

ダイショー 2022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 —

世界各地の名物メニューを食卓で楽しむ

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、2022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(火)より全国で発売します。

【製品概要】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
焼肉一番 匠		270円	量販店 精肉コーナー など	火入れしていない「生しょうゆ」を用い、生の風味を残すため「低温加熱製法」を採用。生しょうゆのやわらかい味わいとおだやかな香り、香味野菜の風味を活かしたこだわりの焼き肉のたれです。
肉しゃぶサラダの素		216円	量販店 精肉コーナー など	肉をぷるんとした食感に仕上げる「下味粉」と、香味野菜を配合し、ごま油の風味とお酢のさっぱりとした味わいを加えた「中華風しょうゆだれ」がセットになった専用調味料です。
お肉ソムリエ監修 チキンガンボ風 トマトチキンスープ		270円	量販店 精肉コーナー など	トマト・チキンのうまみに、オニオン・クミン・ガーリック・オレガノ・セロリ・タイム・パプリカの風味を加えた、スパイスの香りが広がるストレートタイプのスープです。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
CoCo 壱番屋監修 うま塩カレースライス		324 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ココイチ特製カレーパウダーと調味料をバランスよくブレンドし、香味野菜でコク深い味わいに仕上げました。肉料理の下味や仕上げ、食事中にちょい足しなど、様々なシーンで活躍するカレー味のスパイスです。
ヤンニョムチキンの素		216 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	みそベースに、ニンニク・コチュジャンでコクを増し、ごま油の風味と赤唐辛子の辛味を効かせた「ヤンニョム」と、サクツとした食感に揚がる「フライドチキンの素」のセットです。
トンテキの素		216 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	肉のうまみを閉じ込めジューシーな食感に仕上がる「下味粉」、ニンニク&スパイスに果汁の甘味を加えた「トンテキソース」のセットに、香ばしい風味が食欲をそそる「ガーリックチップ」を新たに加えました。 ※ フレーバーリニューアル品
サムギョブサルの素		216 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ごま油・ニンニクの風味とコショウを効かせた塩だれの「下味調味料」と、味噌ベースに韓国産唐辛子・コチュジャン・すりごま等を加え、コクのある甘口に仕上げた「サムジャン」のセットです。 ※ パッケージリニューアル品
伝説のすた井屋監修 すたまな丼のたれ		259 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	醤油ベースにニンニクのコクと風味を効かせた、伝説のすた井屋監修の丼のたれです。丼はもちろん、唐揚げの下味や肉野菜炒め、焼うどんの味付けにも使えるんにく醤油味の調味料です。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
パロツとピーマン用セット		216 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	ツナ・チキンコンソメ・鶏がらスープ・野菜エキスのうまみに、ごま油の風味を効かせた「ピーマン用調味料」と、香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麵」のセットです。
<p>ぱぱっと逸品 キャベツ 1/2 個で 2 品 ガーリックバター炒めのたれ& ザク切りキャベツ用だし酢だれ</p>		194 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	焦がしバターの風味とニンニクのうまみが効いた「ガーリックバター炒めのたれ」と、昆布・カツオのうまみにレモン果汁で爽やかな味わいの「ザク切りキャベツ用だし酢だれ」で、主菜・副菜の 2 品が作れる調味料セットです。
キウイ・パイナップルで作る ビネガーシロップ		248 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	りんご酢・りんご果汁の爽やかな酸味に、ハチミツの自然な甘みを加えたフルーツ用ビネガーシロップです。
<p>野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ ミネストローネ用スープ</p>		356 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	トマトペーストに、タマネギ・ニンニク・セロリ・ニンジン・ジャガイモのうまみを加え、オリーブ油でコクを増し、ガーリック・タイムで仕上げました。トマトが主役のストレートタイプのスープベースです。
<p>野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ ポトフ用スープ</p>		356 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	ポーク&チキンのブイヨンに、タマネギ・セロリ・ジャガイモ・ニンジン・ニンニクのうまみとシャロット・ナツメグの香味を加え、白ワインと黒コショウで仕上げました。ジャガイモが主役のストレートタイプのスープベースです。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
山芋鉄板焼きの素		216 円	量販店 青果コーナー など	昆布だしにカツオ節(枕崎産)と宗田節を加えてだし感をアップし、本みりんと純米酒で仕上げた「醤油だれ」と、カツオと昆布の風味を効かせた「ミックス粉」のセットです。 ※フレーバーリニューアル品
シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 チョッピーノ風ソース		216 円	量販店 鮮魚コーナー など	トマトペーストに、タマネギ・ニンニク・魚介エキスのうまみとオレガノ・ローレルの香味を加え、オリーブオイルと白ワイン・レモン果汁で仕上げた、ガーリックトマト味の濃縮ソースです。
シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 アクアパッツァソース		216 円	量販店 鮮魚コーナー など	鯛・アサリの魚介だしに、香味野菜を炒めて煮込んだミルポアペーストを加え、バジル・パセリ・ローレルで風味を付け、オリーブオイルと白ワインで仕上げたガーリック&ハーブ味の濃縮ソースです。

