

2019年7月18日

## ダイショー 2019年秋冬新製品のご案内

### — 贅沢風味の鍋でにぎやかに —

### 健康志向の機能性表示食品も新たにラインアップ

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、2019年秋冬新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を8月1日（木）より全国で発売します。（一部製品は、6月3日および7月1日発売です。）

#### 【製品概要】6月3日発売 / 7月1日発売

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
糖質オフ すき焼のたれ		340g/ 324円 (300円)	量販店 精肉コーナー など	三温糖・本みりんのコクに、日高昆布・焼津産カツオ節のうまみを効かせ、上品な味わいに仕上げたすき焼き用わりしたです。 (糖質 18.5g / 1人前 / 85g) ※6月3日発売
大根おでんスープの素		500g/ 216円 (200円)	量販店 青果コーナー など	枕崎産カツオ節、日高昆布、地鶏だし、野菜だしを効かせたレトルトタイプの濃縮おでんスープです。味が決まりやすく、短時間の煮込みでおでんが作れます。 ※7月1日発売

【製品概要】 8月1日発売

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
1人前から作れる！選べる！ ちゃんこ鍋スープ & キムチ鍋スープ		30g×2袋 2種類/ 216円 (200円)	量販店 精肉コーナー など	ちゃんこ鍋：地鶏だしのうまみに、カツオ・昆布の風味を効かせた濃縮タイプの鍋スープです。 キムチ鍋：コチュジャンとみそのコクに、魚介のうまみと赤唐辛子を効かせた濃縮タイプ鍋スープです。
博多もつ鍋スープ 辛みそ味		750g/ 345円 (320円)	量販店 精肉コーナー など	豆板醤・赤唐辛子の辛みと「にんにく」の風味を効かせコク深い味わいに仕上げました。クセになる“旨辛い”もつ鍋スープです。
ごま豆乳鍋スープ		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	ねりごまとアーモンドペーストのコクに、鶏・カツオ・昆布の合わせだしを効かせ、豆乳でまろやかな風味に仕上げました。
地鶏だし仕立て 塩鍋スープ		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	阿波尾鶏だしに、昆布・カツオのうまみを効かせ、まろやかな味わいの天日塩を加え、純米酒・ねぎ風味油・シヨウガで風味よく仕上げました。
地鶏だし ちゃんこ鍋スープ 醤油		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	2種類の地鶏だしと焼津産カツオ節・日高昆布だしのうまみに、本みりんでさらにコクを増した醤油仕立てのちゃんこ鍋スープです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
地鶏だし ちゃんこ鍋スープ みそ		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	2種類の地鶏だしに、焼津産カツオ節・日高昆布だしのうまみを加えたみそ仕立てのちゃんこ鍋スープです。
クアトロチーズ鍋スープ		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	特徴の異なる4種類のチーズがまろやかな味の“カルテット”を生み、白みそ・ポーク・ガーリックの風味が効いた洋風の鍋スープです。
しゃぶしゃぶ ぽんず		195g/ 302円 (280円)	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	3種の九州産柑橘果汁が香る爽やかな味わいです。しゃぶしゃぶだけでなく、肉メニューに合う万能タイプのつけだれです。 ※フレーバーリニューアル品
しゃぶしゃぶ ごまだれ		200g/ 302円 (280円)	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	香ばしい焙煎金ごまとアーモンドの甘い香りでコク深い味わいが楽しめるつけだれです。しゃぶしゃぶの他に、鶏料理にも合う万能タイプです。 ※フレーバーリニューアル品
CoCo 壱番屋監修 サラダチキンで作る カレースープの素		300g/ 216円 (200円)	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	カレーハウス CoCo 壱番屋監修のコク深いカレールウに、とんこつでうまみを効かせ、特製の「とび辛スパイス」でスパイシーな辛さに仕上げたストレートタイプのカレースープの素です。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
CoCo 吉番屋監修 カレー鍋スープ		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	コク深いカレールウに、とんこつ・チキンコンソメ・焼津産カツオ節を加え、ココイチ特製の「とび辛スパイス」でスパイシーに仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
CoCo 吉番屋監修 チーズカレー鍋スープ		750g/ 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	コク深いカレールウとチキンとポークでうまみを加え、特徴の異なる4種類のチーズを合わせることで、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
うにくしゃが鍋用 スープ		700g/ 378円 (350円)	量販店 精肉コーナー など	ウニの香り、超特選しょうゆのうまみ、西京みその甘み、利尻昆布のだしが調和したストレートタイプのしゃぶしゃぶ用スープです。
鮮魚亭 5種の旨だし鍋スープ		750g/ 356円 (330円)	量販店 鮮魚コーナー など	カツオ・真鯛・昆布・カキ・シイタケの合わせだしに、純米酒と国産黄金生姜で風味を効かせ、天日塩でまろやかな味わいに仕上げた塩鍋スープです。
鮮魚亭 西京みそ鍋スープ		750g/ 356円 (330円)	量販店 鮮魚コーナー など	西京みその優しい味わいに、カツオ・昆布・丸鶏・エビ・真鯛・煮干しの合わせだしうまみを効かせ、国産黄金生姜で風味を加えたみそ鍋スープです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
鮮魚亭 みぞれ煮のつゆ		260g/ 194円 (180円)	量販店 鮮魚コーナー など	淡口しょうゆに4種の合わせだしと大根おろしを加え、純米酒とシヨウガで風味よく仕上げたストレートタイプの煮魚用つゆです。
1人前からぱぱっと鍋 魚介だし醤油味& 鶏だし塩味		30g×2袋 2種類/ 216円 (200円)	量販店 青果コーナー など	魚介だし醤油味: 枕崎産カツオ節・日高昆布・ホタテ・宗田節のうまみが活きる濃縮タイプです。 鶏だし塩味: 丸鶏のうまみに、本枯カツオ節・利尻昆布・ネギ風味油で仕上げた濃縮タイプです。
野菜をいっぱい食べる鍋 なめらかクリーム仕立て		750g/ 356円 (330円)	量販店 青果コーナー など	クリーミーなスープにチキンと香味野菜のうまみ、チーズのコクを効かせ、白ワインで風味よく仕上げた野菜が主役の鍋スープです。
生姜青汁 岩下の新生姜粉末使用		3g×28本/ 1,296円 (1,200円)	量販店 青果コーナー など	国産の大麦若葉・キャベツ・ケールを飲みやすくブレンドした青汁に、生姜のほどよい辛味を加え、スッキリとした飲み口です。甘味料・香料不使用。 ※ 本品に含まれる生姜のうち、10%が「岩下の新生姜粉末」です。
機能性表示食品 きのこスープの素 中華しょうゆ味		300g/ 238円 (220円)	量販店 青果コーナー など	しょうゆに鶏がらスープ・野菜・カキのうまみを加え、ごま油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。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
機能性表示食品 玉ねぎスープの素 オニオンコンソメ味		300g/ 238円 (220円)	量販店 青果コーナー など	チキンブイヨンにローストオニオン・ローストガーリック・オリーブ油の風味を加え、野菜とチキンコンソメ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。
キムチチヂミの素		140g/ 259円 (240円)	量販店 日配コーナー など	チヂミ粉：昆布・本枯カツオ節・カキのうまみに、米粉を加え食感よく仕上げました。 薬味だれ：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ました。
キムチの 春雨炒め用セット		85g/ 216円 (200円)	量販店 日配コーナー など	コチュジャンの辛味とコクに、ニンニク・ショウガの風味を効かせたピリ辛炒めの「たれ」とプリプリとした食感の「春雨」をセットにしました。

