

2020年7月15日

爽やかな柑橘風味と上品なハマグリ・アサリだしの競演

『柑橘とり鍋スープ』新発売

さっぱりとした風味とまろやかなうまみが具材を包む

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、2020年秋冬の新製品として『柑橘とり鍋スープ』を8月3日（月）より全国で発売します。

近年の鍋つゆ市場で注目を集めているフレーバーは「柑橘」であり、昨年度の柑橘系鍋は2年前に比べ206%の急成長を見せました（日経 POS 情報サービス）。また、外食店に目を向けるとレモン鍋、かぼす鍋などの鍋メニューだけでなく、柚子塩ラーメン等の麺メニューも人気を呼んでいます。そこで当社は、「爽やかでさっぱりとした柑橘風味」と「だしのうまみ」をキーワードに、トレンドをとり入れた新しい鍋スープを開発しました。

『柑橘とり鍋スープ』は、鶏・ハマグリ・アサリの合わせだしに鶏油でコクとまろやかなうまみを加え、3種類の柑橘果汁（福岡県産だいたい・宮崎県産日向夏・大分県産かぼす）の爽やかな酸味とほどよい甘さが広がる鍋スープです。貝類から取った上品なだしのうまみと柑橘のさっぱりとした風味が、鶏もも肉や鶏だんご、白菜、長ネギ、水菜、シメジ、豆腐などの具材をやさしい味わいで包みます。鍋あとには、中華麺を煮込んだ「鶏だしラーメン」がおすすめ。オリーブオイルをたらし、白髪ネギをトッピングすれば、本格的な一品が楽しめます。



製品仕様	
製品名	柑橘とり鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格（税抜）	350 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2020年8月3日
発売地区	全国
製品特徴	鶏・ハマグリ・アサリの合わせだしの上品なうまみに鶏油のコクを加え、3種類の九州産柑橘果汁で爽やかな味わいに仕上げた鍋スープです。

■ 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>

2020年7月15日

ポルチーニ風味の「フリカッセ」が、家庭で手軽に

にくバルディッシュ
『肉BarDish 鶏肉のクリーム煮用ソース』新発売

フレンチ風煮込み料理で“家飲みセ・シ・ボン！”

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、2020年秋冬の新製品として「肉 BarDish」シリーズの第5弾、『肉 BarDish 鶏肉のクリーム煮用ソース』を8月3日（月）より全国で発売します。

家飲みシーンの定着に加え、昨今の外出自粛の風潮の中、「家飲み時のお供」は、ますます注目を集めています。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、家飲みの様々なシーンでご支持をいただいております。そしてこのたび、ラインアップのさらなる拡充を図り、今後予想される「家飲みニーズ」の拡大にお応えします。

今回発売する『肉 BarDish 鶏肉のクリーム煮用ソース』は、フランスの家庭料理の定番「チキン・フリカッセ」をイメージしたクリーム煮用ソースです。チキンのうまみに、ローストガーリックと2種類のチーズ（ゴーダチーズ・カマンベールチーズ）でコクを加え、白ワインとポルチーニでアクセントを付けました。クリーミーな味わいとポルチーニの豊かな風味は、白ワインやライトボディの赤ワインのお供だけでなく、バゲットやトーストとの相性も抜群です。



製品仕様	
製 品 名	肉 BarDish 鶏肉のクリーム煮用ソース
容 量	250g
希望小売価格（税抜）	200円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020年8月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキンのうまみに、ローストガーリックと2種類のチーズでコクを加え、白ワインとポルチーニの風味を効かせた、フランスの家庭料理「フリカッセ」風のクリーム煮用ソースです。

■ 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：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>

2020年7月15日

魚介+ポークのバランスよいうまみに、南乳で発酵感を演出

『キムチ鍋スープ』リニューアル発売

隠し味のりんご果汁で厚みのある味わいに

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、2020年秋冬の新製品として『キムチ鍋スープ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月3日（月）より全国で発売します。