■ 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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

“火入れ”していない「生しょうゆ」のやわらかい味とおだやかな香り

『焼肉一番 匠』新発売

「低温加熱製法」を採用、素材本来の風味をできるだけ活かしたこだわりのタレ

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、2022年春夏の新製品として『焼肉一番 匠』を2月1日(火)より全国で発売します。

1年以上にわたり外食での人数制限やアルコールの提供控えが続いたことで、ご家庭での焼き肉は以前より頻度が増加傾向にあると思われまます。当社のインターネット調査(2021年8月実施)では、おうち焼き肉を月1回以上楽しむ方が45%に達していることがわかりました。そして月1回以上焼肉をする方は、焼き肉のたれについて「いつもと違う、こだわりのある味」を求める声が聞かれました。そこで当社は、たれのベースとなる醤油に着目し、素材や製法にこだわった焼き肉のたれを開発。半世紀以上にわたりご愛顧いただいている「焼肉一番」*シリーズの新アイテムとしてラインアップします。

『焼肉一番 匠』は、“火入れ”していない「生しょうゆ」のやわらかい味とおだやかな香りを活かし、さらに生の風味を残すため、加熱温度を可能な限り低く抑えた「低温加熱製法」を採用しました。手作りのたれのようなシンプルな味わいを目指し、生しょうゆにタマネギ・ニンニク・ショウガ・ネギといった香味野菜を加え、隠し味のりんご酢ですっきりと仕上げました。お肉や野菜が持つ本来のうまみを引き立てる焼き肉のたれです。また、炒飯や炒め物の味付けにも活躍する「匠」の一品です。



製品仕様	
製品名	焼肉一番 匠
容量	240g
希望小売価格(税込)	270円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	やわらかい味わいとおだやかな香りの「生しょうゆ」を用い、生の風味を残すため「低温加熱製法」を採用。しょうゆ、香味野菜の風味をできるだけ活かしたこだわりの焼肉のたれです。

※ 『焼肉一番』について

金澤俊輔(当社創業者)は、妻と二人で1960年代中頃から福岡市箱崎で大昌園(だいしょうえん)という焼き肉店を営んでいました。“小さいけど、おいしい焼き肉屋さん”として近所の人気を集め、店を出していた自家製の焼き肉のたれが評判になりました。そして、来店者から「たれを分けてほしい」という声を聞くに至り、金澤は「これは商売になるのでは」と思い、1966年、秘伝のたれを瓶に詰め、販売することにしました。この焼き肉のたれが当社最初の製品『焼肉一番』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: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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

肉と野菜が好バランス、夏の“ヘビロテ”涼味メニュー

『肉しゃぶサラダの素』 新発売

しゃぶしゃぶ肉をぷるるん食感に仕上げ、野菜と共に中華風味で

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、2022年春夏の新製品として『肉しゃぶサラダの素』を2月1日(火)より全国で発売します。

当社が2021年9月に実施した食に関するインターネット調査では、自宅での食事頻度の増加に伴い、およそ4割の方が「栄養バランスを整える」ことを意識していることがわかりました。そして、肉・野菜がバランスよく摂れ、暑い季節ほど食べる機会の増す「冷しゃぶサラダ」について尋ねたところ、豚肉の「パサつき・臭み・食感(柔らかくない)」などに不満の声が寄せられました。そこで当社は、これらの点を解消し、ヘルシーで栄養バランスの良い「冷しゃぶサラダ」が簡単に作れる専用調味料を開発、消費者ニーズにお応えします。