■ 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

〒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>

2019年7月18日

## “小分け・アソートタイプ”の鍋スープ、新登場！

『1人前から作れる！選べる！ちゃんこ鍋スープ&キムチ鍋スープ』新発売

少人数世帯、食事の時間が異なる時に大活躍

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『1人前から作れる！選べる！ちゃんこ鍋スープ&キムチ鍋スープ』を8月1日（木）より全国で発売します。

2000年以降の国勢調査のデータを見ると、2人以下の世帯は増加の途にあり、この傾向は今後も変わらないことが予想されます。また、当社が今春に実施した＜鍋調理に関するアンケート調査＞では、鍋料理時に「1人で食べることが多い」と「2人」の合計は44.5%に上りました。さらに小分けタイプの鍋スープについての質問では、47%の方から「1つのパッケージで2種類の味が楽しめるもの」が支持を得ました。そこで当社は、消費者ニーズにお応えし、2つの味が楽しめる「小分け・アソートタイプ」の鍋スープを企画し、単身・少人数世帯に向けてアプローチします。

『ちゃんこ鍋スープ』は、地鶏だしのコク深いうまみと、カツオ・昆布の風味を効かせた濃縮タイプの鍋スープです。ほのかに甘いしょうゆ仕立てのスープは、鶏もも肉、白菜、長ネギ、ニンジン、シメジ、豆腐などの具材によく絡む和風の味わいです。また、本品をだしに用いた「親子丼」などのアレンジメニューにも活かせます。

『キムチ鍋スープ』は、コチュジャンとみそのコクに、アサリ・魚醤・エビなどの魚介のうまみを活かし、赤唐辛子を加えた濃縮タイプの鍋スープです。辛味と酸味のバランスが絶妙のスープは、豚肉、白菜、長ネギ、ニラ、ニンジン、キノコなどの具材をおいしくいただけます。また、本品は「肉野菜炒め」や「豚キムチ炒め」のたれとしても使えます。



製品仕様	
製 品 名	1人前から作れる! 選べる! ちゃんこ鍋スープ&キムチ鍋スープ
容 量	120g (ちゃんこ鍋スープ 30g×2、 キムチ鍋スープ 30g×2)
希望小売価格 (税込)	216円/本体価格 200円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ちゃんこ鍋：地鶏だしのうまみに、カツオ・昆布の風味を効かせた濃縮タイプの鍋スープです。 キムチ鍋：コチュジャンとみそのコクに、魚介のうまみと赤唐辛子を効かせた濃縮タイプの鍋スープです。

■ 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: 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7月18日

## トレンドをとり入れた“新・王道”のみそ味

### 『博多もつ鍋スープ 辛みそ味』新発売

#### 豆板醤・赤唐辛子の辛味、ニンニクでインパクト

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、2019年秋冬の新製品として『博多もつ鍋スープ 辛みそ味』を8月1日（木）より全国で発売します。

辛い食品に対する意識は、7割以上の消費者が「好き」と回答し、その理由として「味が好み」、「くせになる」や「刺激の強い食べ物が好き」などが上位に入っています（マクロミル社調査）。もつ鍋スープのトップメーカー（シェア58%/日経POS情報サービス）である当社は、定番の「しょうゆ」、王道の「みそ」に続く味として、辛味トレンドを採用した新しい「もつ鍋スープ」を開発し、市場拡大を図ります。

