

2020年6月17日

牛肉との相性抜群！週末のご馳走やハレの日メニューに

『ワインしゃぶ鍋用スープ』新発売

肉によくからむ、スープのうまみとトリュフの風味

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、2020年秋冬の新製品として『ワインしゃぶ鍋用スープ』を7月1日（水）より全国で発売します。

しゃぶしゃぶは、家庭の定番の肉メニューですが、近年では「ワイン風味」や鍋あとでの「トリュフ」など、高級・上質なフレーバーを提供する外食店も登場しています。そこで当社は、40～50代をメインターゲットに、家庭ではなかなか出せない「だしのうまみ」と「芳醇な風味・香り」が楽しめる「味付きしゃぶしゃぶ用スープ」を企画しました。

『ワインしゃぶ鍋用スープ』は、赤ワインとぶどう果汁に、三温糖でコクを加え、合鴨だしとドライトマトのうまみを合わせました。すき焼き仕立ての赤ワイン風味のなかに、白トリュフオイルが香るしゃぶしゃぶ用スープです。しゃぶしゃぶした肉にスープのうまみ・コクがからむよう適度な「とろみ」をつけることでなめらかな口当たりが楽しめ、「つけだれ」もいりません。鍋あとスープは、角切りトマト&とろけるチーズで楽しむ「トマトチーズリゾット」が一押しです。



製品仕様	
製 品 名	ワインしゃぶ鍋用スープ
容 量	700 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7月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	赤ワインとぶどう果汁に、三温糖のコク、合鴨だし、ドライトマトのうまみを効かせ、アクセントにトリュフの風味が香るストレートタイプのしゃぶしゃぶ用スープです。

■ 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：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 6 月 17 日

「つけだれ」不要。しゃぶしゃぶしたら、そのまま食す

『ゆずしゃぶ鍋用スープ』

『麴しゃぶ鍋用スープ』新発売

爽やかな「柑橘系スープ」とトレンドの「発酵系スープ」

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『ゆずしゃぶ鍋用スープ』と『麴しゃぶ鍋用スープ』を 7 月 1 日（水）より全国で発売します。

昨年度のしゃぶしゃぶ用つゆ市場は、暖冬ながらも前年比 171.9%を記録しました（日経 POS 情報サービス）。当社は、気候の影響が少ない冬の食卓の定番メニュー・しゃぶしゃぶ鍋スープの新たなラインアップとして、“だしの味わい×スープの風味×肉のうまみ”をコンセプトに、しゃぶしゃぶした具材をそのまま食べる「つけだれ不要」のしゃぶ鍋用スープを開発しました。

『ゆずしゃぶ鍋用スープ』は、“だし×柑橘×肉”のもと、上品なうまみの「だし感」と爽やかな香りが食欲をそそる「ゆず香」にこだわった、「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。国産焼きあご（トビウオ）、鹿児島・枕崎産カツオ節、北海道・利尻昆布の合わせだしに、国産ゆず皮、ゆず果汁を加えることで、爽やかに香るやさしい味に仕上げました。しゃぶしゃぶ用のお肉のうまみと、長ネギ・白菜・水菜・シメジなどの野菜のおいしさを引き立てます。2人前ずつ小分けされたパック入りの濃縮タイプなので、人数やお好みに合わせてスープの調整もできます。鍋あとは、溶き卵を落とした「ゆず風味のかきたまうどん」がおすすめです。とろろ昆布をトッピングすれば、だしのうまみがさらに増し、とろとろの口当たりも楽しめます。

『麴しゃぶ鍋用スープ』は、“だし×発酵×肉”のもと、塩麴の風味を効かせ、肉にしっかり絡む「満足感」にこだわった、「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。長崎県産焼きあご（トビウオ）と北海道産日高昆布のだしに、西京みそとしょうゆもろみのコクと塩麴のうまみを加え、ほんのり効かせた黄金生姜でシンプルなのに重層的なうまみを感じるスープに仕上げました。しゃぶしゃぶ用のお肉はもちろん、長ネギ・白菜・水菜・エノキダケなどの野菜にもよく絡み、具材それぞれの味を引き立てます。2人前ずつ小分けされたパック入りの濃縮タイプなので、人数やお好みに合わせてスープの調整もできます。鍋あとのシメには、スープでご飯を煮込み、余熱で溶き卵をふわっと仕上げ、針生姜と三つ葉を散らした「卵雑炊」が待っています。



