

2021年8月18日

有名ラーメン店とのコラボで実現した、これぞ外食店の味！

## 『名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味』新発売

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、2021年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味』を9月1日(水)より全国で発売します。

コロナ禍により、外食店では時短営業や入店人数制限などの措置が取られている昨今、外食メニュー、特にラーメンに対する思いは強く、全国の20~50代を対象にしたアンケート調査<外食で食べたいメニュー>では、「ラーメン」を望む声が最も多く聞かれました(ホットペッパーグルメ外食総研調べ)。そこで当社は、鍋メニューと結びつきの深い中華麺にちなみ、福岡で創業し今は国内外で店舗展開する博多ラーメンのグローバルブランド・一風堂の監修のもと、肉や野菜などの具材だけでなく中華麺にもよく合う鍋スープを開発しました。新作鍋やラーメンファンをはじめとする20~40代のファミリー層へのアプローチを図ります。

一風堂は、1985年に福岡市・大名で創業し、独自の「熟かさね製法」で何層もの深みを実現したシルキーなとんこつスープで知られる人気のラーメン店です。『名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味』は、同店で“革新派”とされる「赤丸新味」を鍋スープとして再現しました。とんこつエキス・ラードからなる、なめらかな味わいのスープに、豚コラーゲンと九州醤油でコクと深みを与え、豆板醤・赤唐辛子でキリッとまとめました。豚バラ肉、白菜、長ネギ、もやし、キクラゲなどの具材によく絡む濃厚なとんこつスープと辛味噌のうまみが楽しめます。鍋あとは、下茹でした中華麺にスープをかけて青ネギを散らし、紅シヨウガをトッピングした「博多ラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製品名	名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味
容量	700g
希望小売価格(税込)	378円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	福岡発祥のラーメンの名店・一風堂監修のもと、同店で人気の「赤丸新味」を再現し、濃厚なとんこつスープと辛味噌のうまみが楽しめる鍋スープです。とんこつエキス・ラード・豚コラーゲンの濃厚な味わいに、九州醤油のコクと豆板醤・赤唐辛子のうまみある辛さを加えました。

■ 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:kouhou@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>

2021年8月18日

有名ラーメン店とのコラボで実現した、これぞ外食店の味！

## 『名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味』新発売

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、2021年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味』を9月1日(水)より全国で発売します。

コロナ禍により、外食店では時短営業や入店人数制限などの措置が取られている昨今、外食メニュー、特にラーメンに対する思いは強く、全国の20~50代を対象にしたアンケート調査<外食で食べたいメニュー>では、「ラーメン」を望む声が最も多く聞かれました(ホットペッパーグルメ外食総研調べ)。そこで当社は、鍋メニューと結びつきの深い中華麺にちなみ、ラーメン店の概念に新風を吹き込み続ける麺屋武蔵(東京都新宿区)の監修のもと、肉や野菜などの具材だけでなく中華麺にもよく合う鍋スープを開発しました。新作鍋やラーメンファンをはじめとする30~50代のファミリー層へのアプローチを図ります。

東京・青山で1996年に創業した麺屋武蔵は、動物系スープと魚介系スープの“二刀流”で知られ、都内各店舗で異なる味が特徴の人気ラーメン店です。『名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味』は、動物系の鶏のうまみと、魚介系のカツオ節・エビ・煮干しのうまみを合わせた奥深い醤油味のスープに、ラードを加えることで“ラーメン感”を強調したラーメン風の鍋スープです。豚バラ肉、キャベツ、長ネギ、ニラなどの具材と一緒に、はじめから中華麺を投入する「ラーメン鍋」や、中華麺をスープにつけ、具材と一緒にいただく「つけ麺風」など、いろいろな食べ方が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味
容 量	700g
希望小売価格(税込)	378円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2021年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	東京・青山発祥のラーメンの名店・麺屋武蔵監修のもと、醤油ベースに、鶏・カツオ節・エビ・煮干しのうまみを加えた、奥深い味わいが特徴の鍋スープです。さらに、ラードで“ラーメン感”を強調し、ニンニクとコショウで風味よい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  
 〒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:kouhou@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>

2021年8月18日

オートミールに熱湯を注ぐだけの簡単調理

## 『オートミール de リゾット トマトコンソメ&チーズポターージュ』新発売

イタリアンでおなじみのトマトとチーズ、2つのフレーバーが楽しめる

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、2021年秋冬の新製品として『オートミール de リゾット トマトコンソメ&チーズポターージュ』を9月1日(水)より全国で発売します。

近年は減少傾向だった「食の健康志向」ですが、本年1月の調査では増加に転じました(日本政策金融公庫調査)。当社は、リモートワークやステイホームによる通勤・外出機会の減少により普段の食事において健康に気を遣う昨今、ブームの兆しが見えるオートミールに着目し、どこでも簡単に作れ、気軽に食べられる個食タイプの新しいリゾットを開発しました。メインターゲットは、健康意識を持つ20~30代の女性です。

オートミールは、オーツ麦(えん麦)を食べやすく加工したもので、精白米(お米)に比べ、食物繊維・カルシウム・鉄・タンパク質などの栄養素を豊富に含む食材です。このたび発売する『オートミール de リゾット トマトコンソメ&チーズポターージュ』は、お湯を注ぐだけで簡単に食べられるオートミールを用い、粉末スープの味わいで穀物特有の風味を抑えることで、オートミールを初めて食べる方でも食べやすく仕上げたリゾットです。フレーバーは、トマトにオニオン・チキンコンソメのうまみを加え、コクのある味わいの「トマトコンソメ」と、ポテトフレークにチェダーチーズ・ゴーダチーズのkokとローストオニオンのうまみを加え、クリーミーな「チーズポターージュ」の2つの味を楽しむことができます。お湯の代わりに温めた牛乳を用いれば、より濃厚な味わいを楽しめます。



製品仕様	
製品名	オートミール de リゾット トマトコンソメ&チーズポターージュ
容量	100g (オートミール 13g×4袋、粉末スープ【トマトコンソメ】12g×2袋、【チーズポターージュ】12g×2袋)
希望小売価格(税込)	378円
販売路	量販店などの食品コーナー
発売日	2021年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	お湯を注ぐだけで簡単に作れるオートミールを用いたリゾット。オニオン・チキンコンソメのうまみとコクのある味わいの「トマトコンソメ」と、2種のチーズのkokとオニオンのうまみを加えたクリーミーな「チーズポターージュ」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:kouhou@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>