『博多もつ鍋スープ 辛みそ味』は、みそ味をベースに豆板醤・赤唐辛子の辛味を加え、ニンニクを効かせることでインパクトのある味に仕上げました。もつ肉、キャベツ、ニラ、タマネギなどの野菜とよく絡むしっかりとした味わいです。また、お好みに合わせて、唐辛子やニンニクのトッピングで辛味・インパクトを増したり、チーズやすりごまでマイルドな味も楽しめます。鍋あとには、ちゃんぽん麺や中華麺を煮込み、刻みネギと七味唐辛子をトッピングした「ピリ辛ちゃんぽん」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	博多もつ鍋スープ 辛みそ味
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	345 円／本体価格 320 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	豆板醤・赤唐辛子の辛みと「にんにく」の風味を効かせコク深い味わいに仕上げました。クセになる“旨辛い”もつ鍋スープです。

#### ■ 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：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7月18日

## ごま&豆乳にアーモンドを加えた“健康鍋”

### 『ごま豆乳鍋スープ』新発売

まろやかな風味とコク深い味わいが楽しめる

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、2019年秋冬の新製品として『ごま豆乳鍋スープ』を8月1日（木）より全国で発売します。

豆乳鍋スープは、2018年度の鍋つゆ市場の構成比で4番目の人気アイテムです（日経 POS 情報サービス）。また、続伸する食の健康志向の高まりを受け、近年ではナッツ類が注目を集めており、アーモンドミルク市場は拡大傾向にあります（アーモンドミルク研究会 HP）。そこで当社は、ナッツ感を取り入れた豆乳鍋スープを企画することで、マンネリ化の打破と新たな需要の喚起を図ります。

『ごま豆乳鍋スープ』は、ねりごまにアーモンドペーストを加え、鶏・カツオ・昆布のだしを効かせた、まろやかで濃厚な味わいの豆乳鍋スープです。ねりごまの豊かな風味にアーモンドのコクと甘みが溶け合ったスープは、鶏もも肉、白菜、水菜、シメジ、ニンジンなどの具材によく絡みます。具材のうまみが浸み出た鍋スープで作るアーモンド風味たっぷりの「ごま豆乳うどん」もおすすです。



製品仕様	
製 品 名	ごま豆乳鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	378 円 / 本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ねりごまとアーモンドペーストのコクに、鶏・カツオ・昆布の合わせだしを効かせ、豆乳でまろやかな風味に仕上げました。

#### ■ 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：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7月18日

## 阿波尾鶏だしのうまみが舌で“躍る”塩鍋

### 『地鶏だし仕立て 塩鍋スープ』

### 『地鶏だしちゃんこ鍋スープ』2品 新発売

### 2種の地鶏のだしが共演するちゃんこ鍋

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、2019年秋冬の新製品として『地鶏だし仕立て 塩鍋スープ』と『地鶏だしちゃんこ鍋スープ 醤油』、『地鶏だしちゃんこ鍋スープ みそ』を8月1日（木）より全国で発売します。

当社が本年1月に実施した＜鍋料理に関するインターネット調査＞では、「鍋料理で重視すること」では「具材の種類をたくさん入れたい」、「だしをしっかり効かせたい」が1・2位に入り、「魅力のあるだし」としては「鶏だし」が最も多くの支持を得ました。そこで当社は、具材をたくさん入れても「だし」のうまみが感じられる鍋スープの開発に着手し、「地鶏だし」をキーワードに新作鍋スープの開発を進めました。

『地鶏だし仕立て 塩鍋スープ』は、徳島県の地鶏「阿波尾鶏」からとっただしに、昆布・カツオのうまみを効かせ、まろやかな味わいの天日塩を加え、純米酒・ねぎ風味油・ショウガで風味よく仕上げた塩鍋スープです。だしのうまみが豚うす切り肉、絹ごし豆腐や、キャベツ、長ネギ、水菜などの野菜ともよく絡みます。鍋あとは、中華麺で刻みネギ・すりごまをトッピングした「塩ラーメン」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	地鶏だし仕立て 塩鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	阿波尾鶏だしに、昆布・カツオのうまみを効かせ、まろやかな味わいの天日塩を加え、純米酒・ねぎ風味油・ショウガで風味よく仕上げました。

『地鶏だしちゃんこ鍋スープ 醤油』と『地鶏だしちゃんこ鍋スープ みそ』は、「阿波尾鶏」と一般的に日本三大地鶏と呼ばれる「名古屋コーチン」を合わせた地鶏だしに、焼津産カツオ節・日高昆布などの魚介のうまみを加えました。しっかりとした“だし感”は、鶏肉や鶏だんご・白菜・ニンジン・シイタケ・豆腐などの具材によく合います。

本みりんでコクを加えた醤油仕立ての『地鶏だしちゃんこ鍋スープ 醤油』の鍋あとスープは、たたいた梅肉が「だし」のうまみを引き立てる逸品「うめ雑炊」がお薦めです。また、味噌仕立ての『地鶏だしちゃんこ鍋スープ みそ』の鍋あとスープは、生卵を落とした「味噌うどん」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	地鶏だしちゃんこ鍋スープ 醤油
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	378 円 / 本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	2 種類の地鶏だしと焼津産カツオ節・日高昆布だしのうまみに、本みりんでさらにコクを増した醤油仕立てのちゃんこ鍋スープです。



