

2020年2月19日

簡単に作れる麺メニュー「具材入りまぜ麺用あん」シリーズ 第4弾

『和風ごまみそ麺の素』新発売

4種の魚介だしのうまみ、2種のごまのコクで味わう麺グルメ

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年春夏の新製品として『和風ごまみそ麺の素』を3月2日（月）より全国で発売します。

当社は、ひき肉の代わりに大豆そぼろを具材に用いた「具材入りまぜ麺用あん」を2017年より発売し、簡単に作れる麺メニューを提案してきました。そしてこのたび、『担々麺の素』、『ジャージャー麺の素』、『台湾まぜそばの素』に続くラインアップとして、麺の食フェスなどでも人気を集めた“冷や汁うどん”をヒントに、夏の昼食にぴったりの新アイテムを開発しました。

『和風ごまみそ麺の素』は、みそをベースに、鯛・宗田節・煮干し・カツオのうまみと、ねりごま・すりごまのコクと風味を効かせ、具材に大豆そぼろが入った「まぜ麺用あん」です。本品をうどん、中華麺、そうめんなど、お好みの麺にかけるだけで夏にぴったりの麺メニューが簡単に作れます。さらに、大葉、キュウリ、ミョウガ、白髪ねぎのトッピングで一層おいしくいただけます。また、ご飯、木綿豆腐、キュウリを用意すれば、宮崎名物「冷や汁」風のアレンジも楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	和風ごまみそ麺の素
容 量	170 g
希望小売価格（税抜）	150 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020年3月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鯛・宗田節・煮干し・カツオのうまみと、ねりごま・すりごまのコクを加えました。大豆そぼろが入った和風の味わいのごまみそ麺の素です。

■ 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：kenichiro_mori@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2月19日

1食あたりの糖質10g以下。「ロカボマーク」認定製品**『コバラにうれしい 5つの味のスープはるさめ』新発売****満足感の“とろみ系”、インパクトの“パンチ系”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、2020年春夏の新製品として、「スープはるさめ」シリーズの新アイテム『コバラにうれしい 5つの味のスープはるさめ』を3月2日（月）より全国で発売します。

糖質摂取を控える意識は高まっており、2019年に当社が実施したインターネット調査でも全世代で高い数値を示し、特に60代では前年比15ポイント増の飛躍的な伸びが見られました。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、近年の食トレンドに対応すべく、2013年より手掛けている「スープはるさめ」シリーズの新アイテムとして、糖質が気になる方にお勧めの10食入り多包装タイプを企画し、市場投入します。

今回発売の『コバラにうれしい 5つの味のスープはるさめ』は、満足感のある“とろみ系”の「酸辣湯風」、「きのこあんかけ」、「ねばとろわかめ」と、インパクトのある“パンチ系”として「ソース焼きそば風」、「うま辛麻辣」の5つの味が入ったスープはるさめです。各食とも糖質8.8～9.3g、エネルギー39～44kcalに仕上げており、昼食のお供や小腹が空いた間食など、毎日違う味が手軽に楽しめます。

<フレーバー概要>

ソース焼きそば風： ポークと野菜のうまみに、しょうゆとソースのブレンド風味を効かせました。キャベツ・ニンジン入りで「焼きそば」の味わいが楽しめるスープはるさめです。

糖質：9.3g／エネルギー：43kcal

酸 辣 湯 風： チキンとシイタケのうまみに、コショウと赤唐辛子の辛味、酢の酸味をほどよく効かせた、バランスの良い辛さと酸味のスープはるさめです。

糖質：9.3g／エネルギー：43kcal

う ま 辛 麻 辣： ポークと豆板醤のコクに、赤唐辛子・花椒の辛味とニンニク・生姜の風味を効かせた麻辣風味のスープはるさめです。

糖質：8.8g／エネルギー：44kcal

きのこあんかけ： しょうゆに、カツオ・ホタテ・昆布を効かせ、シイタケの上品なうまみが香る「あんかけ」仕立てのスープはるさめです。

糖質：9.2g／エネルギー：40kcal

ねばとろわかめ： しょうゆに、アサリ・カツオ・シイタケのうまみを効かせ、3種類の海藻（ワカメ・アオサ・昆布）とオクラで「ねばとろ」に仕上げたスープはるさめです。

糖質：8.9g／エネルギー：39kcal



製品仕様	
製 品 名	コバラにうれしい 5つの味のスープはるさめ
容 量	10食入り（ソース焼きそば風、酸辣湯風、うま辛麻辣、きのこあんかけ、ねばとろわかめ：各2食）
希望小売価格（税抜）	420 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020 年 3 月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	糖質を1食あたり10g以下に仕上げた「ロカボマーク認定製品」。気分に合わせて“とろみ系”の3つの味、“パンチ系”の2つの味が楽しめます。

■ 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：kenichiro_mori@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2月19日