『肉しゃぶサラダの素』は、豚肉のうまみをとじこめぷるると柔らかい食感に仕上がる「下味粉」と、タマネギ・ニンニク・ネギなどの香味野菜を配合し、ごま油の風味とお酢のさっぱりとした味わいを加えた「中華風しょうゆだれ」がセットになった専用調味料です。茹でしゃぶ肉をレタス、トマト、タマネギ、キュウリ、水菜などの野菜にのせ、糸唐辛子をトッピングすれば、夏の食卓にピッタリの中華風味の「冷しゃぶサラダ」が簡単に作れます。また、お肉はお好みに合わせて、鶏むね肉、牛肉、ラム肉を用いてもおいしく仕上がります。



製品仕様	
製品名	肉しゃぶサラダの素
容量	65g(中華風しょうゆだれ:45g、下味粉:20g)
希望小売価格(税込)	216円
販売路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	肉をぷるるんとした食感に仕上げる「下味粉」と、香味野菜を配合し、ごま油の風味とお酢のさっぱりとした味わいを加えた「中華風しょうゆだれ」がセットになった専用調味料です。

■ 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: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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

米・ルイジアナ州から食卓へ。イエナカで旅行気分が楽しめる
『お肉ソムリエ監修 チキンガンボ風トマトチキンスープ』新発売
 ケイジャンスパイス香る、とろみのご飯に絡む「おかずスープ」

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、2022年春夏の新製品として『お肉ソムリエ監修 チキンガンボ風トマトチキンスープ』を2月1日(火)より全国で発売します。

ガンボとは、肉、甲殻類、セロリ・ピーマン・タマネギといった野菜と一緒にオクラ(=ガンボ)を加えて煮込んだアメリカ南部・ルイジアナ州起源のとろみのあるスープ料理です。当社が実施したインターネット調査では、認知度は2割程度と低めですが、食意向については7割に届く高い数値が示されました。安心して海外旅行に行けない状況が続くなか、当社は「イエナカで海外旅行気分が楽しめる名物ローカルメニュー」の第2弾として、このケイジャン料理を代表するスープに着目しました。お肉ソムリエの資格を有する当社社員が監修し、本場の風味と味わいを残しつつ、日本の食卓に合う「おかずスープ」を提案します。

『お肉ソムリエ監修 チキンガンボ風トマトチキンスープ』は、トマト・チキンのうまみに、オニオン・クミン・ガーリック・オレガノ・セロリ・タイム・パプリカの風味を効かせた、スパイスの香りが広がるストレートタイプの専用スープです。本品で、鶏もも肉や鶏手羽、オクラ、タマネギ、黄パプリカなどの具材を煮込むだけ。煮込んでとろみがついたスープが具材やご飯によく絡み、食がすすむ「おかずスープ」が簡単に作れます。ベーコンやウインナー、セロリ、ニンジンなど、様々な具材でアレンジも楽しめます。



製品仕様	
製品名	お肉ソムリエ監修 チキンガンボ風トマトチキンスープ
容量	450 g
希望小売価格(税込)	270 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	トマト・チキンのうまみに、オニオン・クミン・ガーリック・オレガノ・セロリ・タイム・パプリカの風味と香りが広がるストレートタイプのスープです。

■ 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
 〒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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

“自分の味”に飽きたら、いつものおかずを“手軽にカレー風味”に

『CoCo壺番屋監修 うま塩カレースライス』新発売

肉料理の下味付けや仕上げに。食事中的味変に「追いスパイス」

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)と株式会社壺番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:葛原 守)は、2022年春夏の新製品として『CoCo壺番屋監修 うま塩カレースライス』を2月1日(火)より全国で発売します。

スパイス市場は、コロナ禍の前から右肩上がりの傾向にあり(富士経済「食品マーケティング便覧」)、カレー粉をまぶして焼いたり、炒めものに用いる「カレー粉料理」は、増加の傾向となっています。しかしながら、肉食率が高い状況が続く昨今、「自分の味に飽きた」といった声が聞かれた(当社インターネット調査)ことを受け、カレーハウスCoCo壺番屋監修のもと、いつものメニューを“手軽にカレー風味”に仕上げる調味スパイスを開発しました。

『CoCo壺番屋監修 うま塩カレースライス』は、ココイチ特製カレーパウダーと調味料をバランスよくブレンドし、オニオン・ローストガーリックを加えることでコク深い味に仕上げたカレー味のスパイスです。塩味、甘味、うまみが調和したスパイシーな味は、チキンソテー、ポークソテーの下味付け、肉野菜炒めの調味、唐揚げの仕上げなど、様々なシーンで活躍します。また、食事中にちょい足しすれば、おかずの味変も楽しめます。