製品仕様	
製 品 名	地鶏だしちゃんこ鍋スープ みそ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	378 円 / 本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	2 種類の地鶏だしに、焼津産カツオ節・日高昆布だしのうまみを加えたみそ仕立てのちゃんこ鍋スープです。

■ 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: 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7月18日

## 4種類のチーズが奏でるまろやか味のカルテット

### 『クアトロチーズ鍋スープ』新発売

チーズ感たっぷり！止まらない“やみつき感”

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、2019年秋冬の新製品として『クアトロチーズ鍋スープ』を8月1日（木）より全国で発売します。

チーズ市場はここ数年、拡大傾向にあり（富士経済「食品マーケティング便覧」、昨年度のチーズ鍋市場は前年比475%の驚異的な伸びを見せました（日経POS情報サービス）。また、SNSでは“やみつきメニュー”や“伸びるチーズメニュー”などが話題になっています。当社では、2009年以來「チーズ鍋スープ」を取り扱ってきましましたが、トレンドをとり入れた新しいチーズ鍋スープを投入し、市場でのシェア拡大を図ります。

『クアトロチーズ鍋スープ』は、クリーミーな「カマンベールチーズ」、爽やかな酸味の「クリームチーズ」、深いコクとうまみの「ゴダチーズ」、濃厚な風味の「チェダーチーズ」をバランスよく合わせ、白みそ・ポーク・ガーリックを効かせた洋風鍋スープです。チーズ感たっぷりのまろやかな味わいは、鶏もも肉、キャベツ、ハウレンソウ、ジャガイモ、ニンジン、エリンギなどによく絡みます。鍋あとには、パルメザンチーズと黒コショウで味を整えた「W チーズリゾット」がおすすめです。また、本品を用いたアレンジメニューとして、豚うす切り肉やスライス餅の「チーズしゃぶしゃぶ」や、シュレッドチーズを追加した「チーズフォンデュ」も一案です。



製品仕様	
製品名	クアトロチーズ鍋スープ
容量	750 g
希望小売価格（税込）	378 円／本体価格 350 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2019年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	特徴の異なる4種類のチーズがまろやかな味の“カルテット”を生み、白みそ・ポーク・ガーリックの風味が効いた洋風の鍋スープです。

■ 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：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7月18日

肉しゃぶはもちろん、いろいろな肉メニューにも合う万能つけだれ

## 『しゃぶしゃぶ』のたれ 2品 リニューアル発売

柑橘の爽やかな香りの「ぽんず」、アーモンドの甘みが効いた「ごまだれ」

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、2019年秋冬の新製品として『しゃぶしゃぶ ぽんず』と『しゃぶしゃぶ ごまだれ』の味をリニューアルし、8月1日（木）より全国で発売します。

当社が本年4月に実施した<家庭でのしゃぶしゃぶに関するインターネット調査>では、豚肉を使用すると回答した方が約6割に対し、牛肉も1/3以上（35%）に達し、以下は鶏肉、羊肉が続きました。同じく「しゃぶしゃぶのつけだれ」について尋ねると、「ぽんず」には“柑橘果汁感”を望む声が集まる一方、「ごまだれ」には“香ばしい風味とコク”が求められていることがわかりました。当社は、これらのキーワードをヒントに既存の『豚しゃぶ ぽんず』と『豚しゃぶ ごまだれ』をリニューアルし、豚肉だけでなく牛・鶏・羊肉にも合う新フレーバーの「しゃぶしゃぶのつけだれ」を市場投入します。

今回発売する『しゃぶしゃぶ ぽんず』は、しょうゆベースに、ゆず・かぼす・日向夏を効かせ、九州産柑橘果汁が香る爽やかな味わいです。豚しゃぶ、牛しゃぶはもちろん、水炊き、ギョーザ、ハンバーグなどの肉メニューにも合うつけだれです。

『しゃぶしゃぶ ごまだれ』は、香ばしい焙煎金ごまにアーモンドで甘みを加えたコク深い味わいです。豚しゃぶ・牛しゃぶのつけだれはもちろん、蒸し鶏、鶏つくね、湯豆腐などの鶏を使ったメニューもおおいしくいただけます。



製品仕様	
製 品 名	しゃぶしゃぶ ぽんず
容 量	195g
希望小売価格（税込）	302円／本体価格 280円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	3種類の九州産柑橘果汁が香る爽やかな味わいです。しゃぶしゃぶだけでなく、肉メニューに合う万能タイプのつけだれです。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	しゃぶしゃぶ ごまだれ
容 量	200 g
希望小売価格 (税込)	302 円 / 本体価格 280 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	香ばしい焙煎金ごまとアーモンドの甘い香りでコク深い味わいが楽しめるつけだれです。しゃぶしゃぶの他に、鶏料理にも合う万能タイプです。 ※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: 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7月18日

お好みの具材と一緒にレンジでチン！

『CoCo 壱番屋監修 サラダチキンで作る カレースープの素』新発売

サラダチキンを使った“ホットメニュー”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）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、2019年秋冬の新製品として『CoCo 壱番屋監修 サラダチキンで作るカレースープの素』を8月1日（木）より発売します。

