

2020年1月22日

赤ワインに良く合う洋風バルシリーズの新メニュー

にくバルディッシュ 『肉BarDish 牛肉のタリアータ用セット』新発売

食卓でモルトベーネ！華やかなイタリア式“ステーキサラダ”

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、「肉 BarDish」シリーズの第3弾、『肉 BarDish 牛肉のタリアータ用セット』を2月3日（月）より全国で発売します。

また、既存の「スペアリブソース」のパッケージデザインを一新し、肉 BarDish 『スペアリブソース』として同時に発売します。

昨年、欧州からの輸入ワインの関税が撤廃され、手頃な価格で購入できるようになる一方で、10月に施行された外食の消費増税により「家飲み」はさらに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をご家庭で手軽に楽しめる”をコンセプトに、肉を使った洋風バルメニュー専用の調味料ブランド「肉 BarDish」を2017年に立ち上げ、家飲みやホームパーティーなど、様々なシーンでご支持をいただいておりますが、新アイテムをラインアップすることで今後も拡大が予想される「家飲み」ニーズにお応えします。

タリアータは、イタリア語で「薄く切った」を意味し、ソテーした牛肉にソースをかけ、削ったチーズなどをトッピングして野菜と一緒に食する、シンプルながら赤ワインによく合うイタリアの定番料理です。今回発売する『肉 BarDish 牛肉のタリアータ用セット』は、風味豊かで濃厚な赤ワインとバルサミコ®に、オリーブオイル・オニオンパウダーを加えた「タリアータソース」と、チーズにローストガーリックと黒コショウを効かせ、レッドペルペパーで彩りよく仕上げた「チーズペッパースパイス」がセットになった専用調味料です。ミディアムにソテーした厚めの牛赤身肉を薄くスライスし、ベビーリーフ・レタス・ミニトマトなどの野菜とともに「タリアータソース」をかけ、「チーズペッパースパイス」をふりかけるだけで本格的な一品が簡単に作れます。また、クレソンやルッコラなどの西洋野菜を添えれば、華やかなイタリアンバル風メニューが楽しめます。家飲みシーンや来客時のおもてなし、さらに今年のご家庭でのオリンピック観戦のお供にもぴったりです。



製品仕様	
製 品 名	肉 BarDish 牛肉のタリナータ用セット
容 量	タリナータソース：55g チーズペッパースパイス：2g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	タリナータソース：バルサミコ®と赤ワインにオリーブ油・オニオンを加えた、牛肉・野菜によく合うソースです。 チーズペッパースパイス：チーズにガーリック・黒コショウ・レッドペッパーをブレンドしました。



製品仕様	
製 品 名	スペアリブソース
容 量	110g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに、ジンジャーで仕上げた風味豊かな甘口ソースです。豚スペアリブ・鶏手羽・ラムチョップなどの肉に漬け込み、焼くだけで簡単に洋風逸品メニューが作れます。粗挽き黒コショウで、スパイシーなおつまみも楽しめます。 ※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：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1月22日

糖質が気になる方に。「ロカボマーク」認定製品

『牛肉の麻辣炒めの素』新発売

青花椒のしびれる辛さと爽やかな香りが効いた、食トレンドの“麻辣料理”

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『牛肉の麻辣炒めの素』を2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、「糖質量を意識しながらも、いつもと変わらぬおいしさ」を実現するロカボ対応製品を開発し、これらの消費者ニーズにお応えします。

今回発売する『牛肉の麻辣炒めの素』は、刺激的な「麻（しびれ）辣（辛さ）」の中に爽やかな柑橘系の香りが特徴の四川省産青花椒に、赤唐辛子のピリツとした辛さを効かせた「麻辣炒めのたれ」と、ラー油・青花椒風味油が香る「麻辣香味オイル」がセットになった適正糖質メニュー専用調味料です。近年の食トレンドである“シビ辛”や“マー活”を取り入れた本格的な風味と味わいが、牛肉、ナス、ピーマン、ニンジンなどの具材に絡み、野菜の彩りが食欲をそそる主菜が手早く簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	牛肉の麻辣炒めの素
容 量	麻辣炒めのたれ：60g 麻辣香味オイル：5g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	青花椒のしびれる辛さと赤唐辛子のピリツとした辛さが効いた「麻辣炒めのたれ」と、ラー油・青花椒風味油が香る「麻辣香味オイル」のセットです。 糖質：6.0g/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：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1月22日

