

2019年1月23日

ダイショー 2019年春夏新製品のご案内

— 食卓の定番メニューをヘルシーに —

糖質オフや食物繊維がたっぷり摂れる新アイテム

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年春夏新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を2月1日（金）より全国で発売します。

【製品概要】

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
冷しゃぶ 塩ごま油香味だれ		200g/ 302円 (280円)	量販店 精肉コーナー など	天日塩のまろやかなうまみと、豚肉によく合う香味野菜を効かせ、ごま油の香りを加えることで、風味豊かに仕上げた冷しゃぶのたれです。
豚バラこんにゃくの素		260g/ 270円 (250円)	量販店 精肉コーナー など	丸大豆醤油に日高昆布のうまみと本みりんのコクを効かせた具材(コンニャク・レンコン)入り簡便調味料。豚バラ肉を加えるだけで、簡単に作れます。
糖質オフ 棒棒鶏中華ごまだれ		100g/ 140円 (130円)	量販店 精肉コーナー など	ねりごま・すりごま・いりごまの香ばしい風味に、豆板醤とカキエキスでコクを与え、ニンニク・ショウガの風味を効かせた、糖質30%オフの棒棒鶏のたれです。 (糖質 3.6g/1人前あたり)

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 焼肉のたれ 甘口		350g/ 356円 (330円)	量販店 精肉コーナー など	しょうゆベースに、リンゴ・西洋ナシ・ミカン・オレンジの果汁とハチミツを加え、コク深い甘口に仕上げた、糖質25%オフの焼き肉のたれです。 (糖質22.3g/100gあたり)
糖質オフ 焼肉のたれ 中辛		350g/ 356円 (330円)	量販店 精肉コーナー など	しょうゆベースに、ニンニクとごま油で風味を付け、赤唐辛子とコショウでピリッとした辛さを効かせた、糖質25%オフの中辛の焼き肉のたれです。 (糖質22.3g/100gあたり)
チーズタッカルビの素		80g/ 216円 (200円)	量販店 精肉コーナー など	コチュジャンと味噌のコクに、ごま油・ニンニクが効いた「辛旨だれ」と、4種のチーズ(カマンベール・クリーム・ゴダ・チェダー)をバランスよく組み合わせた「チーズソース」のセットです。
トマトがおいしい もち麦サラダ用セット		103g/ 194円 (180円)	量販店 青果コーナー など	自社製造した、そのまま食べられる「もち麦」と、ハーブ&オリーブオイルで風味豊かに仕上げた食物繊維配合の「ドレッシング」のセットです。(食物繊維:2.8g/1人前あたり)
ぱぱっと逸品 ニラ玉炒めのたれ		55g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	オイスターとニンニクのうまみを強調し、黄金生姜・紹興酒の風味を効かせ、より本格的な味に仕上げました。 ※ フレーバーリニューアル品

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
ぱぱっと逸品 なすと豚肉の 味噌炒めのたれ		55g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	米みそに豆みそで風味を強調し、 さらに三温糖と本みりんの甘みを 加え、一層コク深い味わいに仕上 げました。 ※ フレーバーリニューアル品
キムチ漬けの素		25g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	ピリッとした唐辛子の辛さに、魚 介のうまみを程よく効かせまし た。お好みの野菜を短時間漬込む だけでオリジナルのキムチ漬けが 手軽に楽しめます。
トマトサラダドレッシング 黒酢玉ねぎ仕立て		150ml/ 226円 (210円)	量販店 青果コーナー など	米黒酢のまろやかな酸味に、刻み タマネギでまろやかな甘さを加え ニンニク・ショウガの風味を効か せました。
海鮮の春雨炒め用セット		90g/ 216円 (200円)	量販店 鮮魚コーナー など	オイスター・XO 醤・ホタテのう まみにニンニクの風味を効かせ中 華オイスター味の「たれ」とプリ プリとした食感の「春雨」のセッ トにしました。
しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素		120g/ 162円 (150円)	量販店 日配コーナー など	しょうゆベースに赤唐辛子・コチ ュジャンの辛味を効かせ、ニンニ クでコク深く仕上げました。具材 入りの宮崎名物の辛麺をヒントに したスープの素です。

■ 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

〒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1月23日

天日塩のまろやかなうまみに、ごま油が風味豊かに香る

『冷しゃぶ 塩ごま油香味だれ』新発売

“パワーサラダ”で夏のスタミナ補給と栄養バランスを

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年春夏の新製品として『冷しゃぶ 塩ごま油香味だれ』を2月1日（金）より全国で発売します。