サラダチキンは、ヘルシーで調理の手間が省けるなどの点が支持を集め、市場規模は年々、拡大の途を見せています（富士経済「食品マーケティング便覧」）。その一方で、食べ方については、「サラダの具材」や「そのまま食べる」の回答が大多数を占めています（alic2017 年度鶏肉調製品の消費実態調査）。そこで当社は、「カレーハウス CoCo 壱番屋」とコラボレーションし、これからの季節にピッタリのサラダチキンの新しい食べ方を提案します。

『CoCo 壱番屋監修 サラダチキンで作るカレースープの素』は、コク深いカレールウに、とんこつのうまみを効かせ、コイイチ特製の「とび辛スパイス」で仕上げたスパイシーなカレースープの素です。ストレートタイプなので、サラダチキンのほか、ブロッコリー、トマト、サラダ用水煮豆、ベジタブルミックスや溶けるチーズなど、お好みの具材と一緒に電子レンジにかけるだけで、彩り鮮やかで身体が温まる“ホットメニューのスープ”が簡単に作れます。また、ご飯やパンのお供にも最適です。



製品仕様	
製品名	CoCo 壱番屋監修 サラダチキンで作るカレースープの素
容量	300 g
希望小売価格（税込）	216 円 / 本体価格 200 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2019年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	カレーハウス CoCo 壱番屋監修のコク深いカレールウに、とんこつでうまみを効かせ、特製の「とび辛スパイス」でスパイシーな辛さに仕上げたストレートタイプのカレースープの素です。

■ 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：hirokyu\_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7月18日

## カレー鍋スープのトップブランドが、さらに進化

### 『CoCo 吉番屋監修 カレー鍋スープ』

### 『CoCo 吉番屋監修 チーズカレー鍋スープ』リニューアル発売

「とび辛スパイス」でスパイシー感アップ！4種のチーズでまろやか度アップ！

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）と株式会社吉番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長：葛原 守）は、2019年秋冬の新製品として『CoCo 吉番屋監修 カレー鍋スープ』と『CoCo 吉番屋監修 チーズカレー鍋スープ』の味をリニューアルし、8月1日（木）より発売します。

当社の『CoCo 吉番屋監修 カレー鍋スープ』と『同 チーズカレー鍋スープ』は、多くのファンにご支持いただきカレー鍋スープ市場の1位・2位、合計で約8割以上のシェアを占めるトップブランドです（日経POS情報サービス）。しかしながら当社は、“さらにスパイシー味”、“よりまろやかなチーズ味”といったお客様の声を参考に現行の「CoCo 吉番屋監修 カレー鍋スープ」2品をリニューアルし、消費者満足度の向上を図ります。

今回発売する『CoCo 吉番屋監修 カレー鍋スープ』では、コク深いカレールウに、とんこつやチキンコンソメのうまみと静岡・焼津産カツオ節を合わせ、新たにコイイチ特製の「とび辛スパイス」を配合することで、辛さとスパイス感を一層引き立てました。牛豚合い挽き肉、豚うす切り肉、キャベツ、もやし、ニラ、ナス、キノコなどの具材に合い、スパイシーで本格的な味が楽しめる一品です。鍋あとのスープは、うどんを煮込み、七味唐辛子でさらに辛味を楽しむ「ピリ辛カレーうどん」がおすすめです。

『CoCo 吉番屋監修 チーズカレー鍋スープ』は、コク深いカレールウに、チキンとポークからとったうまみを合わせ、特徴の異なる4種のチーズを用いることで、マイルドな辛さに仕上げたカレー鍋スープです。クリーミーな「カマンベールチーズ」、爽やかな酸味の「クリームチーズ」、濃厚な風味の「チェダーチーズ」に、深いコクとうまみが特徴の「ゴーダチーズ」を新たに加え、“チーズ感”を強調しました。豚うす切り肉やウインナー、ベーコン、キャベツ、トマト、タマネギ、カボチャ、パプリカなどの具材と相性が良い味わいです。鍋あとは、ご飯・牛乳にパルメザンチーズを追加し、パセリを振りかけていただくクリーミーな「ミルクチーズカレーリゾット」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	CoCo 壱番屋監修 カレー鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	378 円 / 本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コク深いカレールウに、とんこつ・チキンコンソメ・焼津産カツオ節を加え、ココイチ特製の「とび辛スパイス」でスパイシーに仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	CoCo 壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	378 円 / 本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コク深いカレールウとチキンとポークでうまみを加え、特徴の異なる4種類のチーズを合わせることで、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。 ※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: 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7月18日

牛肉×雲丹＝至福の味、ご家庭でお手軽に

『うにくしゃぶ鍋用スープ』新発売

しゃぶしゃぶ肉がまとう、磯の香りと上品な甘み

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、2019年秋冬の新製品として『うにくしゃぶ鍋用スープ』を8月1日（木）より全国で発売します。

ウニは高級食材のイメージがありますが、最近のトレンドでは、「和牛と雲丹のすき焼き」、「うにしゃぶ」や、牛肉と合わせていただく「うにく」など、贅沢なカジュアルメニューを提供する外食店が話題を集めています。当社は、ウニと肉の“極上コラボ”が楽しめるしゃぶしゃぶ用スープを企画し、食卓でのしゃぶしゃぶに新たな味を提案します。

『うにくしゃぶ鍋用スープ』は、香り豊かなウニエキスを加えた超特選しょうゆに、利尻昆布のだしを効かせ、西京みその上品な甘みを施した、ストレートタイプのしゃぶしゃぶ用スープです。しゃぶしゃぶした肉は、香り高く濃厚感のあるウニ味のスープをまとい、「つけだれ」がいりません。鍋あとスープの一押しは、刻みのりと三つ葉を散らした「ウニ雑炊」、舌もとろける絶品です。