製品仕様	
製品名	CoCo壺番屋監修 うま塩カレースライス
容量	70g
希望小売価格(税込)	324円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ココイチ特製カレーパウダーと調味料をバランスよくブレンドし、香味野菜でコク深い味わいに仕上げました。肉料理の下味や仕上げ、食事中にちょい足しなど、様々なシーンで活躍するカレー味のスパイスです。

■ 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: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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

サクッと揚げたフライドチキンに、コク深く甘辛い味付けのソースを絡めて

『ヤンニョムチキンの素』新発売

クセになる味わい、韓国式ファストフードの定番を手軽に

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)は、2022年春夏の新製品として『ヤンニョムチキンの素』を2月1日(火)より全国で発売します。

ここ数年の韓国ブームも相まって、韓国料理の専用調味料は伸長傾向にあり、韓国料理のなかでもレシピの検索数が増加傾向にある「ヤンニョムチキン」に着目しました。当社が昨年実施したインターネット調査で、揚げた鶏肉に甘辛いソースを絡めて食する「ヤンニョムチキン」について尋ねたところ、20~40代を中心に食意欲が高い傾向がみられました。そこで当社は、この韓国式フライドチキン専用調味料をラインアップし、新たな需要の掘り起こしを図ります。

『ヤンニョムチキンの素』は、みそベースに、ニンニク・コチュジャンのコク深い味わいとごま油の風味・赤唐辛子の辛味を効かせ、甘辛味に仕上げた「ヤンニョム」と、サクツとした食感に揚がる「フライドチキンの素」がセットになった専用調味料です。鶏もも肉または鶏むね肉を揚げてソースを絡めるだけで韓国式フライドチキンが完成します。お好みで砕いたピーナッツを散らせば、おいしさが一層増します。また、鶏肉の代わりに豚ブロック肉(バラ、ロース、もも)を用いた「ヤンニョムポーク」など、アレンジメニューも楽しめます。



製品仕様	
製品名	ヤンニョムチキンの素
容量	80g(ヤンニョムソース:60g、フライドチキンの素:20g)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	みそベースに、ニンニク・コチュジャンでコクを増し、ごま油の風味と赤唐辛子の辛味を効かせた「ヤンニョム」と、サクツとした食感に揚がる「フライドチキンの素」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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

外食店のようなコク深い味と香ばしい風味を手軽に再現

『トンテキの素』リニューアル発売

スパイス&果汁のソースに、決め手のガーリックチップをプラス

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、2022年春夏の新製品として『トンテキの素』の味をリニューアルし、2月1日(火)より全国で発売します。

また、『サムギョプサル』のパッケージをリニューアルし、同時に発売します。

コロナ禍の影響を受け、家庭内食率が高まった2020年のトンテキ用調味料市場は、前年の2019年に比して115%の伸びを見せ、その傾向は2021年も落ちることなく推移しました(日経POS情報データ)。そこで当社では、従来品の『トンテキの素』のフレーバーをリニューアルし、“外食店のようなトンテキの味や香り”が簡単に再現できる専用調味料を開発し、市場に再投入します。

今回リニューアル発売する『トンテキの素』は、肉のうまみをとじ込めジューシーな食感に仕上がる「下味粉」と、ウスターソース&しょうゆのブレンドベースにニンニク・ローストオニオン・クローブ・タイムの風味とりんご果汁・西洋ナシ果汁ですっきりとした甘みを加え、コクのある味わいに仕上げた「トンテキソース」のセットに、新たに「ガーリックチップ」をプラスした、3つのパーツからなる専用調味料です。食欲をそそる香ばしいガーリックの風味とまろやかでコクのある味は、厚切りロース肉と相性が良く、外食店のような味わいのトンテキがご家庭で手軽に楽しめます。アレンジメニューとして、焼き上がったトンテキにとろけるチーズをトッピングする「チーズトンテキ」もお薦めです。



