

2019年8月21日

令和になってもヒーツ！人気のコラボ鍋スープ、Season 2

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛さ 5 倍』

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味』リニューアル発売

うまみ・コク+ヒーツ！今年は“辛味リミッター”外してみました

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、株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区、代表取締役社長：佐藤 章）とのコラボレーションにより、2019年秋冬の新製品として『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味』2品の味をリニューアルし、9月2日（月）より全国で発売します。

2018年の鍋つゆ市場は、暖冬の影響で伸び悩みましたが、「辛味鍋つゆ」は、前年比111.9%の伸長を見せました（日経 POS 情報サービス）。人気ポテトスナック「カラムーチョ」の辛味フレーバーを再現した『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 中辛／辛口』は、当社の他の鍋スープに比べ20代女性、30・40代男性から多くの支持を集め、特に「辛口」はリピート率が高いことがわかりました（凸版印刷「販売動向調査」）。当社は、この辛味の嗜好性に着目し、鍋スープとしてのうまみとコクを活かしながら、辛さを一層強調した味にリニューアルすることで消費者ニーズにお応えします。同時に、マイルドな辛さが楽しめるアイテムも用意し、幅広い世代や様々な嗜好にお応えしながら辛味鍋つゆ市場でのシェア拡大を図ります。

このたび発売の『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛さ 5 倍』では、鍋スープのうまみ・コクとインパクトのある辛さを両立させました。辛味レベルを『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味』の5倍に設定し、チキン・ガーリック・オニオンのうまみとコクに、オレガノ・クミン・パプリカの香味が溶け合ったスープは、鶏もも肉、白菜、長ネギ、ニラ、豆腐、カラムーチョ風に刻んだ細切りジャガイモなどの具材によく絡む、ガツンとくる味です。鍋あとスープでしらたきや糸こんにゃく、溶き卵、ニラを煮込み、刻みネギをトッピングしたヘルシーな「辛麺風」のホットヌードルに。さらにスティックカラムーチョを散らせば、ツルツル・サクサクの食感が楽しめます。

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味』は、チキン・ガーリック・オニオンと野菜のうまみとコクに、ほどよく効かせたチリ（唐辛子）が絶妙になじみます。マイルドな辛味スープは、豚うす切り肉、白菜、長ネギ、ニラ、シメジ、細切りジャガイモなどの具材と相性抜群です。「シメ」は、鍋あとスープに牛乳を加え、ご飯をひと煮立ちさせたら、黒コショウ・パセリでアクセントを添えた「ミルクリゾット」がおすすめです。さらにスティックカラムーチョ、とろけるチーズをトッピングすれば、子どもも喜ぶまろやかな辛さの一品が楽しめます。また、鶏だんご、鶏もも肉、ジャガイモ、キャベツ、トマト、エリンギ、ピザ用チーズなどを用いれば洋風辛味鍋にアレンジできます。

湖池屋の「カラムーチョ」は、辛味系スナックのパイオニア的存在として昭和59年（1984年）の発売以来、平成から令和へと35年にわたって親しまれてきたロングセラー商品です。



製品仕様	
製 品 名	コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛さ 5 倍
容 量	580 g
希望小売価格(税込)	248 円／本体価格 230 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2019 年9月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チリ（赤唐辛子）をしっかり効かせ、 チキン・ガーリック・オニオンのうま みとコク、香辛料で仕上げた本格的な 辛味鍋スープです。 辛さ設定：「カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味」の 5 倍程度。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味
容 量	580g
希望小売価格(税込)	248 円／本体価格 230 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2019 年9月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキン・ガーリック・オニオン・野菜 のうまみとコクに、チリ（赤唐辛子） をほどよく効かせ、コクのある味わい に仕上げた、マイルドな辛味鍋スープ 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

〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17

TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288

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>

■ カラムーチョに関するお問い合わせ先（報道関係）

株式会社湖池屋 広報課 阿部 / 小幡

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

TEL 080-3582-2708 FAX 03-3979-2156

メールアドレス：pr@koike-ya.com

2019年8月21日

現代の食生活ニーズに応える「機能性表示食品 スープシリーズ」誕生！

『牛肉のテール風スープの素』

『鶏肉の豆乳スープの素』

『ウインナーのポトフスープの素』新発売

難消化性デキストリン（食物繊維）が脂肪の吸収や糖分の吸収を抑え、
食後の中性脂肪や血糖値の上昇を穏やかに

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、新たに「機能性表示食品 スープシリーズ」を立ち上げ、2019年秋冬の新製品として『牛肉のテール風スープの素』、『鶏肉の豆乳スープの素』、『ウインナーのポトフスープの素』を9月2日（月）より全国で発売します。

生活習慣病への関心の高まりとともに、食品の機能を表示する「保健機能食品」の市場規模は年々、拡大しています（富士経済 H・B フーズマーケティング 2019）。特に2015年に制度がスタートした「機能性表示食品」市場は、大きく伸長しており、中でも、ドリンク・サプリメント以外の“明らかな食品”に属する調味料カテゴリーは、2018年度に前年比125%に達しました（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、肉と一緒に煮込むことで満足感がありながら、食事から摂取した脂肪の吸収や糖分の吸収を抑え、食後の中性脂肪や血糖値の上昇を穏やかにする機能があることが報告されている“難消化性デキストリン（食物繊維）”配合の当社初の「機能性表示食品 スープシリーズ」を開発しました。