糖質が気になる方に。「ロカボマーク」認定製品

『よだれ鶏の素』新発売

「鶏肉・野菜×^{かける}麻辣」の中華メニューを、さらにヘルシーに

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『よだれ鶏の素』を2月3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、「糖質量を意識しながらも、いつもと変わらぬおいしさ」を実現するロカボ対応製品を開発し、これらの消費者ニーズにお応えします。

今回発売する『よだれ鶏の素』は、香辛料やうまみをしっかり効かせ、メリハリのある味わいに仕上げた適正糖質メニュー専用調味料です。豆板醤と豆鼓醤を合わせ、ねりごまのコク、赤唐辛子の辛味、りんご酢の酸味を効かせた「よだれ鶏のたれ」を茹でた鶏肉にかけ、すりごま・いりごまの香ばしさに、麻（しびれ）辣（辛さ）と爽やかな柑橘系の香りが特徴の四川省産青花椒を配合した「仕上げ用スパイス」のセットで、本格的な風味の中華料理が手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	よだれ鶏の素
容量	よだれ鶏のたれ：60g 仕上げ用スパイス：3g
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2月3日
発売地区	全国
製品特徴	豆板醤・豆鼓醤・ねりごま・赤唐辛子が効いた「よだれ鶏のたれ」と、刺激的な麻辣と爽やかな香りの青花椒配合の「仕上げ用スパイス」のセットです。 糖質：5.0g/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：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1月22日

スペアリブをコク深い本格的なカレー風味で焼き上げる

『CoCo 壱番屋監修 スパイス焼き用シーズニング』新発売

7種の香辛料がスパイシーで清涼感ある味わいに仕上げる

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）と株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長：葛原 守）は、2020年春夏の新製品として『CoCo 壱番屋監修 スパイス焼き用シーズニング』を2月3日（月）より発売します。

数種類のスパイスを独自に調合し、粘度の少ないサラサラとしたルウに仕上げるなど、従来のカレーとは異なる工夫が盛り込まれている「スパイスカレー」は、日本で生まれた新しいタイプのメニューとして、外食店を中心に話題を集めています。当社は、ご家族が喜ぶお肉料理の新たな展開として、この「スパイスカレー」に注目し、カレーハウス CoCo 壱番屋とのコラボレーションにより、暑くなる季節にピッタリのスパイシーで本格的なカレーフレーバーが楽しめる専用調味料を企画しました。

『CoCo 壱番屋監修 スパイス焼き用シーズニング』は、ローストガーリック・フライドオニオンのうまみにパセリ・赤唐辛子でアクセントをつけたコク深いカレー風味の「下味用シーズニング」と、クミン・パセリ・オレガノ・コショウ・赤唐辛子・山椒をミックスし、爽やかな香りが特徴のカルダモンを加えたスパイシーで清涼感のある「仕上げ用シーズニング」がセットになった専用調味料です。ご馳走感抜群の骨付きスペアリブをスパイスが効いた本格的なカレーフレーバーでいただく、ちょっとスペシャルな一品が簡単に作れます。また、豚ロース肉・鶏肉などを使った気軽なメニューや、アヒージョ風のアレンジも楽しめます。



製品仕様	
製品名	CoCo 壱番屋監修 スパイス焼き用シーズニング
容量	下味用シーズニング：15g × 2袋 仕上げ用シーズニング：1g × 2袋
希望小売価格（税抜）	230円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2020年2月3日
発売地区	全国
製品特徴	ローストガーリックとフライドオニオンのうまみを効かせたコク深いカレー風味の「下味用シーズニング」と、7種類の香辛料をミックスしたスパイシーな「仕上げ用シーズニング」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: 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1月22日