家飲みでも、サッと出てくる“スピードおつまみ”の調味料

『麻辣もやしのたれ』『塩キャベツのたれ』新発売

豆板醤&青花椒の「しび辛味」、ニンニク&ごま油の「うま塩味」

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）は、2020年春夏の新製品として、『麻辣もやしのたれ』と『塩キャベツのたれ』を3月2日（月）より全国で発売します。

2019年10月に施行された消費税増税と軽減税率の導入を機に、「外食を減らし自炊を増やす」の回答が44%に上る（日本インフォメーションセンター調査）など、家庭で調理する家飲みはさらに需要を高めています。また、調理の手間の軽減や調理時間を短縮させる「作り置きメニュー」については、副菜を挙げる方が最も多いことがわかりました（ソフトブレンフィールド調査）。そこで当社は、家飲み時のおつまみや副菜が簡便・すぐに作れる調味料を市場投入します。

『麻辣もやしのたれ』は、食卓でもおなじみになりつつある「もやしナムル」と、近年の食トレンドの“麻辣”を組み合わせた辛味和え物用の調味料です。ニンニクと豆板醤のコクに、赤唐辛子・四川省産青花椒の辛味と爽やかでしびれる香りを効かせました。茹でたもやしと和えるだけで、“スピードおつまみ”や副菜としても最適な「辛口のもやしナムル」が簡単・すぐに作れます。また、「まぜそば」「春雨サラダ」の和えだれや、「蒸し鶏」「冷奴」のかけだれなど、幅広いメニューで麻辣の味わいが楽しめます。容器には、「たれが出すぎず、たれ切れがよい」、中栓のないワンタッチキャップボトルを採用しました。



製品仕様	
製 品 名	麻辣もやしのたれ
容 量	225 g
希望小売価格（税抜）	230 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020年3月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ニンニクと豆板醤のコクに、赤唐辛子・四川省産青花椒で辛味と香りを効かせました。茹でたもやしだけでなく、「まぜそば」「春雨サラダ」や、「蒸し鶏」「冷奴」にも使える万能辛味だれです。

『塩キャベツのたれ』は、ニンニクとごま油で風味よく仕上げた塩だれです。ザク切りキャベツにかけるだけで、ご家庭での晩酌のお供はもちろん、焼き肉のサイドメニューなどとしても活躍する一品です。また、「塩焼きそば」のたれや、豆腐にかけて「塩だれ冷奴」、春雨サラダのドレッシングなど、幅広い食材と合わせてもおいしくお使いいただけます。容器には、「たれが出すぎず、たれ切れがよい」、中栓のないワンタッチキャップボトルを採用しました。



製品仕様	
製 品 名	塩キャベツのたれ
容 量	225 g
希望小売価格（税抜）	230 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020 年 3 月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ニンニクとごま油で風味よく仕上げた塩だれです。ザク切りキャベツにかけるだけで、晩酌のお供はもちろん、「塩だれ冷奴」「塩焼きそば」にも活躍します。

■ 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: kenichiro_mori@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2月19日

りんご・桃・日向夏の果汁でまろやかな甘さを演出

『甘口焼肉のたれ 青森県産りんご果汁使用』新発売

唐辛子・コショウを使わず、刺激・辛味を抑えた味

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年春夏の新製品として『甘口焼肉のたれ 青森県産りんご果汁使用』を3月2日（月）より全国で発売します。

焼き肉は、大人も子どもも喜ぶ食卓のご馳走ですが、当社が実施した＜焼き肉のたれに関するインターネット調査＞では、子どもに食べさせたい焼き肉のたれの特徴として、「果汁・甘み」、「国産素材」、「香辛料」などに関心があることがわかりました。そこでこれらのキーワードを活かし、小さな子どもがいる家庭をメインターゲットに、家族みんなで楽しめる焼き肉のたれを開発しました。

『甘口焼肉のたれ 青森県産りんご果汁使用』は、しょうゆベースに、いりごまの風味を効かせ、国産タマネギと青森県産りんご・山梨県産桃・宮崎県産日向夏の果汁を加え、ハチミツ・梅ピューレでまろやかな甘さに仕上げる一方、子どもにも食べやすいよう、唐辛子・コショウなどの刺激のある香辛料を配合していない焼き肉のたれです。赤身肉や牛バラ肉の焼き肉だけでなく、牛肉とタマネギ・ニンジン・ニラ・シメジなどの野菜と炒める「プルコギ」の味付けや、「鶏のテリヤキ」の下味調味など、子どもが好きなメニューにも応用できます。



製品仕様	
製 品 名	甘口焼肉のたれ 青森県産りんご果汁使用
容 量	230 g
希望小売価格（税抜）	250 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020年3月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに、いりごまの風味を効かせ、国産のタマネギとりんご・桃・日向夏の果汁と、ハチミツ・梅ピューレでまろやかな味わいに仕上げました。

■ 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：kenichiro_mori@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2月19日

(ウニの風味+濃厚なうまみ+上品な甘み) が肉料理を演出

『うにく用ソース』新発売

贅沢感のある“ハレの日メニュー”が手軽に楽しめる

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、2020年春夏の新製品として『うにく用ソース』を3月2日（月）より全国で発売します。

