、赤唐辛子をピリッと効かせました。魚介の味が染み込んだオリーブオイルは、バゲットやトーストに浸してお召し上がりください。また、エビ・タコ・カキなどとマッシュルームをオリーブオイルで煮込むアヒージョもお楽しみいただけます。



| 製品仕様       |                                                                                      |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 魚バル レモン香る ムニエル用セット                                                                   |
| 容 量        | 49.3 g（塩レモンソース 30 g、ムニエル粉 15 g、ローストナッツトッピング 4.3 g）                                   |
| 希望小売価格（税込） | 216 円／本体価格 200 円                                                                     |
| 販 路        | 量販店などの鮮魚コーナー                                                                         |
| 発 売 日      | 2017 年 3 月 1 日                                                                       |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                                   |
| 製 品 特 徴    | ハーブが効いた「ムニエル粉」、アルペンザルト岩塩とシチリア産レモン果汁を使用した「塩レモンソース」、香ばしい「ローストナッツトッピング」がセットになった専用調味料です。 |



| 製品仕様       |                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 魚バル フィッシュ&チップス用セット                                                     |
| 容 量        | 65 g（タルタルソースの素 40 g、フリッター粉 25 g）                                       |
| 希望小売価格（税込） | 216 円／本体価格 200 円                                                       |
| 販 路        | 量販店などの鮮魚コーナー                                                           |
| 発 売 日      | 2017 年 3 月 1 日                                                         |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                     |
| 製 品 特 徴    | 「フリッター粉」で揚げ焼きした、ふっくら衣の白身魚とジャガイモにシチリア産レモン果汁を使用したさわやかな風味のタルタルソースがよく合います。 |



| 製品仕様        |                                                                                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名       | 魚バル カルパッチョの素                                                                         |
| 容 量         | 10g (5g × 2 袋)                                                                       |
| 希望小売価格 (税込) | 129 円 / 本体価格 120 円                                                                   |
| 販 路         | 量販店などの鮮魚コーナー                                                                         |
| 発 売 日       | 2017 年 3 月 1 日                                                                       |
| 発 売 地 区     | 全国                                                                                   |
| 製 品 特 徴     | 4 種類のハーブに香辛料を効かせ、レモンの風味でさわやかな味わいに仕上げました。オリーブオイルに混ぜ、お刺身やタマネギにかけるだけで「魚介のカルパッチョ」が楽しめます。 |



| 製品仕様        |                                                                                  |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名       | 魚バル タコのガリシア風の素                                                                   |
| 容 量         | 10g (5g × 2 袋)                                                                   |
| 希望小売価格 (税込) | 129 円 / 本体価格 120 円                                                               |
| 販 路         | 量販店などの鮮魚コーナー                                                                     |
| 発 売 日       | 2017 年 3 月 1 日                                                                   |
| 発 売 地 区     | 全国                                                                               |
| 製 品 特 徴     | まろやかな天日塩にパプリカ・クミン・ナツメグを加えました。オリーブオイルに混ぜ、加熱したタコ・ジャガイモに和えるだけで「ガリシア風タコのおつまみ」が楽しめます。 |

■ 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2月13日

## 人気の「CoCo 壺番屋」コラボシリーズ

### 『CoCo 壺番屋監修 カレースンドゥブチゲ用スープ』新発売

夏はカレー味！豆腐・豚肉・長ネギで作るスープおかず

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：浜島 俊哉）は、2017年春夏の新製品として『CoCo 壺番屋監修 カレースンドゥブチゲ用スープ』を3月1日（水）より全国で発売します。

豆腐と卵で作るピリ辛の韓国風小鍋料理「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食卓に定着した感があり、関連商品の伸び率は110.5%となっています（日経 POS 情報サービスより）。そこで当社では、春夏季にさらなる需要が期待できるスンドゥブチゲ用スープとして「カレー味」に注目し、スンドゥブチゲ用スープの新アイテムをラインアップしました。

『CoCo 壺番屋監修 カレースンドゥブチゲ用スープ』は、カレー専門店チェーン最大手「CoCo 壺番屋」監修のもと、ポークエキスと同店オリジナルの「とび辛スパイス」を効かせることで、コク深さとスパイシー感のある辛さに仕上げたストレートタイプのカレー味スンドゥブチゲ用スープです。具材には、豆腐・豚肉・長ネギを設定しました。さらに、お好みに合わせて卵やとろけるチーズをトッピングすれば、コクが増しマイルドな辛さにアレンジでき、お子様や辛味が苦手な方にも食べやすい味に仕上がります。



| 製品仕様       |                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | CoCo 壺番屋監修<br>カレースンドゥブチゲ用スープ                                           |
| 容 量        | 300g                                                                   |
| 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 3 月 1 日                                                         |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                     |
| 製 品 特 徴    | 「CoCo 壺番屋」監修のもと、ポークエキスと同店オリジナルの「とび辛スパイス」でスパイシーに仕上げたカレー味のスンドゥブチゲ用スープです。 |

#### ■ 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2月13日

夏にぴったりの「涼味麺用のあん」登場！

## 『ジャージャー麺の素』、『担々麺の素』 新発売

麺と混ぜ合わせるだけで本格的な味わいが楽しめる

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年春夏の新製品として、『ジャージャー麺の素』と『担々麺の素』を3月1日（水）より全国で発売します。

2016年度の麺つゆ市場は、冷凍麺やチルド麺の拡大傾向に伴い、「まぜ麺の素」が、2年前と比べ131.9%の伸び率を示しています（日経 POS 情報サービスより）。また、当社が昨秋に実施したインターネット調査では、8割以上の方が「暑くなると涼味麺が食べたい」とし、5割以上の方が「まぜ麺の素に興味あり」と回答しました。そこで当社では、ご家庭で手軽に作れる涼味麺メニューとして、具材入りの「まぜ麺用あん」2品を新たに発売します。