“居酒屋の定番”が家飲みの食卓に。「つまみ処」シリーズ、誕生

『豚キムチ炒めのたれ』新発売

炒めるだけ・からめるだけ、の簡単調理。晩のおかずにも最適

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、2020年春夏の新製品として、「つまみ処」シリーズを立ち上げ、『豚キムチ炒めのたれ』を2月3日（月）より全国で発売します。

また、既存の『チキン南蛮のたれ』と『手羽唐のたれ』のパッケージデザインを一新し、「つまみ処」として同時に発売します。

増税後の消費者意識に関する調査によると、「外食を減らして自炊を増やす」が44%に上るなど（日本インフォメーションセンター）、昨年の外食の消費増税と食材の軽減税率導入により、「家飲み」はさらに支持されることが予想されます。家飲みシーンの増加によりメニューレパートリー需要の拡大が見込まれるなか、当社は、家飲みのお供や晩御飯のおかずにぴったりの一品が簡単に作れる調味料シリーズを企画しました。

今回発売する『豚キムチ炒めのたれ』は、豚うす切り肉、タマネギ、ニラなどを一緒に炒めた居酒屋の人気メニュー、「豚キムチ炒め」が手早く作れる調味料です。キムチ風味のベースにりんご酢の爽やかな酸味を加え、コチュジャンのコク、赤唐辛子の辛味、ニンニク・生姜の風味、アサリ・魚醤のうまみを効かせ、さらにラードを配合することで、中華鍋であおり炒めたような独特の香ばしい味わいに仕上がるよう設計しました。ピリ辛で香ばしい味わいは、晩酌のお供はもちろん、ご飯がすすむ主菜として、大人から子どもまでおいしくいただけます。チーズや卵黄をトッピングすれば、辛味を抑えたマイルドな味も楽しめ、また、「豚キムチ炒飯」の味付けにもお使いいただけます。



製品仕様	
製品名	豚キムチ炒めのたれ
容量	80g
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2月3日
発売地区	全国
製品特徴	キムチ風味のベースにりんご酢の酸味を加え、コチュジャンのコクと赤唐辛子の辛味、ニンニク・生姜の風味、魚介のうまみを効かせ、香ばしく仕上がるようラードを配合しました。



製品仕様	
製 品 名	チキン南蛮のたれ
容 量	110g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カラッと揚げた鶏肉にからめるだけでチキン南蛮が楽しめます。しょうゆ+ウスターソースに、爽やかな酸味が広がる甘酢醤油味です。 ※パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	手羽唐のたれ
容 量	80g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	濃口しょうゆベースに、本みりんとハチミツでコクのある甘さに仕上げました。カリッと揚げた手羽にからめるだけで居酒屋の手羽唐が楽しめます。 ※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: 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1月22日

「コク」、「甘み」、「香り」をアップ。深みある味に一新

『冷しゃぶシリーズ』3品 リニューアル発売

最大25g増量。開栓しやすく、液だれしにくいキャップ採用

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『冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ』、『冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ』、『冷しゃぶ 塩ごま油香味だれ』の味をリニューアルし、2月3日（月）より全国で発売します。

肉と野菜と一緒に食べることでタンパク質とビタミン・ミネラル・食物繊維などが、効率的に摂れる「冷しゃぶサラダ」は、ヘルシーで栄養バランスが良く、簡便なメニューとしてのイメージが高く、当社が実施したインターネット調査でも、6割以上の方が「食べる頻度を増やしたい」と回答しています。そこで今回、既存の冷しゃぶシリーズ3品のそれぞれの特徴である「コク」、「甘み」、「香り」をさらにパワーアップした味にリニューアルするとともに、容量も従来品より20g～25g増量することでシェア拡大を目指します。また、容器についても、開栓しやすいワンタッチキャップ&かけやすく液だれしにくいノズル式のボトルを採用しました。

『冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ』は、なめらかで風味豊かな金ごまと、優しい味わいの西京みそを用い、新たにアーモンドペーストを配合することで、さらに「コク」深く仕上げました。具材にしっかり絡むよう「とろみ」をつけたごまだれは、豚肉、レタス、ベビーリーフ、水菜、トマトなどの野菜のほか、豆腐にもよく合います。また、中華麺と合わせれば「ごまだれ冷しゃぶ中華」も楽しめます。

『冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ』は、おろしたまねぎの甘みと炒めたまねぎのコクに、刻みたまねぎの具材感をプラスし、新たに青森県産りんご果汁で「甘み」を加え、枕崎産カツオ節と北海道産日高昆布のだしで和風の味わいに仕上げました。具材にしっかり絡むよう「とろみ」をつけた醤油だれは、豚肉はもちろん、レタス、たまねぎ、オクラ、トマト、キノコなどの野菜のほか、パスタの味付けにも応用できます。

『冷しゃぶ 塩ごま油香味だれ』は、まろやかなうまみが特徴の天日塩にごま油の風味、豚肉によく合うニンニク・生姜の香味野菜を効かせ、新たにネギ風味油で「香り」を加えました。具材にしっかり絡むよう「とろみ」のあるたれは、レタス・キュウリ・長ネギ・水菜・トマト・パプリカなどと相性の良い、さっぱりとした味です。冷たいパスタや中華麺と合わせれば、一皿で満足できる「塩味冷しゃぶサラダ麺」も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ
容 量	225 g
希望小売価格 (税抜)	280 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 2 月 3 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	なめらかで風味豊かな金ごまと優しい味わいの西京みそに、新たにアーモンドペーストを加え、一層コク深く仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ
容 量	225 g
希望小売価格 (税抜)	280 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 2 月 3 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	おろしたマネギの甘み、炒めたまねぎのコクにカツオ節と昆布の和風だしに、新たにりんご果汁の「甘み」を加えました。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	冷しゃぶ 塩ごま油香味だれ
容 量	225 g
希望小売価格 (税抜)	280 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 2 月 3 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	天日塩のまろやかなうまみ、ニンニク・生姜と風味豊かなごま油に、新たにネギ風味油の「香り」を加えた塩味です。 ※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: 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1月22日

揚げ麺と一緒にいただく新食感のキャベツサラダ

『ぱくぱくキャベツ用セット』新発売

優しい甘さのクリーミーなドレッシングが具材によく絡む

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年春夏の新製品として『ぱくぱくキャベツ用セット』を2月3日（月）より全国で発売します。

キャベツは、レタス、トマト・ミニトマト、キュウリと並んでご家庭のサラダで使用されることが多く、コールスローは代表的なメニューです。当社は、食感も楽しめるキャベツを用いたサラダメニューを提案します。

『ぱくぱくキャベツ用セット』は、クリーミーで優しい甘さのスイートコーン風味の「ドレッシング」に、香ばしくパリパリとした食感が特徴の「揚げ麺」が付いたサラダ用セットです。千切りキャベツ、ツナ缶などに、砕いた揚げ麺を散らし、ドレッシングを絡めるだけで、色鮮やかな野菜と揚げ麺のパリパリとした食感が楽しめるサラダが簡単に作れます。黄パプリカ、ミニトマト、型抜きしたニンジンや、蝶ネクタイ形パスタ、貝形パスタで飾ったパーティー仕様をはじめ、カット野菜を用いた時短アレンジなど、様々なアイデアも活かせます。



製品仕様	
製品名	ぱくぱくキャベツ用セット
容量	ドレッシング：37ml 揚げ麺：30g
希望小売価格（税抜）	200円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2020年2月3日
発売地区	全国
製品特徴	香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麺」と、野菜・揚げ麺によく合う優しい甘さのスイートコーン風味の「ドレッシング」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：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1月22日

豆板醤の辛味とコク、米黒酢の酸味、鶏のうまみが効いた

『トマトと卵で作る 酸辣湯用セット』新発売

夏野菜と春雨で作るヘルシーな“酸っぱ辛いスープ”

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『トマトと卵で作る 酸辣湯用セット』を2月3日（月）より全国で発売します。

「酸辣湯」は、酸味と辛味が特徴の四川料理を代表するトロみのあるスープです。近年では中華料理店だけでなくご家庭でも手軽に楽しめる一品として人気を集め、酸辣湯関連市場はここ2年で1.8倍以上に成長しています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、夏に旬を迎えるトマトのうまみと酸味を活かし、春雨を用いることでボリュームのあるおかずスープメニューが簡単に作れる新製品を企画しました。