製品仕様	
製 品 名	トンテキの素
容 量	76.5g(トンテキソース:60g、下味:15g、ガーリックチップ:1.5g)
希望小売価格(税込)	216円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2022年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	肉のうまみを閉じ込めジューシーな食感に仕上がる「下味粉」、ニンニク&スパイスに果汁の甘味を加えた「トンテキソース」のセットに、香ばしい風味が食欲をそそる「ガーリックチップ」を新たに加えた専用調味料です。 ※ フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	サムギョプサルの素
容 量	100g(下味調味料:25g×2 袋、サムジャン:25g×2 袋)
希望小売価格(税込)	216 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2022 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ごま油・ニンニクの風味とコショウを効かせた塩だれの「下味調味料」と、味噌ベースに韓国産唐辛子・コチュジャン・すりごま等を加え、コクのある甘口に仕上げた「サムジャン」のセットです。 ※ パッケージリニューアル品

■ 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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

あの「すた丼」をイメージし、共同開発した肉どんぶり用調味料

『伝説のすた丼屋監修 すたみな丼のたれ』新発売

ニンニクのコクと風味を効かせた醤油ダレが夏の食欲を刺激する

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、株式会社アトワークス(本社:東京都杉並区、代表取締役社長:早川 淳)とのコラボレーションにより2022年春夏の新製品として『伝説のすた丼屋監修 すたみな丼のたれ』を2月1日(火)より全国で発売します。

時短で調理でき後片付けもラクチンな丼物は、夕食の食卓でも伸長傾向にあります(インテージ「キッチンダイアリー」)。一方当社が実施したインターネット調査では、自宅で食事をする機会が増えたことにより、「献立のレパートリーに悩む」、「自分の料理の味に飽きてしまう」という声が多く聞かれました。そこで当社は、全国に展開する人気の丼物店監修の味をご家庭でも楽しめる調味料を企画しました。

『伝説のすた丼屋監修 すたみな丼のたれ』は、「すた丼」をイメージし、共同開発した丼のたれです。しょうゆベースに、ニンニクのコクと風味を効かせ、豚バラ肉や長ネギなどの具材によく絡むにんにく醤油味に仕上げました。ご飯の上に盛りつけ、卵黄を落とせば、「すたみな丼」が手軽に楽しめます。ご飯の上に海苔を敷いたり、たくあんを添えたりするのもお勧めです。また、本品は、唐揚げの下味や肉野菜炒め、焼うどんの味付けにも使える汎用性の高い調味料です。



製品仕様	
製品名	伝説のすた丼屋監修 すたみな丼のたれ
容量	175g
希望小売価格(税込)	259円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	醤油ベースにニンニクのコクと風味を効かせた、伝説のすた丼屋監修の丼のたれです。丼はもちろん、唐揚げの下味や肉野菜炒め、焼うどんの味付けにも使えるにんにく醤油味の調味料です。

■ 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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

苦手な野菜が好きになる?! 食欲が止まらない「ベジメニュー」

『パロツとピーマン用セット』新発売

ツナとチキンのうまみがピーマンと揚げ麺によく絡む

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、2022年春夏の新製品として『パロツとピーマン用セット』を2月1日(火)より全国で発売します。

ビタミンAなどの栄養素を含むピーマンは夏に旬を迎える野菜ですが、その苦味や青臭さが苦手という方も多く、特に子どもには敬遠されがちです。そこで当社は、レシピサイトでおなじみの「無限ピーマン」を参考にした味と、パリッとした食感が楽しめる揚げ麺を使用した、ピーマンメニューを提案します。育ち盛りのお子さんがある30~40代のファミリー世帯をメインターゲットに想定しました。

『パロツとピーマン用セット』は、ツナ・チキンコンソメ・鶏がらスープ・野菜エキスのうまみを合わせ、ごま油の風味を効かせた「ピーマン用調味料」と、香ばしくパリパリとした食感が特徴の「揚げ麺」のセットです。油をからめてレンジで加熱した細切りピーマンに調味料をからめ、砕いた揚げ麺を混ぜ合わせれば出来上がりの簡単クッキング。お好みに合わせてチーズ、ゆで卵などを一緒にあわせれば、ボリューム満点の「ベジメニュー」も楽しめます。



製品仕様	
製品名	パロツとピーマン用セット
容量	62g (ピーマン用調味料:32g、めん:30g)
希望小売価格(税込)	216円
販売路	量販店などの青果コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ツナ・チキンコンソメ・鶏がらスープ・野菜エキスのうまみに、ごま油の風味を効かせた「ピーマン用調味料」と、香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麺」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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

