

2019年6月21日

魚介・地鶏・野菜のだしがダイコンの甘みを引き立てる

**『大根おでんスープの素』新発売**

わずか 30 分の煮込みでおでんが楽しめる

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『大根おでんスープの素』を7月1日（月）より全国で発売します。

家庭でのおでん調理に欠かせない「おでんの素」は粉末タイプが主流ですが、近年では、おいしさの保持に優れ調理しやすいレトルトタイプが伸長傾向にあり、2018年度は前年比200%に達しました（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、30分ほど煮込むだけでダイコンやジャガイモを一層おいしくいただけるレトルトタイプのおでんスープの素を開発し、おでんの素市場に参入します。

『大根おでんスープの素』は、枕崎産カツオ節と日高昆布のうまみに、地鶏だしと4種類の野菜だしを効かせ、本みりん風味よく仕上げた濃縮タイプのおでんスープです。ダイコン・ジャガイモ・卵・コンニャク・ちくわなどの具材だけでなく、トマト・ロールキャベツ・牛すじや、ちくわぶ（関東風）、タコ（関西風）など、お好みの具材にもよく合う味です。また、おでん後には、×（シメ）の一膳として「だし茶漬け」が楽しめます。



製品仕様	
製品名	大根おでんスープの素
容量	500 g
希望小売価格（税込）	216 円 / 本体価格 200 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019年7月1日
発売地区	全国
製品特徴	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：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>