『トマトと卵で作る 酸辣湯用セット』は、豆板醤の辛味とコク、米黒酢のまろやかな酸味に鶏のうまみを効かせた濃縮タイプの「スープの素」と、ツルっとしたのど越しの「春雨」のセットです。トマトと卵で作るシンプルなスタイルはもちろん、レタス・オクラの夏野菜やシイタケなどをプラスしたボリューム感のあるスープ春雨も簡単に作れます。お好みにより一味唐辛子やラー油、黒コショウを振れば、辛口の春雨酸辣湯も楽しめます。



製品仕様	
製品名	トマトと卵で作る 酸辣湯用セット
容 量	スープの素（濃縮タイプ）：40g 春雨：30g
希望小売価格（税抜）	200円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020年2月3日
発 売 地 区	全国
製品特徴	豆板醤の辛味とコクに米黒酢のまろやかな酸味、鶏のうまみが効いた「スープの素」と「春雨」のセットです。 66Kcal/1人前あたり

■ 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>

山芋+ポテトフ레이크でモチッと食感

『もちもちねぎチヂミの素』リニューアル発売

甘酸っぱ系とコク辛系。「辛味噌だれ」でお好みの辛さに

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『もちもちねぎチヂミの素』の製品企画をリニューアルし、2月3日（月）より全国で発売します。

食卓でもお馴染みとなった感のある「チヂミ」ですが、当社では、春夏季にニラ、秋冬季に長ネギを用い、年間を通じてチヂミが楽しめる専用調味料を企画しました。

『もちもちねぎチヂミの素』は、本枯カツオ節・昆布のうまみを効かせ、山芋とポテトフ레이크のブレンドで、もちもち食感が楽しめる乾燥ニンジン入り「チヂミ粉」と、甘酸っぱい醤油だれにコチュジャンの辛さとごま油の風味を効かせた「薬味だれ」に、みそのコクと唐辛子の辛味にニンニク・生姜の風味を効かせた「辛味噌だれ」を新たにセットした専用調味料です。ニラや長ネギと一緒にフライパンで焼くだけの簡単調理。とけるチーズを加えれば、マイルドでコクのある味も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	もちもちねぎチヂミの素
容 量	チヂミ粉：100g、薬味だれ：40g、辛味噌だれ：7g
希望小売価格（税抜）	250円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020年2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	本枯鰹節・昆布を効かせ、もちもち食感に仕上がる「チヂミ粉」、甘酸っぱい醤油だれにコチュジャン・ごま油風味の「薬味だれ」、みそのコクに唐辛子・香味野菜を効かせた「辛味噌だれ」のセットです。 ※企画リニューアル品

■ 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：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1月22日

旬の野菜でメインのおかずが手間なく作れる専用調味料

『ぱぱっと逸品』シリーズ3品 リニューアル発売

「ゴーヤーチャンプルー」「なす豚味噌炒め」「ニラ玉炒め」を一新

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「ぱぱっと逸品」シリーズのうち、『ゴーヤーチャンプルーのたれ』の味をリニューアルし、2月3日（月）より全国で発売します。

また、同時に『なすと豚肉の味噌炒めのたれ』と『ニラ玉炒めのたれ』のパッケージをリニューアルします。

「ぱぱっと逸品」は、“野菜のおいしさを引き立て手軽に作れる”をコンセプトとしたメニュー専用の調味料として現在20種類以上のアイテムを展開し、随時リニューアルしています。メニュー専用調味料市場が拡大傾向にあるなかで、フレーバーおよびパッケージを一新することで存在感の拡大を図ります。