また、現行の『味噌キムチ鍋スープ』も統一感のあるパッケージデザインに変更し、同時発売します。

鍋つゆ市場において「キムチ鍋」は、「寄せ鍋・和風鍋」に次ぐ大きな市場であり、食卓に上ることの多い鍋メニューです。当社が本年1月に実施した<キムチ鍋に関するインターネット調査>では、味の好みとして、「キムチのうまみ・ごま油の風味」、「魚介と畜肉のだし」が上位を占めました。そこで当社は、うまみ・コク・風味をポイントに現行の『キムチ鍋スープ』をリニューアルし、食卓出現頻度のアップを図ります。

今回リニューアル発売する『キムチ鍋スープ』は、魚介とポークのバランス良い味わいに、南乳（豆腐発酵調味料）を配合することで発酵感あるうまみを補強し、コチュジャン・豆板醤・赤唐辛子でコクのある辛味を効かせ、ニンニクとごま油で風味豊かに仕上げました。また、韓国ではキムチ漬けの際に果物を使用することもあることをヒントに、隠し味にりんご果汁を用いました。豚うす切り肉だけでなく、牛肉や鶏肉とも相性が良く、白菜、長ネギ、ニラ、エノキ、豆腐などの具材によく染み込みます。鍋あとは、角切りトマトととろけるチーズで作る「トマトチーズリゾット」に。爽やかな酸味の中にほどよい辛味が効いたイタリアン風のシメが楽しめます。



製品仕様	
製品名	キムチ鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格（税抜）	350 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2020年8月3日
発売地区	全国
製品特徴	魚介とポークのうまみに南乳を加え、コチュジャン・豆板醤・赤唐辛子でコクのある辛味を効かせ、りんご果汁を隠し味に用いた、ニンニク・ごま油が香る風味豊かな鍋スープです。 辛さの目安：3/5（中辛） ※ フレーバーリニューアル品

『味噌キムチ鍋スープ』は、米味噌・もろみ味噌・豆味噌とコチュジャンをブレンドし、マイルドな辛味に仕立てました。2種類の味噌のコクが味に深みを与え、ニンニク、ごま油が香る風味豊かな味わいです。鍋あとは、「味噌×コチュジャン×チーズ」の“発酵食品トリオ”がおいしさを生む「にら玉チーズ雑炊」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	味噌キムチ鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格(税抜)	350 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2020年8月3日
発売地区	全国
製品特徴	米味噌・もろみ味噌・豆味噌に、コチュジャンのコクとニンニクとごま油の風味が効いたマイルドな辛さの味噌キムチ鍋スープです。 辛さの目安：2/5 (マイルド) ※ パッケージリニューアル品

■ 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>

2020年7月15日

タマネギ・チキンのうまみとナツメグ&ガーリックの風味

『ハンバーグの素』リニューアル発売

“ふっくらジューシー感”がさらにアップ！

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、2020年秋冬の新製品として『ハンバーグの素』の味とパッケージをリニューアルし、8月3日（月）より全国で発売します。

また、現行の『煮込みハンバーグソース』もパッケージデザインを変更し、同時発売します。

当社が昨秋に実施した＜ハンバーグを手作りする時の不満点＞に関するインターネット調査では、「ふっくら、ジューシーに仕上がらない」や「火の通りが心配」、「いつも同じような味・マンネリ化」といった回答が多く寄せられました。そこで当社は、現行の『ハンバーグの素』の配合を見直し、従来品よりさらに“ふっくら、ジューシー”に焼き上がるよう改良しました。

今回リニューアル発売する『ハンバーグの素』は、タマネギ・チキンのうまみに、ナツメグとガーリックの風味を効かせ、肉のうまみをとじ込め“ふっくら、ジューシー”に仕上がる専用調味料です。ご家庭で作るので、安心して、ふっくらとしたジューシーな焼き上がりのハンバーグが簡単にお楽しみいただけます。アボカドやチーズ、パイナップルなどをトッピングすれば、栄養価も高く見た目も豪華なハンバーグプレートや、目玉焼き、レタス、トマト、キュウリと一緒に盛り付ける「ロコモコ丼」などのアレンジメニューもおすすすめです。



製品仕様	
製 品 名	ハンバーグの素
容 量	45g
希望小売価格（税抜）	150円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020年8月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	タマネギ・チキンのうまみと、ナツメグ、ガーリックの風味を効かせたハンバーグの素です。肉のうまみをとじこめ、“ふっくら、ジューシー”に焼き上がります。 ※ フレーバーリニューアル品