製品仕様	
製 品 名	ゆずしゃぶ鍋用スープ
容 量	160 g (80 g × 2袋)
希望小売価格 (税抜)	300 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 7 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	国産焼きあご・枕崎産カツオ節・利尻昆布の合わせだしに国産ゆず皮・ゆず果汁を加え、風味よく仕上げました。ゆず風味の爽やかな味が楽しめる、「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。



製品仕様	
製 品 名	うどんしゃぶ鍋用スープ
容 量	160 g (80 g × 2袋)
希望小売価格 (税抜)	300 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 7 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	長崎県産焼きあごと日高昆布のだしに西京みそのコクと塩うどんのうまみを加え、ほんのり効かせた黄金生姜で重層的なうまみが楽しめる「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。

■ 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: 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6月17日

“野菜が主役”のしゃぶしゃぶ用鍋スープ、登場！

『野菜をいっぱい食べる 野菜巻きしゃぶ鍋スープ 柑橘あごだし仕立て』

『野菜をいっぱい食べる 野菜巻きしゃぶ鍋スープ 鶏がらツナ仕立て』

新発売

肉で野菜を巻く、しゃぶしゃぶの新スタイル

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」シリーズの新アイテム、『野菜巻きしゃぶ鍋スープ 柑橘あごだし仕立て』と『野菜巻きしゃぶ鍋スープ 鶏がらツナ仕立て』を7月1日（水）より全国で発売します。

昨年度のしゃぶしゃぶ用つゆ市場は、暖冬ながらも前年比171.9%を記録しました（日経POS 情報サービス）。当社は、気候の影響が少ない冬の食卓の定番メニュー・しゃぶしゃぶに注目し、薬味の準備などの手間がいらぬ「つけだれ不要」と、「野菜がたくさん摂れるしゃぶしゃぶメニュー」をキーワードに、しゃぶ鍋スープの新アイテムの開発に着手しました。そして今季、しゃぶしゃぶした肉で野菜を巻いて食する新たなスタイルを提案します。

『野菜巻きしゃぶ鍋スープ 柑橘あごだし仕立て』は、国産焼きあご（トビウオ）と昆布の風味が効いたスープに、まろやかな天日塩を加え、オリーブオイルでコクを増し、3種類の国産柑橘（すだち・ゆず・かぼす）でスッキリとした味わいに仕上げた、濃縮タイプの味付きしゃぶしゃぶ用スープです。しゃぶしゃぶ用のお肉のうまみと、白菜・水菜・長ネギなどのシャキシャキ食感をお楽しみいただけます。また、のり&チーズ、しゃぶしゃぶ用餅、ワンタンの皮で野菜を巻いていただくバリエーションも楽しめます。鍋あとのスープは、さわやかな風味が香る「柑橘塩ラーメン」がおすすめです。

『野菜巻きしゃぶ鍋スープ 鶏がらツナ仕立て』は、鶏がら・野菜・昆布のうまみにツナの風味を効かせ、オリーブオイルでコク深く豊かな風味に仕上げた、濃縮タイプの味付きしゃぶしゃぶ用スープです。しゃぶしゃぶ用のお肉のうまみはもちろん、キャベツ・もやしなどの食感が楽しめ、ハウレンソウ・エリンギなど野菜によく合う味わいです。また、のり&チーズ、しゃぶしゃぶ用餅、ワンタンの皮で野菜を巻いていただくバリエーションも楽しめます。鍋あとは、肉・野菜のうまみが溶け込んだスープをご飯にかけ、刻みネギ・刻みのりを散らした「ツナだし茶漬け」で決まりです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる 野菜巻きしゃぶ鍋スープ 柑橘あごだし仕立て
容 量	500 g
希望小売価格（税抜）	300 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020 年 7 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	国産焼きあご・昆布のうまみに天日塩を加え、オリーブオイルでコクを増し、3種の柑橘でスッキリとした味わいに仕上げた、「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる 野菜巻きしゃぶ鍋スープ 鶏がらツナ仕立て
容 量	500 g
希望小売価格（税抜）	300 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020 年 7 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏がら・野菜・昆布のうまみにツナの香りを効かせ、オリーブオイルでコク深く豊かな風味に仕上げた、「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。

■ 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：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>