当社が2019年秋に実施したインターネット調査のうち、＜ゴーヤーチャンプルーの味のポイント＞について最も多く回答が寄せられたのは「しょうゆ」、次いで「魚介のだし」があげられました。このたびフレーバーリニューアルする『ぱぱっと逸品 ゴーヤーチャンプルーのたれ』は、現行品より「だし感」がさらにアップし、ゴーヤー丸ごと1本使い切れる、しょうゆ仕立ての炒めだれです。宗田節と鹿児島県枕崎産カツオ節からとった「だし」のうまみと、沖縄県産の黒糖で風味よく仕上げた味は、夏野菜の代表格・ゴーヤーだけでなく、木綿豆腐や卵と相性が良く、豚肉の代わりにランチョンミートを用いれば、“沖縄感”がさらにアップしたメニューも楽しめます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 ゴーヤーチャンプルーのたれ
容量	60g
希望小売価格（税抜）	100円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2020年2月3日
発売地区	全国
製品特徴	宗田節・枕崎産カツオ節の「だし」のうまみと沖縄の黒糖で風味よく仕上げた、しょうゆ仕立ての炒めだれです。 ※ フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	ぱぱっと逸品 なすと豚肉の味噌炒めのたれ
容 量	55g
希望小売価格(税抜)	100円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020年2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	米みそ・豆みそに三温糖の甘さを加え、コク深い味わいが楽しめる炒めだれです。 ※ パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	ぱぱっと逸品 ニラ玉炒めのたれ
容 量	55g
希望小売価格(税抜)	100円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2020年2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏がらスープに牡蠣・ニンニクのうまみ、黄金生姜と紹興酒で風味豊かに仕上げました。 ※ 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: 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1月22日

“おいしさはそのまま” 健康志向の「糖質オフ」シリーズ第4弾

『鮮魚亭 糖質オフ からし酢みそ』新発売

うまみ+辛味に爽やかな酸味が効いた、糖質25%オフ

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『鮮魚亭 糖質オフ からし酢みそ』を2月3日（月）より全国で発売します。

糖質の摂取を控える食傾向は、消費者意識に定着しつつあり、当社が2019年に実施したインターネット調査でも「糖質摂取を控えている」が最も多く、年代別では中高年世代、特に60代以上が最も高い数値を示しました。当社では昨年、高まる健康志向への消費者ニーズにお応えすべく「糖質オフ」シリーズを立ち上げ、これまでに「棒々鶏のたれ」、「焼肉のたれ」、「すき焼のたれ」を市場投入してきました。そしてこのたび、“購入者の半数が60代以上（ショッパーインサイト「rsSMJ」）”の「酢みそ商品」に着目し、シニア層をメインターゲットとした「糖質オフ」シリーズの新アイテムを投入します。

今回発売する『鮮魚亭 糖質オフ からし酢みそ』は、みそベースに昆布のうまみとからしの風味を効かせ、かぼす果汁の爽やかな酸味で仕上げた糖質25%オフ（※）の酢みそ専用調味料です。タコ（初夏）、ホタルイカ（春・初夏）、マグロ（秋・冬）など、季節ごとに訪れる海の幸と和えるだけ。糖質控えめながら、辛味と酸味のメリハリが効いた「からし酢みそ」が手軽に楽しめます。 ※ 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）／酢みそとの比較



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 糖質オフ からし酢みそ
容 量	100g（20g×5袋）
希望小売価格（税抜）	160円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2020年2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそベースに昆布とからしを効かせ、かぼす果汁の爽やかな酸味で仕上げた糖質25%オフのからし酢みそです。 糖質：5.6g／1袋あたり

■ 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1月22日

コク深い甘みと日高昆布のうまみを効かせた炭火風味仕上げ

『蒲焼のたれ』新発売

うなぎ・四季の旬の魚でも楽しめる、“夏のスタミナ丼”

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『蒲焼のたれ』を2月3日（月）より全国で発売します。

蒲焼の代表格は「うなぎ」ですが、その流通量は年々減少しており、それに伴い平均価格は上昇しています。一方「年代別うなぎの食卓出現頻度」については、年代が上がるにつれて高くなる傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」）。そこで当社は、シニア世代だけでなく幅広い世代をターゲットに“夏のスタミナ丼”の味わいを他の魚でも楽しめる専用調味料を開発し、市場投入します。