多様化するサラダメニューの中でも、肉と野菜を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“パワーサラダ”が注目を集めています。当社は、パワーサラダのニーズが「冷しゃぶ」に通じると確信し、「冷しゃぶたれ」シリーズのうち、人気の高い和風テイストの「焙煎金ごまだれ」、「和風玉ねぎ醤油だれ」に続く新しい和風味を市場投入します。

『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、豚肉によく合うニンニク・ショウガといった香味野菜を効かせ、ごま油で風味よく仕上げました。肉はもちろん、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塩味です。また、冷たいパスタや中華麺を入れれば、一皿で満足できる「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 塩ごま油香味だれ
容 量	200g
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	天日塩のまろやかなうまみと、豚肉によく合う香味野菜を効かせ、ごま油の香りを加えることで、風味豊かに仕上げた冷しゃぶのたれです。

■ 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1月23日

丸大豆醤油に日高昆布のうまみと本みりんを加えたコク旨仕立て

『豚バラこんにゃくの素』新発売

味が染み込んだコンニャク・レンコン入りの簡便調味料

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年春夏の新製品として『豚バラこんにゃくの素』を2月1日（金）より全国で発売します。

女性の社会進出や共働き世帯増加に合わせるように、夕食調理の時短・簡便化が求められています（日本政策金融公庫の調査）。そこで当社は、「牛肉の甘辛煮の素」に続く具材入り主菜の簡便調味料の第2弾として、リーズナブルな豚バラ肉を使った新アイテムで、忙しい平日の夕食の「時短・簡便化」にお応えします。

『豚バラこんにゃくの素』は、丸大豆醤油に日高昆布のうまみと本みりんのコクを効かせたベースに、コンニャク・レンコンの具材が入った専用調味料です。短時間調理では味がなじみにくいコンニャク・レンコンにもしっかりと味が付いているため、豚バラ肉を加えるだけで手早く簡単に作れます。お好みに合わせて青ネギを散らせば、彩りよく仕上がります。また、温泉卵をトッピングしたアレンジメニューも楽しめます。



製品仕様	
製品名	豚バラこんにゃくの素
容量	260g
希望小売価格(税込)	270円/本体価格 250円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	丸大豆醤油に日高昆布のうまみと本みりんのコクを効かせた具材入り簡便調味料です。豚バラ肉を加えるだけで、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: 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1月23日

“いつもの味と変わらない” 健康志向の棒棒鶏のたれ、誕生！

『糖質オフ 棒棒鶏中華ごまだれ』新発売

香ばしい風味とコクはそのままに、糖質は 30%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、2019年春夏の新製品として『糖質オフ 棒棒鶏中華ごまだれ』を2月1日（金）より全国で発売します。

近年、注目を集めている「糖質オフ／ゼロ食品」は、2014年と比べ約213%の市場拡大を見せており（TPCマーケティングリサーチ）、当社が2018年9月に実施したインターネット調査でも、「炭水化物」や「脂質」を控える動向が伺えました。そこで当社は、高まる健康志向への消費者ニーズにお応えすべく「糖質オフ調味料」を企画し、新アイテムの開発に着手しました。

今回発売する『糖質オフ 棒棒鶏中華ごまだれ』は、高たんぱく質・低脂質の鶏むね肉を、よりヘルシーに楽しめるよう、糖質を30%抑えた（※）棒棒鶏のたれです。ねりごま・すりごま・いりごまの香ばしい風味に、豆板醤とカキエキスを加えることで従来品と同様のコクのある味に仕上げ、ニンニク・ショウガを効かせました。付け合わせの野菜とも相性が良く、また、棒棒鶏だけでなくサラダチキンにもお使いいただけます。

※ 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）／ごまドレッシングとの比較



製品仕様	
製 品 名	糖質オフ 棒棒鶏中華ごまだれ
容 量	100g
希望小売価格（税込）	140円／本体価格130円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ねりごま・すりごま・いりごまの香ばしい風味に、豆板醤とカキエキスのコク、ニンニク・ショウガの風味を効かせた、糖質 30%オフの棒棒鶏のたれです。 （糖質 3.6g／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：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1月23日

“いつもの味と変わらない” 健康志向の焼き肉のたれ、誕生！

『糖質オフ 焼肉のたれ 甘口／中辛』新発売

食べたい！でも糖質が気になる。だから 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、2019年春夏の新製品として『糖質オフ 焼肉のたれ 甘口』と『糖質オフ 焼肉のたれ 中辛』を2月1日（金）より全国で発売します。