近年の食トレンドのひとつとして、ウニと肉料理を合わせる“うにくメニュー”が外食店を中心に話題を集めています。当社が実施した＜ウニ料理に関するインターネット調査＞でも、ウニ料理が好きな方の半数以上が「うにくメニューに興味あり」と回答しました。そこで当社は、昨年発売しご好評いただいた『うにくしゃぶ鍋用スープ』に続き、ご家庭で“ハレの日メニュー”が手軽に楽しめる新アイテムを市場投入します。

『うにく用ソース』は、ウニの香りに、超特選しょうゆの濃厚なうまみと西京みその上品な甘みを加えた調味ソースです。肉料理と相性の良い味わいは、のりで巻いたローストビーフや焼き肉・焼きしゃぶの「つけだれ」、生ハムやサラダチキンの「かけだれ」だけでなく、「うにく丼」や「うにく寿司」などのアレンジメニューも楽しめます。また、お好みに合わせてワサビを添えれば、味が引き締まり、まろやかな甘みが引き立ちます。



製品仕様	
製 品 名	うにく用ソース
容 量	235 g
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 3 月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ウニの香りに、超特選しょうゆの濃厚なうまみと西京みその上品な甘みを加えました。肉料理の「つけだれ」や「かけだれ」として、贅沢感のある“うにくメニュー”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：kenichiro_mori@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2月19日

4つのチーズで風味とコク、果汁とヨーグルトの酸味でさっぱりと

『クアトロチーズソース』新発売

食卓の肉料理にかけるだけで“ごちそう感”が一気にアップ！

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年春夏の新製品として『クアトロチーズソース』を3月2日（月）より全国で発売します。

チーズ市場は近年、伸長傾向にあり、外食店でも「チーズタッカルビ」などのチーズを使用したメニューが注目を集め、ハンバーグやソテーといったポピュラーなものだけでなく、唐揚げなどの揚げ物にもチーズをアレンジしたメニューも登場しています。そこで当社は、ご家庭でお馴染みの肉料理にかけるだけでトレンドメニューに早変わりする調味ソースを開発しました。

『クアトロチーズソース』は、フレッシュな味わいの「クリームチーズ」、濃厚な風味の「チェダーチーズ」、まろやかなコクとうまみの「ゴーダチーズ」、クリーミーなコクと特有のクセを持つ「カマンベールチーズ」をバランスよく合わせ、超特選しょうゆのうまみと黒コショウのアクセントを加え、レモン果汁とヨーグルトパウダーの酸味でさっぱりとした味に仕上げました。コク深くメリハリのある味わいは、お肉との相性が良く、ハンバーグ、チキンソテー・ポークソテー、唐揚げ、サラダチキンなどをワンランクアップさせます。



製品仕様	
製 品 名	クアトロチーズソース
容 量	205 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3月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	4種類のチーズに超特選しょうゆのうまみと黒コショウのアクセントを効かせ、レモン果汁とヨーグルトパウダーの酸味でコク深さの中にさっぱりとした味わいが楽しめる調味ソースです。

■ 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：kenichiro_mori@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2月19日

しょうゆの香ばしさと香味野菜のうまみの中に、ピリッとアクセント

『から揚げ粉 香味醤油味』新発売

サクサク衣をまとったジューシーな味わいの「鶏唐」が簡単に

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年春夏の新製品として『から揚げ粉 香味醤油味』を3月2日（月）より全国で発売します。

家庭料理の定番である「手作りの鶏から揚げ」は、食卓出現頻度が前年比107.9%に達する（インテージ「キッチンダイアリー」）一方で、当社が実施したインターネット調査＜から揚げを作る際の不満点＞では、「衣がカリッと仕上がらない」「ジューシーに仕上がらない」が1・2位に入りました。また、＜食べてみたい鶏から揚げの味付け＞では「香味醤油から揚げ」が高い支持を集めました。そこで当社は、これらの不満点を解消すべく、油切れが良く軽い食感が楽しめるから揚げ専用調味料を開発しました。

『から揚げ粉 香味醤油味』は、小麦粉とコーンスターチの配合を調整し、薄衣でサクッとした食感に仕上がる水溶きタイプのから揚げ粉です。香ばしいしょうゆの風味とニンニク・生姜・タマネギといった香味野菜を効かせ、黒コショウと赤唐辛子で味を引き締めました。衣はサクサク、お肉はジューシー。ご飯がすすむ主菜として、またピリッとした味わいは、ビールやハイボールなど炭酸系のお酒にもよく合います。



製品仕様	
製 品 名	から揚げ粉 香味醤油味
容 量	80 g
希望小売価格（税抜）	120 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020年3月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	香ばしいしょうゆの風味と、ニンニク・生姜・タマネギのうまみを効かせ、黒コショウと赤唐辛子をピリッと味に仕上げました。サクッとした軽い食感のから揚げが簡単に作れます。

■ 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：kenichiro_mori@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>