今回発売の『蒲焼のたれ』は、丼での食シーンも想定し、うなぎにほどよく絡みながらもご飯に染みすぎないよう「たれ」の粘性を調整しました。しょうゆベースに三温糖のコク深い甘みと北海道産日高昆布のうまみ、炭火風味の香ばしい仕上がりです。うなぎはもちろん、春を告げる「サワラ」、夏なら「イワシ」、秋の味覚「サンマ」、冬の海の幸「ブリ」といった季節の旬の魚や、食卓でお馴染みの「サケ」を用いても炭火焼風の蒲焼が楽しめます。



製品仕様	
製品名	蒲焼のたれ
容量	70g
希望小売価格（税抜）	100円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2020年2月3日
発売地区	全国
製品特徴	三温糖のコク深い甘みと北海道産日高昆布のうまみを効かせ、炭火風味に仕上げました。季節の旬の魚で、気軽に炭火蒲焼きの味わいが楽しめます。

■ 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1月22日

糖質が気になる方に。「ロカボマーク」認定製品

『しらたき・糸こんにゃくで作る チャプチェ風炒めだれ』新発売

コチュジャンのコクと魚介のうまみ、3種の具材入りで簡単調理

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『しらたき・糸こんにゃくで作る チャプチェ風炒めだれ』を2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まっており、2019年に当社が実施した「ロカボマーク商品について」のインターネット調査では、「購入経験あり」が20%以上にのぼり、15%以上が「今後購入意欲あり」となりました。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、いつもと変わらぬおいしさ」を実現するロカボ対応製品を開発し、これら消費者の志向にお応えします。

『しらたき・糸こんにゃくで作る チャプチェ風炒めだれ』は、しょうゆベースにコチュジャンのコクと赤唐辛子のピリッとした辛味、アサリ・ホタテのうまみを加え、ニンニクと生姜の風味を効かせ、さらに具材としてシイタケ・ニンジン・キクラゲが入った、適正糖質メニュー用の甘辛炒めだれです。春雨の代わりに低糖質・低カロリーのしらたきや糸こんにゃくを用い、豚うす切り肉、ピーマンのほか、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主菜が手早く簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	しらたき・糸こんにゃくで作る チャプチェ風炒めだれ
容 量	100g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに、コチュジャン・魚介のうまみを加え、ニンニク・生姜で風味よく仕上げました。3種の具材が入った手間いらずの炒めだれです。 糖質：16.9g/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：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1月22日

博多の屋台名物“B級グル麺”が、並ばず食べられる！

『焼きラーメンのたれ』新発売

キクラゲ・大豆そぼろ入り。中華麺とカット野菜で、チャチャッと作れる

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、2020年春夏の新製品として『焼きラーメンのたれ』を2月3日（月）より全国で発売します。

茹でた中華麺を豚骨スープ+ソースに絡め、鉄板で炒める「焼きラーメン」は、博多の屋台発祥と言われており、席待ち行列ができる人気屋台もある名物メニューです。当社は、昨年の春夏新製品として、宮崎のご当地麺にヒントを得た『宮崎辛麺風スープの素』に続き、今回は、地元・福岡のご当地麺グルメがご家庭で楽しめる専用調味料を市場投入します。

『焼きラーメンのたれ』は、キクラゲ・大豆そぼろの具材が入り、ニンニク・生姜の風味とウスターソースのコクが効いた豚骨仕立ての炒めだれです。中華麺はもちろん、焼きそば麺、ちゃんぽん麺、うどんなどのお好みに合わせ、もやし、キャベツ、ニンジンなどの野菜と一緒に炒めるだけで、本場の味が簡単に楽しめます。チャーシュー、刻みネギ、紅生姜をトッピングすれば、味が一層引き立ち、見た目も本格的な一品に。また、カット野菜を用いれば、準備の手間もかからず、手早く作れます。



製品仕様	
製 品 名	焼きラーメンのたれ
容 量	130g
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2月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ニンニク・生姜の風味、ウスターソースのコクを効かせた豚骨仕立て。キクラゲ・大豆そぼろ入りの焼きラーメンのたれです。博多名物が手軽に作れます。

■ 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>