製品仕様	
製 品 名	うにくしゃぶ鍋用スープ
容 量	700 g
希望小売価格（税込）	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ウニの香り、超特選しょうゆのうまみ、西京みその甘み、利尻昆布のだしが調和した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：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7月18日

今年も到来！魚介のおいしい季節は「鮮魚亭」の鍋スープ

『鮮魚亭 5種の旨だし鍋スープ』

『鮮魚亭 西京みそ鍋スープ』 新発売

「厚みのあるだしの塩鍋」と「優しいうまみのみそ鍋」

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「鮮魚亭」鍋スープの新アイテム『5種の旨だし鍋スープ』と『西京みそ鍋スープ』を8月1日（木）より全国で発売します。

2018年度の鍋つゆ市場は、暖冬の影響もあり前年比97.1%でしたが、「寄せ鍋・和風鍋」に関しては前年比102%に達し、その構成比は市場全体の5割を超えるカテゴリーに成長しています。中でも“だし”にこだわった「寄せ鍋・和風鍋」の伸長はめざましく、2016年度に比べ187.3%に達しています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、“こだわりのだし”をキーワードに、40代以上をメインターゲットとした新たな和風鍋を市場投入します。

『鮮魚亭 5種の旨だし鍋スープ』は、カツオだしのうまみに、真鯛・昆布・カキ・シイタケを合わせることで味に厚みを加え、純米酒と国産黄金生姜で風味を効かせた、まろやかな味わいの天日塩を用いた塩鍋スープです。タラ・つみれ・すり身などの魚介、白菜・長ネギ・ニンジン・エノキダケ・豆腐などの具材と相性抜群で、鍋あとは、だしのうまみにワサビがアクセントを添える「わさび雑炊」がおすすめです。

『鮮魚亭 西京みそ鍋スープ』は、昆布・カツオ節・真鯛のだしに、コクの丸鶏、風味のエビ・煮干しをバランスよく組み合わせた、だしのうまみがしっかり感じられるみそ鍋スープです。厚みのあるだしを加えた西京みその優しい味わいは、生鮭だけでなく、つみれ・すり身のほか、白菜・長ネギ・油揚げ・シメジなどの具材によく絡み格別の味が楽しめます。鍋あとは、だしのうまみと具材のうまみが溶け合ったスープで作る「ごま雑炊」で、身体がさらに温まります。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 5種の旨だし鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	356 円/本体価格 330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カツオ・真鯛・昆布・カキ・シイタケの合わせだしに、純米酒と国産黄金生姜で風味を効かせ、天日塩でまろやかな味わいに仕上げた塩鍋スープです。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 西京みそ鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	356 円/本体価格 330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	西京みその優しい味わいに、カツオ・昆布・丸鶏・エビ・真鯛・煮干しの合わせだしうまみを効かせ、国産黄金生姜で風味を加えたみそ鍋スープです。

■ 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: 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7月18日

新レパートリーは、魚の切り身をフライパンで煮込むだけ

## 『鮮魚亭 みぞれ煮のつゆ』新発売

上品な合わせだしに「みぞれ」が入った優しい味わい

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、2019年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの新アイテム『みぞれ煮のつゆ』を8月1日（木）より全国で発売します。

当社が今春実施した＜魚料理に関する意識調査＞では、「からだに良さそう」が最も多く寄せられる一方、「レパートリーが少ない」も多く見られました。また、30代以上の各世代で「魚料理を今後は増やしたい」の回答が6割以上を占め、魚料理への関心の高さが伺えました。そこで当社は、魚料理の新レパートリーが簡単に作れる専用調味料を開発しました。

『鮮魚亭 みぞれ煮のつゆ』は、淡口しょうゆベースのつゆに、カツオ・昆布・シイタケ・宗田節の合わせた上品なだしと大根おろし（みぞれ）を加え、ショウガと純米酒の風味をバランスよく効かせた、味わい優しいストレートタイプの煮魚用のつゆです。みぞれ入りなのでダイコンをおろす手間がいらず、タラ・サケ・カレイなどのお好みの切り身、ニンジン、長ネギ・シメジと一緒にフライパンで煮込むだけ。仕上げに、刻みネギやカイワレ大根を添えれば、ご飯のおかずや晩酌のお供にもぴったりです。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 みぞれ煮のつゆ
容 量	260 g
希望小売価格 (税込)	194 円 / 本体価格 180 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	淡口しょうゆに4種の合わせだしと大根おろしを加え、純米酒とショウガで風味よく仕上げたストレートタイプの煮魚用つゆです。

■ 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7月18日

## 2つの味が楽しめる“小分け・アソートタイプ”の鍋スープ

### 『1人前からぱぱっと鍋 魚介だし醤油味&鶏だし塩味』新発売

#### 1人鍋なのに本格的な味。カット野菜で手早くムダなく

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、2019年秋冬の新製品として『1人前からぱぱっと鍋 魚介だし醤油味&鶏だし塩味』を8月1日（木）より全国で発売します。

2000年以降の国勢調査のデータを見ると、2人以下の世帯は増加の途にあり、特に単身世帯は急増しています。また、当社が今春に実施した＜鍋調理に関するアンケート調査＞では、10.5%の方が「1人鍋」と回答しました。そこで当社は、単身・少人数世帯に向けて、カット野菜で作ることができ、その時の気分に合わせて味が選べる「小分け・アソートタイプ」の鍋スープを企画しました。