その日の献立がぱぱっと決まる！野菜使い切りシリーズの第3弾

『ぱぱっと逸品 キャベツ1/2個で2品

ガーリックバター炒めのたれ&ザク切りキャベツ用だし酢だれ』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、2022年春夏の新製品として「ぱぱっと逸品」シリーズの新アイテム、『キャベツ1/2個で2品 ガーリックバター炒めのたれ&ザク切りキャベツ用だし酢だれ』を2月1日(火)より全国で発売します。

当社は、野菜を使ったメニューが簡便時短で作れる調味料「ぱぱっと逸品」シリーズを展開しています。そして昨季、同シリーズの新たな規格として「その日の献立がぱぱっと決まる・作れる」、「野菜を無駄なく使い切る」をコンセプトに、野菜1/4個で2品作れる専用調味料のセットを2アイテム発表しました。今季は、さらなる需要拡大を図るべく、第3弾を市場投入します。

『キャベツ1/2個で2品 ガーリックバター炒めのたれ&ザク切りキャベツ用だし酢だれ』は、ご飯によく合う主菜と副菜が手早く作れる専用調味料のセットです。「ガーリックバター炒めのたれ」は、しょうゆベースに、焦がしバター風味とニンニクのうまみを効かせ、隠し味にチキンコンソメを加えて仕上げました。キャベツ1/4個、豚バラスライスと一緒に炒めるだけの簡単調理です。「ザク切りキャベツ用だし酢だれ」は、昆布・カツオのうまみに、レモン果汁を加えてすっきりとした味に仕上げた和えだれです。ザク切りにしたキャベツに本品を和え、すりごまをひとつまみ振りかけるだけで手軽に副菜が作れます。



製品仕様	
製 品 名	ぱぱっと逸品 キャベツ1/2個で2品 ガーリックバター炒めのたれ& ザク切りキャベツ用だし酢だれ
容 量	95g(ガーリックバター炒めのたれ:65g、 ザク切りキャベツのたれ:30g)
希望小売価格(税込)	194円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2022年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	焦がしバター風味とニンニクのうまみが効いた「ガーリックバター炒めのたれ」と、昆布・カツオのうまみにレモン果汁で爽やかな味わいの「ザク切りキャベツ用だし酢だれ」で、主菜・副菜の2品が作れる調味料セットです。

■ 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
 〒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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

健康志向×果肉感、手軽にフルーツ入りビネガードリンク！

『キウイ・パイナップルで作る ビネガーシロップ』新発売

香料・甘味料不使用。爽やかな味わいと自然の甘み

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、2022年春夏の新製品として『キウイ・パイナップルで作る ビネガーシロップ』を2月1日(火)より全国で発売します。

「酢＝身体に良い」というイメージの浸透とともにビネガードリンク市場は拡大の途にあり、希釈タイプの2020年度の市場は、2018年度比で198%に達する伸びを見せています(富士経済「食品マーケティング便覧」)。当社は、伸長著しいビネガードリンクと、ドリンクスタンドで人気を集めているフレッシュフルーツジュースを掛け合わせ、「フルーツ入りビネガードリンク」が手軽に楽しめる専用シロップを開発しました。

『キウイ・パイナップルで作る ビネガーシロップ』は、りんご酢・りんご果汁の爽やかな酸味に、ハチミツの自然な甘みを加えた、香料・甘味料不使用のフルーツ用ビネガーシロップです。本品は、開封したパッケージに一口大にカットした果物を入れてもみ込み、水や炭酸水で希釈するだけで果肉感あふれるビネガードリンクが手軽に作れる商品設計です。キウイやパイナップルをはじめ、オレンジ・イチゴ・すいか・メロンなどの果物にもよく合い、また牛乳を用いればコクのあるフルーツビネガードリンクも楽しめます。



製品仕様	
製品名	キウイ・パイナップルで作る ビネガーシロップ
容量	150g (200mlコップ約3杯分)
希望小売価格(税込)	248円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	りんご酢・りんご果汁の爽やかな酸味に、ハチミツの自然な甘みを加えたフルーツ用ビネガーシロップです。

■ 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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

“野菜ソムリエ青野果菜監修”の新作は、欧州のスープベース

『野菜をいっぱい食べるスープ ミネストローネ用スープ』

『野菜をいっぱい食べるスープ ポトフ用スープ』新発売

イタリア、フランスの家庭料理の代表が食卓で相まみえる

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、2022年春夏の新製品として“野菜ソムリエ青野果菜監修”を冠した「野菜をいっぱい食べるスープ」の『ミネストローネ用スープ』と『ポトフ用スープ』を2月1日(火)より全国で発売します。