このたび発売の『牛肉のテール風スープの素』は、牛・鶏ガラと岩塩のうまみに、コショウをほんのり効かせ、ネギ風味油で仕上げた、難消化性デキストリン（食物繊維）配合のストレートタイプのスープです。牛うす切り肉・長ネギなどの具材と本品と一緒に煮込むだけで満足感のあるスープメニューが簡単に作れます。

『鶏肉の豆乳スープの素』は、豆乳仕立てのベースに、鶏と野菜のうまみを効かせた、難消化性デキストリン（食物繊維）配合のストレートタイプのスープです。鶏もも肉やむね肉・タマネギなどの具材と本品と一緒に煮込み、お好みに合わせてパセリを散らせば、まろやかな味わいのスープメニューが手軽に楽しめます。

『ウインナーのポトフスープの素』は、チキンブイヨンとポークブイヨンに、フライドオニオン・セロリ・ナツメグなどで風味よく仕上げた、難消化性デキストリン（食物繊維）配合のストレートタイプのスープです。ウインナー・ジャガイモ・ニンジンなどの具材と本品と一緒に煮込み、お好みに合わせてパセリを散らせば、ボリュームのあるスープメニューが手早く作れます。



製品仕様	
製 品 名	機能性表示食品 牛肉のテール風スープの素
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	237 円／本体価格 220 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2019 年 9 月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	牛・鶏ガラ・岩塩のうまみに、コショウをほんのり効かせ、ネギ風味油で仕上げました。難消化性デキストリン(食物繊維)を配合したストレートタイプのスープの素です。



製品仕様	
製 品 名	機能性表示食品 鶏肉の豆乳スープの素
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	237 円／本体価格 220 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2019 年 9 月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	豆乳仕立てのまろやかなスープに、鶏と野菜のうまみを効かせました。難消化性デキストリン(食物繊維)を配合したストレートタイプのスープの素です。



製品仕様	
製 品 名	機能性表示食品 ウインナーのポトフスープの素
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	237 円／本体価格 220 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2019 年 9 月 2 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキンとポークのブイヨンに香味野菜で風味よく仕上げました。難消化性デキストリン(食物繊維)を配合したストレートタイプのスープの素です。

■ 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: 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>

2019年8月21日

忙しい朝食時に毎日違う味が楽しめる、袋入りタイプの食べるスープ

『朝に食べたい 5 つの味のスープはるさめ』新発売

「豚汁風」「あおさ味噌」「明太豆乳」「あごだし茶漬け風」「梅昆布」の 5 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、2019 年秋冬の新製品として、「スープはるさめ」シリーズの新アイテム『朝に食べたい 5 つの味のスープはるさめ』を 9 月 2 日（月）より全国で発売します。

インスタントスープ市場は、近年の簡便志向の高まりを受け伸長傾向にあり、なかでも「10 食以上の多包装タイプの春雨スープ」の構成比は、拡大の途にあります（日経 POS 情報サービス）。当社は、多包装タイプの「スープはるさめ」を 2013 年より手掛けていますが、このたび「スープはるさめ」シリーズの充実を図るべく需要の高い 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『朝に食べたい 5 つの味のスープはるさめ』は、体が温まる「豚汁風」、豊かな磯の香りの「あおさ味噌」、明太風味がピリッと効いた「明太豆乳」、上品な味わいの「あごだし茶漬け風」、ホッとする味の「梅昆布」の 5 つの味が各 2 袋入りしました。月曜日から金曜日、平日の忙しい朝食時や、夜食などに毎日違う味が手軽に楽しめます。

<フレーバー概要>

豚 汁 風： みそに、豚とカツオのうまみを効かせました。ニンジン・ゴボウの根菜が入った豚汁風味のスープはるさめです。

57kcal / 脂質：0.3g

あ お さ 味 噌： みそに、魚介とシイタケのうまみを効かせ、あおさで風味よく仕上げました。豊かな磯の香りが楽しめるスープはるさめです。

56kcal / 脂質：0.3g

明 太 豆 乳： 豆乳に、カツオ・ホタテ・昆布のうまみを効かせ、ピリッとした明太子の風味を加えたスープはるさめです。

58kcal / 脂質：0.8g

あごだし茶漬け風： あごだし（トビウオ）に、昆布とシイタケのうまみを加えた上品な味わいが楽しめます。あられ・のり・三つ葉が入ったスープはるさめです。

46kcal / 脂質：0g

梅 昆 布： 昆布としょうゆのうまみを効かせ、梅の酸味と抹茶の香りで風味豊かに仕上げた、梅昆布味のスープはるさめです。

46kcal / 脂質：0g



製品仕様	
製 品 名	朝に食べたい 5つの味のスープはるさめ
容 量	10食入り (豚汁風：2食、あおさ味噌：2食、 明太豆乳：2食、あじし茶漬け風： 2食、梅昆布：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	2019年9月2日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	毎日違った味が楽しめる 5つの味が 入ったスープはるさめです。朝食、夜 食や小腹が減った時に最適です。

■ 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>