『煮込みハンバーグソース』は、トマトケチャップをベースにデミグラスソースのコクとタマネギ・リンゴのうまみを加え、赤ワインで風味よく仕上げた煮込みハンバーグ専用ソースです。ストレートタイプなので希釈の手間もいらず、ご家庭の手作りハンバーグや成型済みのハンバーグと一緒にフライパンで煮込むだけ。お好みに合わせて、タマネギ、角切りトマト、マッシュルームなどと一緒に煮込めば、野菜のうまみが浸み出し、おいしさが一層引き立ちます。



製品仕様	
製 品 名	煮込みハンバーグソース
容 量	250g
希望小売価格(税抜)	180円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020年8月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	<p>トマトケチャップにデミグラスソースのコクとタマネギ・リンゴのうまみを加え、赤ワインで風味よく仕上げました。そのまま使えるストレートタイプのソースです。</p> <p>※ パッケージリニューアル品</p>

■ 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>

2020年7月15日

お魚を気軽に！レトルトパウチの新シリーズ、誕生

『ぱくぱくおさかな さんまの味噌煮』

『ぱくぱくおさかな さんまの醤油煮』新発売

北海道産のさんまにこだわった、ご飯に合う一品

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、2020年秋冬の新製品としてレトルトパウチ製品の『ぱくぱくおさかな さんまの味噌煮』と『ぱくぱくおさかな さんまの醤油煮』を8月3日（月）より全国で発売します。

当社が昨年12月に実施した＜魚食に関するインターネット調査＞では、「健康に良い・ヘルシー」「おいしい」「栄養価が高い」などプラスのイメージがある反面、「調理が面倒」「骨があって食べにくい」などの回答も多く寄せられました。また、魚介類の食卓出現頻度は、年代があがるほど高くなる傾向にあり、20代は60代のおよそ5分の2、30代でも約半分と、若い世代ほど“魚食”が少ない状態が伺えます（インテージ「キッチンダイアリー」）。そこで当社は、「北海道産さんま×おいしさ×ファミリー向け」をコンセプトに、「ぱくぱくおさかな」シリーズを開発し、道産食品※として登録しました。製品パッケージには、湯煎で簡単に加熱でき、安全な開封と廃棄しやすいレトルトパウチを採用し、QRコードでアレンジメニューの提案も施しました。メーンターゲットは、低年齢の子どもがいる20～30代家庭を想定しています。

※道産食品とは：北海道内で生産された原材料を使用し、北海道内で製造・加工された食品。登録製品には「道産食品登録マーク／ロゴタイプ」が貼付されています。

『ぱくぱくおさかな さんまの味噌煮』は、北海道産さんまを、米・豆・麦の3種の味噌をブレンドしたコク深い味噌だれで煮込み、ご飯に合う味わいに仕上げました。手軽に食べられるひと口サイズで骨まで柔らかいので、そのままおかずとして食すのはもちろん、「さんまの味噌バターご飯」や味噌汁の具材に用い「さんま汁」などのアレンジメニューも楽しめます。

『ぱくぱくおさかな さんまの醤油煮』は、北海道産さんまをたまり醤油を使用したコク深い醤油だれで煮込み、ご飯に合う味わいに仕上げました。手軽に食べられるひと口サイズで骨まで柔らかいので、そのままおかずとしてだけでなく、「さんまサンド」や「さんまペペロンチーノ」などのアイデアメニューにも活用できます。



製品仕様	
製 品 名	ぱくぱくおさかな さんまの味噌煮
容 量	85g (固形量 65g)
希望小売価格 (税抜)	200 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2020 年 8 月 3 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	北海道産さんまを用い、米・豆・麦の3種の味噌をブレンドしたコク深いたれで煮込みました。ご飯のおかずだけでなく、「さんまの味噌バターご飯」や「さんま汁」にも使えます。レトルトパウチ製品／道産食品登録製品。 カルシウム：160 mg