『魚介だし醤油味』は、しょうゆベースに、枕崎産カツオ節・日高昆布・ホタテ・宗田節のうまみを加え、魚介のうまみが溶け込んだ本格的な味わいの濃縮タイプの鍋スープです。鶏肉、白菜、水菜、ニンジン、シメジ、豆腐などはもちろん、カット野菜でも手軽に楽しめます。また本品は、茶わん蒸しの「だし」としても使えます。一方、『鶏だし塩味』は、丸鶏のうまみに本枯カツオ節・利尻昆布を効かせ、ねぎ風味油で仕上げた濃縮タイプの鍋スープです。鶏肉や鶏だんご、水菜、長ネギ、ニンジン、シイタケなどの具材だけでなく、カット野菜でも手軽に楽しめます。また本品は、塩焼きそばの味付けにも活用できます。



製品仕様	
製品名	1人前からぱぱっと鍋 魚介だし醤油味&鶏だし塩味
容量	120g（魚介だし醤油味 30g×2、 鶏だし塩味 30g×2）
希望小売価格（税込）	216円／本体価格 200円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	魚介だし醤油味：枕崎産カツオ節・日高昆布・ホタテ・宗田節のうまみが活きる濃縮タイプの鍋スープです。 鶏だし塩味：丸鶏のうまみに、本枯カツオ節・利尻昆布・ネギ風味油で仕上げた濃縮タイプの鍋スープです。

■ 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：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7月18日

## 「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの新作

### 『野菜をいっぱい食べる鍋 なめらかクリーム仕立て』新発売

“シチュー感覚”の味わいで、子どもも大人も楽しめる

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、2019年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋 なめらかクリーム仕立て』を8月1日（木）より全国で発売します。

昨年度の鍋つゆ市場では、ここ数年、低調だった「洋風鍋」が再び存在感を示しました（日経 POS 情報サービス）。当社は、野菜が主役の鍋スープとしてご好評いただいている「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの新アイテムとして、子どもに人気の「シチュー」をヒントに、クリーミーな味わいで野菜をいただく洋風鍋を開発し、ラインアップの充実を図ります。メインターゲットは、子どもに野菜をたくさん食べさせたい20～30代家庭に設定しました。

『野菜をいっぱい食べる鍋 なめらかクリーム仕立て』は、クリーミーなスープにチキンと香味野菜のうまみと、チーズのコクを効かせ、隠し味の白ワインで風味よく仕上げた鍋スープです。さらっとした「なめらかなとろみ」のあるスープは、ブロッコリー、ジャガイモ、ニンジン、タマネギなど野菜はもちろん、鶏もも肉やシメジにもよく絡みます。鍋あとは、ご飯とスライスチーズに黒コショウで仕上げる「チーズリゾット」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる鍋 なめらかクリーム仕立て
容量	750 g
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	クリーミーなスープにチキンと香味野菜のうまみ、チーズのコクを効かせ、白ワインで風味よく仕上げた、野菜が主役の鍋スープです。

#### ■ 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：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7月18日

健康を追求した新しいタイプの「青汁×生姜」

『**生姜青汁 岩下の新生姜粉末使用**』 **新発売**

ほどよい辛味とスッキリとした飲み口が楽しめる

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、岩下食品株式会社（本社：栃木県栃木市、代表取締役社長：岩下 和了）とのコラボレーションにより、2019年秋冬の新製品として『生姜青汁 岩下の新生姜粉末使用』を8月1日（木）より発売します。

健康志向の高まりから、青汁関連市場は伸長傾向にあり、今後もさらなる拡大が予想されます。また、生姜関連商品は、からだを温めて整える“温活”イメージから、年々、拡大しています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、40～50代女性をメインターゲットに、スッキリとした飲み口の新しいタイプの青汁新製品を開発しました。

「岩下の新生姜」は、1987年発売以来、幅広い世代から支持を得ているロングセラー製品で、台湾のみで栽培される本島姜（ペントオジャン）の「やさしい辛さ、爽やかな香り、シャキシャキとした食感」を活かした生姜漬け製品のトップブランドです。今回発売する『生姜青汁 岩下の新生姜粉末使用』は、飲みやすくブレンドした国産大麦若葉・国産キャベツ・国産ケールに、「岩下の新生姜粉末」を加えました（※）。ほどよい辛味とスッキリとした飲み口で、甘味料・香料を一切使わない“自然の味”の青汁です。微顆粒タイプなので水に溶けやすく、また、飲むヨーグルトやプレーンヨーグルト＋ハチミツと混ぜ合わせた「青汁ヨーグルト」や、温めた牛乳で溶かした「青汁ホットミルク」などのアレンジも楽しめます。

※本品に含まれる生姜のうち、10%が「岩下の新生姜粉末」です。



製品仕様	
製 品 名	生姜青汁 岩下の新生姜粉末使用
容 量	84g (3g×28本)
希望小売価格 (税込)	1,296 円 / 本体価格 1,200 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2019 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	<p>国産の大麦若葉・キャベツ・ケールを飲みやすくブレンドした青汁に、生姜のほどよい辛味を加え、スッキリとした飲み口です。甘味料・香料不使用。</p> <p>※ 本品に含まれる生姜のうち、10%が「岩下の新生姜粉末」です。</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: 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7月18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！