焼き肉のたれの用途として最も多いのは、「焼き肉」（30.6%）ですが（インテージ「キッチンダイアリー」）、残りの7割は“焼き肉以外のメニュー”であることから、毎日の食卓に欠かせない調味料といえます。一方、近年、注目を集めている「糖質オフ／ゼロ食品」は、2014年と比べ約213%の市場拡大を見せており（TPCマーケティングリサーチ）、当社が2018年9月に実施したインターネット調査でも、「炭水化物」や「脂質」を控える動向が伺えました。そこで当社は、高まる健康志向への消費者ニーズにお応えすべく、「糖質オフ調味料」を企画し、新アイテムの開発に着手しました。

今回発売する『糖質オフ 焼肉のたれ 甘口』は、糖質を25%抑えた（※）甘めの焼き肉のたれです。しょうゆベースに、リンゴ・西洋ナシ・ミカン・オレンジの果汁とハチミツを加えることで、コク深い味わいに仕上げました。焼き肉のつけだれ・もみだれとしてはもちろん、ポークソテーなどのメニューにもお使いいただけます。

『糖質オフ 焼肉のたれ 中辛』は、糖質を25%抑えた（※）しょうゆのベースに、ニンニクとごま油で風味を付け、赤唐辛子・コショウで辛さを効かせた中辛の焼き肉のたれです。焼き肉のつけだれ・もみだれをはじめ、肉野菜炒めなどの炒め物メニューにも活躍する味です。

※ 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）／焼き肉のたれとの比較



製品仕様	
製品名	糖質オフ 焼肉のたれ 甘口
容量	350g
希望小売価格（税込）	356円／本体価格 330円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースに、リンゴ・西洋ナシ・ミカン・オレンジの果汁とハチミツを加え、コク深い甘口に仕上げた焼き肉のたれです。（糖質 22.3g／100gあたり）



製品仕様	
製 品 名	糖質オフ 焼肉のたれ 中辛
容 量	350 g
希望小売価格 (税込)	356 円 / 本体価格 330 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2019年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースにニンニクとごま油で風味を付け、赤唐辛子とコショウでピリッとした辛さを効かせた焼き肉のたれです。(糖質 22.3 g / 100 g 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: 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1月23日

東京・新大久保で生まれた韓国メニューがご家庭でも

『チーズタッカルビの素』新発売

「辛旨だれ」と「チーズソース」で簡単クッキング

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年春夏の新製品として『チーズタッカルビの素』を2月1日（金）より全国で発売します。

鶏肉と野菜を甘辛いたれで炒めた韓国の名物料理・タッカルビを、東京・新大久保の韓国料理店がアレンジした「チーズタッカルビ」は、若い世代を中心に SNS などでも取り上げられ、中華まんやハンバーガーなどにも広がりを見せています。当社は、鶏もも肉を用いた新メニューとして「チーズタッカルビ」をご家庭でも簡単に作れる専用調味料を市場投入し、新たなニーズを開拓します。

『チーズタッカルビの素』は、コチュジャンとみそのコクに、ごま油・ニンニクが効いた「辛旨だれ」と、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、コクとうまみのゴーダチーズ、濃厚な風味のチェダーチーズ、それぞれの特徴をバランスよく組み合わせ、まろやかに仕立てた「チーズソース」のセットです。スキレット（鉄製フライパン）で鶏もも肉とキャベツ・タマネギなどの野菜を炒め、お好みに合わせてチーズソースをかけるだけで、話題の“フォトジェニック”なメニューが簡単に作れます。



製品仕様	
製品名	チーズタッカルビの素
容量	80g (辛旨だれ 50g、チーズソース 30g)
希望小売価格(税込)	216円/本体価格 200円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ご家庭でお手軽にチーズタッカルビが楽しめる「辛旨だれ」と「チーズソース」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：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1月23日

話題の「グレインズサラダ」が手軽に作れる！

『トマトがおいしい もち麦サラダ用セット』新発売

食物繊維配合のドレッシングで、さらにヘルシー

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年春夏の新製品として『トマトがおいしい もち麦サラダ用セット』を2月1日（金）より全国で発売します。

穀物と野菜と一緒に食べる「グレインズサラダ」が話題を集めています。なかでも、水溶性食物繊維（大麦β-グルカン）を豊富に含む「もち麦」は、腸内環境を整え糖質の吸収を抑える効果が期待できる食材として注目されており、関連製品市場は伸長傾向にあります（日経 POS 情報サービス）。当社は、人気のもち麦を用い、不足しがちな食物繊維が手軽に摂れる新しいサラダメニューを提案します。