当社が実施したインターネット調査では、健康のために意識的に野菜を食べている方が85.6%にのぼり、年代が上がるほど高い数値が見られました。当社は昨季、野菜ソムリエ・青野果菜^(※)監修のもと、旬の野菜のおいしさを生かした青果メニュー専用調味料シリーズを立ち上げ、鍋スープを発売しました。そして今季も、40~60代をターゲットにした、野菜本来のうまみが楽しめる当シリーズのラインアップを展開します。

※ 青野果菜(せいの・かな)は、「青果」と「野菜」のアナグラムで、野菜ソムリエの資格を有する当社社員チームのペンネームです。

ミネストローネは、トマトやタマネギ、たっぷりの野菜などを煮込んだイタリアの具沢山スープです。『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ ミネストローネ用スープ』は、トマトペーストに、タマネギ・ニンニク・セロリ・ニンジン・ジャガイモのうまみを加え、オリーブ油でコクを増し、タイムで風味よく仕上げたストレートタイプのスープベースです。春夏には、トマト、ズッキーニ、アスパラガスなどの野菜で、秋冬なら、トマト、マッシュルーム、ブロッコリーなどを用い、薄切りベーコンなどと一緒に煮込めば、季節感あふれる彩り豊かなスープが簡単に作れます。生パセリを散らし、とろけるチーズのトッピングがおすすめです。また、ウインナー、ショートパスタなどを煮込んだライトミール感覚のスープも楽しめます。

ポトフは、肉や野菜を香辛料とともにスープで煮込んだフランスの家庭料理です。『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ ポトフ用スープ』は、ポークビヨン&チキンビヨンのコクに、タマネギ・セロリ・ジャガイモ・ニンジン・ニンニクのうまみとシャロット・ナツメグで香味を加え、白ワインと黒コショウで仕上げたストレートタイプのスープベースです。春夏には、ジャガイモ、パプリカ、スナップエンドウなどの野菜で、秋冬なら、ジャガイモ、エリンギ、カブ、ブロッコリーなどを用い、薄切りベーコンやウインナーなどと一緒に煮込めば、旬の野菜のうまみを味わうボリューム感のあるスープが簡単に作れます。刻んだ生パセリで、フレッシュな風味も楽しめます。また、ロールキャベツや鶏手羽などを一緒に煮込むのもおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ ミネストローネ用スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2022 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストに5種の野菜でうまみを加え、オリーブ油でコクを増し、ガーリック・タイムで仕上げました。トマトが主役のストレートタイプのスープベースです。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ ポトフ用スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2022 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ポーク&チキンのブイヨンに、5種の野菜のうまみとシャロット・ナツメグの香味を加え、白ワインと黒コショウで仕上げました。ジャガイモが主役のストレートタイプのスープベースです。

■ 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: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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

昆布だしに枕崎産カツオ節をプラスして「だし感」アップ

『山芋鉄板焼きの素』リニューアル発売

“ふわとろ食感”の福岡・博多名物がフライパンで約8分！

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、2022年春夏の新製品として『山芋鉄板焼きの素』の味をリニューアルし、2月1日(火)より全国で発売します。

当社が昨年8月に実施したインターネット調査では、「郷土料理に興味・関心あり」が54%に上り、海外旅行はもとより、国内旅行さえも行きにくい今、日本各地の郷土料理への関心が高まっているようです。この結果を受け、当社は現行品の『山芋鉄板焼きの素』の味を生かしつつ、だしのうまみを一層感じられるようブラッシュアップしました。九州産の原材料を使用した「九州ロゴマーク(※)」記載対象製品として改めて上市します。

※九州・山口各県と経済界が、九州の魅力・活力・一体感をPRし、九州が一体となった様々な分野における取り組みを行うにあたり策定した「九州はひとつ」という理念を表すマーク

このたびリニューアルする『山芋鉄板焼きの素』は、従来の昆布のだしに、新たにカツオ節(枕崎産)と宗田節を加えることで、だしのうまみをさらに効かせ、本みりんと純米酒で仕上げた「醤油だれ」と、カツオと昆布の風味を効かせ、“ふわとろ”の生地に仕上がる「ミックス粉」のセットです。山芋や長芋、卵があれば簡単に作れ、キャベツ、ネギ、豆腐、タコなどを加えれば、ボリューム感のある一品に。焼き上がりにカツオ節や刻みのりのトッピングで、風味豊かな博多の味が楽しめます。