製品仕様	
製 品 名	ぱくぱくおさかな さんまの醤油煮
容 量	85g (固形量 65g)
希望小売価格 (税抜)	200 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2020 年 8 月 3 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	北海道産さんまを用い、コク深いたまり醤油のたれで煮込みました。ご飯のお供だけでなく、「さんまサンド」や「さんまペペロンチーノ」といったアイデアメニューにも活躍します。レトルトパウチ製品／道産食品登録製品。 カルシウム：140 mg

■ 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>

2020年7月15日

今年も到来！魚介のおいしい季節は「鮮魚亭」の寄せ鍋スープ

『鮮魚亭 超特選醤油使用寄せ鍋スープ だし醤油』

『鮮魚亭 地鶏だし使用寄せ鍋スープ 濃厚味噌』リニューアル発売

魚介だしと超特選醤油の上品なうまみ、地鶏だしと仙台味噌の濃厚な味わい

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、2020年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの寄せ鍋スープの味とパッケージデザインをリニューアルし、『鮮魚亭 超特選醤油使用寄せ鍋スープ だし醤油』と『鮮魚亭 地鶏だし使用 寄せ鍋スープ 濃厚味噌』を8月3日（月）より全国で発売します。

2019年度の鍋つゆ市場は、前年比105.3%と拡大傾向にあり、市場の半分を占める「寄せ鍋・和風鍋」も前年比104%に達し（日経 POS 情報サービス），“王道の鍋スープ”として支持を集めていることが伺えます。当社が昨年12月に実施した＜寄せ鍋に関するインターネット調査＞では、「こだわりの醤油（味噌）使用」と「こだわりの魚介だし」が回答の上位に入ったことを踏まえ、これまでの「鮮魚亭 寄せ鍋スープ」2品をパワーアップし、40代以上をメインターゲットに“こだわりの寄せ鍋”として市場投入します。

『鮮魚亭 超特選醤油使用寄せ鍋スープ だし醤油』は、長崎県産焼きあご（トビウオ）・北海道産日高昆布・焼津産カツオ節の魚介だしの上品なうまみに、地鶏だしのコクを合わせ、超特選醤油と純米酒で風味よく仕上げた鍋スープです。タラ、ホタテ、エビなどの魚介類に、白菜、水菜、ニンジン、シイタケ、豆腐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に、水溶き片栗粉でとろみをつけ、刻みのりと刻みネギで仕上げる「あんかけうどん」がおすすめです。

『鮮魚亭 地鶏だし使用寄せ鍋スープ 濃厚味噌』は、カツオ・昆布・地鶏の合わせだしにニンニクのうまみ、仙台味噌のコク、国産黄金生姜と本みりんで風味を効かせた、濃厚味噌仕立てのだしのうまみがしっかり感じられる鍋スープです。厚みのあるだしを加えた仙台味噌の濃厚な味わいは、生鮭、カキ、ホタテ、エビなどの魚介類をはじめ、白菜、長ネギ、ニンジン、シイタケ、豆腐などの具材によく絡み格別の味が楽しめます。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作る絶品の「味噌バターラーメン」で、身体がさらに温まります。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 超特選醤油使用寄せ鍋スープ だし醤油
容 量	750 g
希望小売価格 (税抜)	330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2020 年8月 3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	長崎県産焼きあご・日高昆布・焼津産カツオ節の魚介だしのうまみに地鶏だしのコクを合わせ、超特選醤油と純米酒の風味を加えた寄せ鍋スープです。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 地鶏だし使用寄せ鍋スープ 濃厚味噌
容 量	750 g
希望小売価格 (税抜)	330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2020 年8月 3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カツオ・昆布・地鶏だしに、コク深い仙台味噌とニンニクのうまみを加え、国産黄金生姜と本みりんで風味よく仕上げた濃厚味噌仕立ての寄せ鍋スープです。 ※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>

2020年7月15日

山梨名物の「ほうとう」を囲む冬の団らん

『野菜をいっぱい食べる鍋 信州味噌®鍋用セット』新発売

緑黄色野菜をおいしくいただく麺付き鍋料理セット

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、2020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『野菜をいっぱい食べる鍋 信州味噌®鍋用セット』を8月3日（月）より全国で発売します。