『トマトがおいしい もち麦サラダ用セット』は、加熱せずにそのまま食べられるよう自社製造した「もち麦」と、ローズマリー・ローレルなどのハーブとオリーブオイルで風味豊かに仕上げた、食物繊維配合の「ドレッシング」のセットです。トマト・キュウリのほか、パプリカ・タマネギ・アボカドなどの野菜に、もち麦をトッピングし、ドレッシングをかけるだけ。華やかな見た目と“モチッ！プチッ！食感”が楽しいイタリアンテイストの「もち麦サラダ」が手軽に作れます。



製品仕様	
製品名	トマトがおいしい もち麦サラダ用セット
容量	103g (ドレッシング 45ml、もち麦 50g)
希望小売価格(税込)	194円/本体価格 180円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	そのまま食べられる「もち麦」と、食物繊維配合の風味豊かなイタリアンタイプの「ドレッシング」のセットです。 (食物繊維量：2.8g/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：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1月23日

専用調味料のベストセラーが、より本格的な味わいに

『ぱぱっと逸品』2品 リニューアル発売

野菜を使った夏のスタミナメニューが手早く作れる

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、2019年春夏の新製品として『ぱぱっと逸品』シリーズのうち2品をリニューアルし、2月1日（金）より全国で発売します。

『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25種類のアイテムを展開しています。メニュー専用調味料市場が拡大傾向にあるなかで、今回リニューアル発売するのは、『ぱぱっと逸品 ニラ玉炒めのたれ』、『ぱぱっと逸品 なすと豚肉の味噌炒めのたれ』の2品です。

『ぱぱっと逸品 ニラ玉炒めのたれ』は、鶏がらスープのベースに、オイスターソースのうまみを一層増し、新たに黄金生姜と紹興酒を配合することで、本格的な味を追求しました。豚バラ肉・ニラ・玉子を一緒に炒めた主菜としてはもちろん、ニラ玉炒めをご飯にのせれば「ニラ玉丼」もお楽しみいただけます。また、ご飯のおかずだけでなく、ビールとの相性もピッタリです。



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（税込）	108円／本体価格100円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏がらスープに、オイスターとニンニクのうまみ、黄金生姜・紹興酒の風味を効かせ、より本格的に仕上げました。 ※ フレーバーリニューアル品

『ぱぱっと逸品 なすと豚肉の味噌炒めのたれ』は、豆みそ特有の`発酵感`“で、よりみその風味が楽しめるよう、従来品の米みそに豆みそを加え、さらに三温糖と本みりんの甘さで、コク深い味わいに仕上げました。ナス・ピーマン・豚肉によく絡み、お箸が進む一品です。また、ピーマンの代わりにキノコ類などを用いてもおいしくいただけます。



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(税込)	108円/本体価格100円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2019年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	米みそに豆みそで風味を強調し、三温糖と本みりんの甘みで、一層コク深い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1月23日

旬の野菜を使ってご家庭でお手軽キムチ漬け

『キムチ漬けの素』新発売

お好みの野菜でオリジナルのキムチ漬けが楽しめる

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年春夏の新製品として『キムチ漬けの素』を2月1日（金）より全国で発売します。

ここ数年、漬物市場は伸長傾向にあり、その中でも「キムチ漬け」は2017年度の前年比110.5%に達しました（日経 POS 情報サービス）。また、キムチ関連調味料の市場も伸長しており、ご家庭で作るキムチ漬けの傾向も高まっています。当社では、春夏秋冬の旬の野菜を使い、短時間でキムチ漬けが楽しめる専用調味料の開発に着手しました。

『キムチ漬けの素』は、ピリツとした唐辛子の辛さに、魚介のうまみをほどよく効かせ、キムチらしさを再現した粉末タイプです。1時間の漬け込みで、冬から春にかけては、ダイコン・白菜、春から秋には、長芋・キュウリなど、四季折々、旬の野菜のキムチ漬けを楽しめます。また、キノコ・ゴーヤ・カブ・セロリなどもお勧めです。



製品仕様	
製 品 名	キムチ漬けの素
容 量	25g
希望小売価格（税込）	108円／本体価格100円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2019年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ピリツとした唐辛子の辛さに、魚介のうまみをほどよく効かせました。お好みの野菜を短時間漬け込むだけで手軽に楽しめます。

■ 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：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1月23日

サラダのメインキャスト・トマトに相性の良いまろやかな酸味

『トマトサラダドレッシング 黒酢玉ねぎ仕立て』新発売

黒酢を配合しヘルシー志向がさらにアップ

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、2019年春夏の新製品として『トマトサラダドレッシング 黒酢玉ねぎ仕立て』を2月1日（金）より全国で発売します。