『きのこスープの素 中華しょうゆ味』

『玉ねぎスープの素 オニオンコンソメ味』新発売

難消化性デキストリン（食物繊維）がおなかの調子を整える

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、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『きのこスープの素 中華しょうゆ味』と『玉ねぎスープの素 オニオンコンソメ味』を8月1日（木）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、なかでも、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、毎日の食卓に欠かせない「汁物・スープ」に着目し、おなかの調子を整え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）”を配合した、当社初の「機能性表示食品 スープシリーズ」を立ち上げ、市場参入します。

今回発売の『きのこスープの素 中華しょうゆ味』は、しょうゆに鶏がらスープと野菜・カキのうまみを加え、ごま油で風味よく仕上げ、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です。シメジ・エノキダケなど、お好みのキノコ類と長ネギを煮込むだけの簡単調理です。かに玉、エビチリなどの中華メニューや生姜焼き、唐揚げなどの食物繊維が不足がちなメニューのお供に最適です。

『玉ねぎスープの素 オニオンコンソメ味』は、チキンブイヨンにローストオニオン・ローストガーリック・オリーブ油で風味を加え、野菜とチキンコンソメのうまみを効かせ、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です。タマネギとチーズを煮込むだけの簡単調理です。ハンバーグ、オムライス、カレーライスなどのボリュームのある洋食メニューのスープとして、食物繊維をサポートします。



製品仕様	
製品名	機能性表示食品 きのこスープの素 中華しょうゆ味
容量	300 g
希望小売価格(税込)	238 円/本体価格 220 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019 年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆに鶏がらスープ・野菜・カキのうまみを加え、ごま油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。



製品仕様	
製品名	機能性表示食品 玉ねぎスープの素 オニオンコンソメ味
容量	300 g
希望小売価格(税込)	238 円/本体価格 220 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019 年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	チキンピュロンにローストオニオン・ローストガーリック・オリーブ油の風味を加え、野菜とチキンコンソメ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。

■ 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7月18日

白菜キムチを混ぜ合わせ、フライパンで焼き上げるだけ

## 『キムチチヂミの素』新発売

外はサクツ、中はもっちり。お好み具材でアレンジも楽しめる

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、2019年秋冬の新製品として『キムチチヂミの素』を8月1日（木）より全国で発売します。

伸長傾向にある近年の韓国メニュー専用調味料市場の中でも、チヂミ製品は前年比でおよそ112%（日経POS情報サービス）に達する成長市場です。「チヂミ」は20代を中心に若い世代のお馴染みのメニューですが、一方「キムチ漬」は40代以上の方に多く喫食されています（インテージ「キッチンダイアリー」）。そこで当社は、幅広い世代に向けて、「チヂミ」と「キムチ漬」の双方からアプローチする専用調味料を開発しました。

『キムチチヂミの素』は、昆布・本枯カツオ節・カキのうまみに、米粉で食感よく仕上げた「チヂミ粉」と、甘酸っぱい醤油だれにコチュジャンの辛さ、ごま油の風味を効かせた「薬味だれ」がセットになった専用調味料です。白菜キムチと一緒にフライパンで焼くだけの簡単調理で、ニラ・タマネギなどを追加すれば一層おいしくいただけます。また、チーズや納豆を加えるなど、味のアレンジも楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	キムチチヂミの素
容 量	140g (チヂミ粉 100g、薬味だれ 40g)
希望小売価格(税込)	259円/本体価格 240円
販 路	量販店などの日配コーナー
発 売 日	2019年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チヂミ粉：昆布・本枯カツオ節・カキのうまみに、米粉を加え食感よく仕上げました。 薬味だれ：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：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7月18日

## 人気の「春雨炒め用セット」第5弾登場

### 『キムチの春雨炒め用セット』新発売

白菜キムチと一緒に炒める。ピリ辛味が食欲をそそる

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、2019年秋冬の新製品として『キムチの春雨炒め用セット』を8月1日（木）より全国で発売します。

2018年度のキムチ漬市場は、前年比110%に達し（日経POS情報サービス）、特に20代で食意向に高い伸びを見せています（インテージ「キッチンダイアリー」）。当社は、夕食準備の時短や簡便化のニーズにお応えし、フライパンひとつで手早く作れる「春雨炒め用セット」の新メニューとして、白菜キムチを使ったピリ辛炒め料理を提案します。

『キムチの春雨炒め用セット』は、「豚キムチ」と「キムチチャプチェ」をヒントに開発した白菜キムチを使ったメニューです。コチュジャンの辛味とコクに、ニンニクとショウガの風味を効かせた「たれ」とプリプリとした食感の「春雨」がセットになり、白菜キムチ、豚薄切り肉、ニラ、タマネギなどと一緒に炒めれば、「たれ」のうまみが春雨や野菜によく絡み、食欲をそそる一品が簡単に作れます。シーフードミックスとも相性が良く、また、ハウレンソウ、豆もやしなどを使い“ナムル風”の一品も楽しめます。



製品仕様	
製品名	キムチの春雨炒め用セット
容量	85g (炒め用たれ 55g、春雨 30g)
希望小売価格 (税込)	216円 / 本体価格 200円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2019年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	コチュジャンの辛味とコクに、ニンニク・ショウガの風味を効かせたピリ辛炒めの「たれ」と、プリプリとした食感の「春雨」をセットにしました。

#### ■ 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: 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>