ジャージャー麺は、中国北部の家庭料理・炸醬麵（ジャージアンミェン）を起源とする麺メニューです。『ジャージャー麺の素』は、甘みのある甜麺醤のコクとニンニクの風味を効かせた具材入りのまぜ麺用のあんです。具材には、あんによく絡み、食べ応えがありながらもクセのない大豆そぼろを用い、甘めの味にアクセントを加える刻みショウガと、うまみのあるシイタケを使用しました。冷水に通した中華麺にかけるだけでジャージャー麺が出来上がり、付け合わせに、夏に旬を迎える千切りキュウリやミニトマトを添えるだけで、涼味感あふれる麺メニューが簡単に作れます。また、ビーフンやフォーを用い、パクチー＆ナンプラーを振りかければ、エスニック風にアレンジしたジャージャー麺が楽しめます。

中国・四川省発祥の辛みが効いた担担麵（ダンダンミェン）は、現地では“汁なし”で食される麺メニューです。『担々麺の素』は、2種類の唐辛子と豆板醤でピリツとしたなかにもうまみのある辛味をベースに、ねりごまとごま油でコクを付け、山椒の風味でバランスを取りました。具材として、あんによく絡み、食べ応えのある大豆そぼろが入っています。冷水に通した中華麺はもちろん、お好みに合わせてうどんやそうめんにもピッタリの味わいです。チンゲン菜を添え、たっぷりの白髪ねぎをトッピング、お好みに合わせて唐辛子と山椒を追加し、よく混ぜ合わせれば、より本格的な汁なし担々麺が楽しめます。辛味が苦手な方やお子様には、温泉卵のトッピングがおすすめです。また、しらたき、こんにゃく麺を用いれば、ヘルシーな汁なし担々麺もお楽しみいただけます。



| 製品仕様        |                                                                                             |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名       | ジャージャー麺の素                                                                                   |
| 容 量         | 200 g                                                                                       |
| 希望小売価格 (税込) | 162 円／本体価格 150 円                                                                            |
| 販 路         | 量販店などの食品コーナー                                                                                |
| 発 売 日       | 2017 年 3 月 1 日                                                                              |
| 発 売 地 区     | 全国                                                                                          |
| 製 品 特 徴     | 甜麺醬のコク、ニンニクの風味を効かせ、大豆そぼろ・刻みショウガ・シイタケの具材入りジャージャー麺用のあんです。お好きな麺と混ぜ合わせるだけで、コク深い涼麺メニューが手軽に楽しめます。 |



| 製品仕様        |                                                                                                  |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名       | 担々麺の素                                                                                            |
| 容 量         | 180 g                                                                                            |
| 希望小売価格 (税込) | 162 円／本体価格 150 円                                                                                 |
| 販 路         | 量販店などの食品コーナー                                                                                     |
| 発 売 日       | 2017 年 3 月 1 日                                                                                   |
| 発 売 地 区     | 全国                                                                                               |
| 製 品 特 徴     | 2 種類の唐辛子と豆板醬の辛味をベースに、ねりごまのコク、山椒の風味を効かせた、大豆そぼろ入りの汁なし担々麺のあんです。お好みの麺と混ぜ合わせるだけで、ピリ辛の涼麺メニューが手軽に楽しめます。 |

■ 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

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2月13日

## 袋入り多包装タイプのスープに新ラインアップ

### 『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』新発売

### 発芽玄米のショートパスタが入った健康志向対応の一品

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年春夏の新製品として『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3月1日（水）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、近年、拡大傾向にあり、なかでも主要製品である「スープ春雨」は、カップタイプ・アソート（袋入り多包装）タイプとも、多くのアイテムが市場を賑わせています。一方、「スープパスタ」も堅調に推移しており、拡大が予想される市場ですが、現時点ではカップタイプの製品が大半を占めています。また、「野菜」、「食物繊維」といった“健康”をキーワードとしたインスタントスープは、この2年（2014年～2016年）で131.9%の成長を見せています（日経POS情報サービスより）。そこで当社では、インスタントスープ市場で今後の伸長が期待できる「スープパスタ」に注目し、健康志向に対応したアソートタイプの新アイテムを開発しました。

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 クリームポタージュ&きのこバター醤油』は、発芽玄米を使用したショートパスタが入ったスープパスタです。パン・おにぎりに良く合う2つのフレーバー、「クリームポタージュ」と「きのこバター醤油」を用意しました。1食あたり33kcal/55kcalに抑え、カロリーを気にせず気軽に楽しみいただけます。ランチタイムのお供はもちろん、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>

クリームポタージュ： チーズにガーリックとオニオンの風味を効かせ、ニンジンとパセリを加えてクリーミーに仕上げました。発芽玄米パスタの風味を生かし、リゾット感覚で食べられるポタージュ仕立てのスープパスタです。パンとの相性も抜群です。55kcal

きのこバター醤油： チキンのうまみを生かし、シイタケ・ヒラタケ・ネギが入った和風しょうゆ味に、バターを加えることで“ごちそう感”のある味に仕上げました。おにぎりとは良く合う具材・味わいのスープパスタです。33kcal



| 製品仕様       |                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| 製 品 名      | 発芽玄米使用 スープパスタ<br>クリームポタージュ&きのこバター醤油                                    |
| 容 量        | 5食入り（クリームポタージュ／3食、<br>きのこバター醤油／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 3 月 1 日                                                         |
| 発 売 地 区    | 全国                                                                     |
| 製 品 特 徴    | 発芽玄米で作った健康志向に対応した<br>ショートパスタが入ったスープパスタ。<br>パンやおにぎりに合うフレーバー<br>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>