春から初夏にかけて旬を迎えるトマトは、リコピンやビタミンCなどの栄養素を多く含み、サラダに欠かせない野菜として、レシピサイトではタマネギやツナと合わせたサラダが数多く紹介されています。一方、当社が実施した＜酢に関するアンケート調査＞では「黒酢」が最も健康イメージが高いことがわかりました。そこで当社は、サラダのお供・ドレッシングに健康イメージの高い黒酢を配合した新製品を市場投入し、健康志向の消費者ニーズに対応します。

『トマトサラダドレッシング 黒酢玉ねぎ仕立て』は、まろやかな酸味の米黒酢に、香味野菜（刻みタマネギ・ニンニク・ショウガ）でまろやかさと風味を加えました。トマトはもちろん、キャベツやタマネギとの相性も抜群で、タマネギの苦みが苦手な方でもおいしくいただけます。また、生野菜だけでなく、温野菜や根菜などもお勧めです。



製品仕様	
製 品 名	トマトサラダドレッシング 黒酢玉ねぎ仕立て
容 量	150ml
希望小売価格（税込）	226 円 / 本体価格 210 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2019年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	米黒酢のまろやかな酸味に、刻みタマネギでまろやかな甘さを加え、ニンニク・ショウガ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1月23日

人気の「春雨炒め用セット」に新顔が仲間入り

『海鮮の春雨炒め用セット』新発売

春雨・具材に良く絡み、ご飯がすすむ中華風オイスター味

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、2019年春夏の新製品として『海鮮の春雨炒め用セット』を2月1日（金）より全国で発売します。

夕食準備の時短や簡便化のニーズが高まる中、2017年度の春雨入り調味料市場は、前年比約109%で好調に推移しています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、時短調理ながらもボリュームのある主菜が作れる「春雨炒め用セット」の新アイテムとして、魚介を使った満足感の高いメニューを提案します。

『海鮮の春雨炒め用セット』は、オイスター・XO 醤・ホタテのうまみにニンニクの風味を効かせた中華オイスター味の「たれ」とプリプリとした食感の「春雨」がセットになった専用調味料です。春雨と、むきエビ・ベビーホタテ・シーフードミックスなどの海鮮と、タマネギ・ピーマン・ニンジンなどの野菜を一緒に炒めれば、ボリュームのある主菜がフライパンひとつで手早く作れます。中華オイスター味の「たれ」と具材からのうまみが春雨によく絡み、ご飯がすすむ一品です。



製品仕様	
製 品 名	海鮮の春雨炒め用セット
容 量	90g (炒め用たれ:60g、春雨:30g)
希望小売価格 (税込)	216 円 / 本体価格 200 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2019年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	魚介のうまみにニンニクの風味を効かせた中華オイスター味の「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>

2019年1月23日

辛いがうまい！低糖質・低カロリーの「おかずスープ」

『しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素』新発売

春夏に無性に食べたくなる、誘惑のピリ辛味

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、2019年春夏の新製品として『しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素』を2月1日（金）より全国で発売します。

しらたきや糸こんにゃくは、食物繊維を豊富に含む一方、糖質・カロリーは低く、ダイエットや糖質制限にうれしい食材です。当社は、宮崎県発祥の「宮崎辛麺」をヒントに、小麦粉を使った麺の代わりにしらたき・糸こんにゃくを用いたピリ辛味のスープを新たに企画しました。

「宮崎辛麺」は、延岡市に誕生したご当地グルメながら、インスタント麺やカップ麺にも採用されており、辛味とニンニクが効いたスープと弾力のある麺が多く、“辛い麺ラヴァー”に愛されています。今回発売する『しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素』は、しょうゆベースに赤唐辛子・コチュジャンの辛味を効かせ、ニンニクでコク深く仕上げた大豆そぼろ入りの辛麺風スープの素です。「辛味」「ニンニクのパンチ」「塩味」をバランス良く配合したスープに、しらたき・糸こんにゃくを用いることでカロリーを抑えながらも麺の弾力が楽しめます。ご飯が欲しくなるピリ辛味は、“おかずスープ”になる一品です。



製品仕様	
製品名	しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素
容量	120g
希望小売価格(税込)	162円/本体価格150円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2019年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	赤唐辛子・コチュジャンの辛味に、ニンニクの風味を効かせました。具材(大豆そぼろ)入りの辛麺風スープの素です。

■ 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>