1~2人前を2回分と小分けにする設計で、利用人数に応じた様々な食シーンに対応しています。1人前はもちろんのこと、最大500gの山芋と2回分の材料を使用し、ボリューム感たっぷりの4人前を一度に作ることもできます。



製品仕様	
製品名	山芋鉄板焼きの素
容量	86g (醤油だれ:25g×2袋 ミックス粉:18g×2袋)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	昆布だしにカツオ節(枕崎産)と宗田節を加えてだし感をアップし、本みりんと純米酒で仕上げた「醤油だれ」と、カツオと昆布の風味を効かせた「ミックス粉」のセットです。 ※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: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

<https://www.daisho.co.jp>

2022年1月19日

洋風海鮮メニューの味わいが、“レンジ”で

『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 チョッピーノ風ソース』

『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 アクアパッツァソース』新発売

調理のコツは不要。食後のあと片付けもラクチン。

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、2022年春夏の新製品として「シーフードソムリエ監修」を冠した新アイテム、『レンジで簡単 チョッピーノ風ソース』と『レンジで簡単 アクアパッツァソース』を2月1日(火)より全国で発売します。

内食需要が高まり、短時間で手間なく作れるメニューが求められる中、当社は、魚介用調味料の新アイテムを企画するにあたり、「電子レンジで調理できるチャック付きパッケージに入った料理の素」に着目しました。具材をチャック付きの袋に直接入れてレンジで蒸し煮調理するので短い加熱時間で済み、身がふっくら仕上がりに、うまみを逃がさない。さらに、鍋やフライパンなどを使わないので食後のあと片付けもラク、などのメリットは魚介メニューに適していると考え、調理を劇的に簡便化する「レンジで簡単」シリーズを開発しました。家庭ではなかなか味わえない洋風海鮮メニューの味わいを提案します。

チョッピーノは、アメリカ・サンフランシスコに渡ったイタリアの漁師が考案したとされる、うまみたっぷりのトマトソースで煮込む海鮮シチューです。『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 チョッピーノ風ソース』は、トマトペーストに、タマネギ・ニンニク・魚介エキスのうまみとオレガノ・ローレルの香味を加え、オリーブオイルと白ワイン・レモン果汁で仕上げたガーリックトマト味の濃縮タイプのソースです。ブイヤベース仕立ての味わいは、アサリ・エビ・白身魚と相性が良く、電子レンジで加熱するだけで「チョッピーノ」が簡単に作れます。また、アサリを入れて「ボンゴレロツソ」のソースとして茹でたパスタと合わせたり、シーフードミックスを使った「シーフードトマトスープ」など、アレンジメニューも楽しめます。

アクアパッツァは、水とオリーブオイル・パセリ・ニンニク・トマトなどで魚を煮込んだ、イタリア南部の“漁師メニュー”です。『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 アクアパッツァソース』は、鯛・アサリの魚介だしに、タマネギを炒めニンジン・セロリと一緒に煮込んだミルポペーストを加え、バジル・パセリ・ローレルで風味を付け、オリーブオイルと白ワインで仕上げたガーリック&ハーブ味の濃縮タイプのソースです。白身魚をメインに、アサリ・ミニトマトなどを散らした「アクアパッツァ」が電子レンジで作れます。また、アサリを用い「ボンゴレビアンコ」のパスタソースや、エビ・マッシュルームと一緒にチンする「マッシュルーム&エビのアヒージョ風」など、様々なメニューも工夫次第です。



製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 チョッピーノ風ソース
容量	80 g (2人前)
希望小売価格(税込)	216 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	トマトペーストに、タマネギ・ニンニク・魚介エキスのうまみとオレガノ・ローレルの香味を加え、オリーブオイルと白ワイン・レモン果汁で仕上げた、ガーリックトマト味の濃縮ソースです。



製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 アクアパツァソース
容量	80 g (2人前)
希望小売価格(税込)	216 円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2022年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	鯛・アサリの魚介だしに、香味野菜を炒めて煮込んだミルポアペーストを加え、バジル・パセリ・ローレルで風味を付け、オリーブオイルと白ワインで仕上げたガーリック&ハーブ味の濃縮ソースです。

■ 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: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 <https://www.daisho.co.jp>