鍋料理は冬の食卓の定番ですが、秋の長雨や暖冬などの気候要素により、葉物野菜の価格に影響が出る 경우가少なくありません。そこで当社は、価格が比較的安定しているカボチャに注目し、平打ち麺とカボチャをメインとした季節の野菜を味噌仕立ての汁で煮込む山梨県の郷土料理「ほうとう」をヒントにした専用鍋スープを企画しました。

『野菜をいっぱい食べる鍋 信州味噌®鍋用セット』は、味噌ベースのスープに4種類のだし（カツオ・鶏がら・昆布・煮干し）を効かせ、コク深く仕上げた濃縮タイプの「鍋用スープ」と、凹凸をつけた手揉み風の「麺（ほうとう）」が入った鍋用セットです。付属の平打ち麺と、カボチャ、ニンジン、白菜、長ネギ、シメジなどの野菜や油揚げ、豚うす切り肉と一緒に煮込むだけで「山梨名物」が簡単に作れます。カボチャを崩し、煮溶かしながら食べれば、スープにとろみが出て、甘みも一層広がります。また、緑黄色野菜の目標摂取量1日分の1/2～2/3を摂ることができます。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 信州味噌®鍋用セット
容 量	麺（ほうとう）：100g 鍋用スープ（濃縮タイプ）：80g
希望小売価格（税抜）	280円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020年8月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	味噌ベースに4種類のだしでコク深く仕上げた「鍋用スープ」と、手揉み風の「麺（ほうとう）」が入った、野菜をおいしくいただく鍋用セットです。

■ 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：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>

2020年7月15日

『野菜をいっぱい食べる鍋 ジャが鍋スープ』 新発売

ジャガイモには“鉄板”のバターしょうゆ味で決まり！

『野菜をいっぱい食べる鍋 トマトチーズ鍋スープ』 リニューアル発売

クアトロ仕立てのチーズが織りなす、まろやかなうまみとコク

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、2020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『ジャが鍋スープ』を8月3日（月）より全国で発売します。また、同シリーズの『トマトチーズ鍋スープ』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。

鍋料理は冬の食卓の定番ですが、秋の長雨や暖冬などの気候要素により、葉物野菜の価格に影響が出るのが少なくない一方、ジャガイモやカボチャなどの野菜は、価格が比較的安定しています。また、当社が昨年12月に実施した＜ジャガイモに関するインターネット調査＞では、「バターしょうゆ」が最も人気のフレーバーであることがわかりました。そこで当社は、これまで鍋料理にあまり用いられていない「ジャガイモ」を主役とした鍋スープを開発し、新たな味わいを提案します。

『野菜をいっぱい食べる鍋 ジャが鍋スープ』は、しょうゆ仕立てのスープに、鶏がらスープ・ホタテのうまみと焦がしバターの風味を効かせ、フライドオニオン・牛脂でコクがあるのにクドくない味に仕上げた、野菜本来のおいしさが引き立つ鍋スープです。バターしょうゆの香ばしい味わいは、ジャガイモ、キャベツ、ニンジン、エリンギ、ホールコーン、豚うす切り肉などの具材と相性抜群です。鍋あととスープに中華麺を投入し、煮立ったらバターを追加。コーン、刻みネギ、刻みのりをトッピングすれば、満腹でも食べたくなる「コーンバターラーメン」が完成です。

発売10年を迎え、リニューアル発売する『野菜をいっぱい食べる鍋 トマトチーズ鍋スープ』は、4種のチーズが溶け込んだトマトベースにポークのうまみを加え、ガーリックの香りとオリーブオイル・白ワインで風味よく仕上げた鍋スープです。これまでのチェダーチーズ・クリームチーズに加え、ゴーダチーズ・カマンベールチーズをプラスした「クアトロフォルマッジ（4種のチーズ）」仕様のまろやかでコクのあるスープは、トマト、キャベツ、ハウレンソウ、ジャガイモ、エリンギ、鶏肉などの具材によく絡み、“イタリア風鍋”が楽しめます。鍋あとは、トマトの甘みとマイルドな酸味を活かし、黒コショウをピリッと効かせた「チーズリゾット」が一押しです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 じゃが鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格 (税抜)	330 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2020 年 8 月 3 日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆ仕立てのスープに、鶏がらスープ・ホタテのうまみと焦がしバター の風味を効かせ、フライドオニオンと牛脂でコク深く仕上げた野菜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 トマトチーズ鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格 (税抜)	330 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2020 年 8 月 3 日
発売地区	全国
製品特徴	4 種のチーズを配合したトマトベース にポークのうまみを加え、ガーリック の香りとオリーブオイル・白ワインで 風味よく仕上げた鍋スープです。 ※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>

2020年7月15日

厚揚げ豆腐で作る具材入り専用調味料

『厚揚げのみぞれあんのたれ』新発売

利尻昆布と焼津産カツオ節のうまみの中に、ゆず風味がほんのり香る

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、2020年秋冬の新製品として『厚揚げのみぞれあんのたれ』を8月3日（月）より全国で発売します。

厚揚げ豆腐は、比較的安価でありながらボリューム感があり、副菜やみそ汁などの具材として使い勝手の良い食材です。そこで当社は、そのような厚揚げ豆腐に注目し、簡単・便利に副菜メニューが作れる専用調味料として、厚揚げ豆腐用の具材入り「みぞれあんのたれ」を市場投入します。

今回発売する『厚揚げのみぞれあんのたれ』は、淡口しょうゆに利尻昆布と焼津産カツオ節のうまみを効かせ、ゆずの風味で仕上げた、具材によく絡むたれです。あらかじめ大根おろしとニンジンが入っているので、厚揚げ豆腐で手早く作れます。小松菜と一緒に煮込んだり、春は菜の花、夏のオクラ、秋にはキノコ、冬は春菊・長ネギといった旬の野菜を使えば、季節感のある一品が簡単に作れます。



製品仕様	
製品名	厚揚げのみぞれあんのたれ
容量	110g
希望小売価格（税抜）	150円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2020年8月3日
発売地区	全国
製品特徴	淡口しょうゆに利尻昆布と焼津産カツオ節のうまみを効かせ、ゆずがほんのり香る、大根おろし・ニンジン入りの厚揚げ用みぞれあんのたれです。

■ 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：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>

2020年7月15日

食べ応えあり、満足感ありの「ロカボマーク」製品

『しらたき・糸こんにゃくで作る 麻婆しらたきのたれ』新発売

濃厚なうまみにコクと辛味。麻婆春雨風炒め物

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、2020年秋冬の新製品として『しらたき・糸こんにゃくで作る 麻婆しらたきのたれ』を8月3日（月）より全国で発売します。

糖質摂取を控える消費者の意識は高く、当社が本年4月に実施したインターネット調査では、全世代で50%以上の方が糖質を気にしており、年代が上がるほどその傾向は強く顕れました。そこで当社は、「適正糖質＝ロカボ」を提唱する食・楽・健康協会に加盟するとともに、「糖質量を意識しながらも、いつもと変わらないおいしさ」を実現するロカボ対応製品として「しらたき・糸こんにゃくで作る炒め物」シリーズの新アイテムを投入し、消費者の志向にお応えします。

今回発売する『しらたき・糸こんにゃくで作る 麻婆しらたきのたれ』は、ポークの濃厚なうまみに豆板醤・豆鼓醤のコクと赤唐辛子の辛味を加え、ニンニクと生姜・カキエキスの風味を効かせ、さらに具材としてニンジン・キクラゲが入った、適正糖質メニューが作れるピリ辛味の炒めだれです。春雨の代わりに低糖質・低カロリーのしらたき・糸こんにゃくを用い、豚ひき肉、白菜のほか、ニラ、もやしなどの野菜も一緒に炒めれば、ボリューム感のある麻婆春雨風の主菜が手早く作れます。



製品仕様	
製 品 名	しらたき・糸こんにゃくで作る 麻婆しらたきのたれ
容 量	130g
希望小売価格（税抜）	180円
販 路	量販店などの日配コーナー
発 売 日	2020年8月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ポークのうまみに豆板醤・豆鼓醤のコクと赤唐辛子の辛味を加え、ニンニク・生姜・カキエキスで風味よく仕上げました。2種の具材が入った炒めだれです。糖質：15.3g/1人前（本品2人前想定）

■ 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>