

## ダイショー 2022年春夏新製品のご案内

### — 食卓で人気の味を手軽に楽しむ —

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年春夏新製品として以下の小売用製品を3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
オートミール de 中華粥 鶏粥&海鮮粥		378 円	量販店 食品コーナー など	熱湯を注いで1分で出来上がるオートミールを用いた中華粥。鶏・シイタケのうまみにショウガ・ごま油を効かせ、パクチー&ピーナッツで風味よく仕上げた「鶏粥」と、エビ・イカ・ホタテにポークのうまみを合わせ、ニンニクで仕上げた「海鮮粥」の2種類の味が楽しめます。
味・塩こしょう with ハーブ		324 円	量販店 食品コーナー など	粉末&フレーク状の塩に、コショウ・調味料をバランスよくブレンドし、オレガノ・バジル・ローズマリー・パセリ・タイムといったハーブの風味とレッドベルペッパーの彩りを加えました。ハーブの香りを効かせたい料理の下味付けや仕上げに最適です。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
<p>名店監修 一風堂 赤丸とんこつまぜそばの素</p>		237 円	<p>量販店 食品コナ など</p>	<p>とんこつの濃厚なうまみと九州醤油のコクにショウガのさっぱりとした味わいを加えた「コク旨とんこつだれ」と、ニンニクが香る「仕上げ油」に、赤唐辛子・豆板醤の辛味が効いた「赤丸辛味噌だれ」がセットになった一風堂監修のまぜそばの素です。</p>
<p>名店監修 麵屋武蔵 だし醤油まぜそばの素</p>		237 円	<p>量販店 食品コナ など</p>	<p>鶏・とんこつ・カツオ・煮干し・昆布のうまみとニンニク・黒コショウ・すりごまの風味を効かせた「だし醤油だれ」、ネギ&amp;ローストガーリック風味の「香味油」がセットになった麵屋武蔵監修のまぜそばの素です。</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: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2月16日

熱湯 1 分で食べられるオートミールの朝食  
**『オートミール de 中華粥 鶏粥&海鮮粥』 新発売**  
 定番の中華フレーバーで 1 日のスタート

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、2022 年春夏の新製品として『オートミール de 中華粥 鶏粥&海鮮粥』を 3 月 1 日(火)より全国で発売します。

近年、減退傾向にあった「食の健康志向」は、長引くコロナ禍生活を受け、昨年1月の調査で増加に転じ、7月の調査ではさらに上昇(日本政策金融公庫調査)しました。当社では、この「消費者の健康意識の高まり」をとらえ、昨季発売の『オートミール de リゾット トマトコンソメ&チーズポタージュ』に続き、「オートミール de OOO」の第 2 弾として、朝食にピッタリの新アイテムを開発しました。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素材です。本品は、粉末スープの味わいで穀物特有の風味を抑え食べやすく仕上げているので、メインターゲットは、食物繊維を意識的に摂取したい方やオートミール初心者などを想定しました。

『オートミール de 中華粥 鶏粥&海鮮粥』は、初めての方でも食べやすい中華フレーバーに仕上げました。鶏・シタケのうまみに、ショウガ・ごま油を効かせ、パクチー & ピーナッツで風味よく仕上げた「鶏粥」と、エビ・イカ・ホタテにポークのうまみを合わせ、ニンニクで仕上げた「海鮮粥」の2つの味が楽しめます。熱湯を注ぎ 1 分で中国の朝食の定番メニューが出来上がる、忙しい朝にオススメの一品です。



製品仕様	
製品名	オートミール de 中華粥 鶏粥&海鮮粥
容量	79.8g(オートミール: 13g×4袋、粉末スープ: 【鶏粥用】7.2g×2袋、【海鮮粥用】6.7g×2袋)
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	2022 年 3 月 1 日
発売地区	全国
製品特徴	熱湯1分で食べられるオートミールを用いた中華粥。鶏・シタケのうまみにショウガ・ごま油を効かせ、パクチー & ピーナッツで風味よく仕上げた「鶏粥」と、エビ・イカ・ホタテにポークのうまみを合わせ、ニンニクで仕上げた「海鮮粥」の2種類の味が楽しめます。

■ 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 <https://www.daisho.co.jp>

2022年2月16日

2種類の塩と5種類のハーブをバランスよくブレンド

## 『味・塩こしょう with ハーブ』新発売

肉料理・魚料理の下味付けや洋風メニューの仕上げに一振り

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『味・塩こしょう with ハーブ』を3月1日(火)より全国で発売します。

コロナ禍による内食率の上昇に加え、近年のキャンプ・アウトドアブームの影響もあり、スパイス市場は好調に推移しています。この傾向を受け、当社は、来年発売55周年を迎えるベストセラー商品「味・塩こしょう」シリーズに新フレーバーをラインアップし、使い切りやすく持ち運びに便利な小容量タイプとして市場投入します。

『味・塩こしょう with ハーブ』は、粉末とフレーク状の2種類の塩を合わせたまろやかなうまみに、コショウ・調味料をバランスよくブレンドし、オレガノ・バジル・ローズマリー・パセリ・タイムといったハーブ類の風味とレッドベルペッパーの彩りを加えました。「ステーキ」などの肉料理の下味付けのほかに、「カルパッチョ」などの魚料理、「フライドポテト」や「カプレーゼ」の仕上げといったハーブの香りを効かせたいメニューにお使いいただける汎用調味料です。



製品仕様	
製品名	味・塩こしょう with ハーブ
容量	80g
希望小売価格(税込)	324円
販売路	量販店などの食品コーナー
発売日	2022年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	粉末&フレーク状の塩に、コショウ・調味料をバランスよくブレンドし、5種類のハーブの風味とレッドベルペッパーの彩りを加えました。ハーブの香りを効かせたい料理の下味付けや仕上げに最適です。

■ 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2月16日

とんこつラーメンの有名店・一風堂×ダイショーのオリジナルレシピ

『名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素』新発売

「赤丸辛味噌だれ」で“味変”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、2022年春夏の新製品として『名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素』を3月1日(火)より全国で発売します。

終息の兆しが見えないコロナ禍により内食が続く一方で、弊社が実施したインターネット調査<外食で楽しみたいメニュー>では、58.3%の方が「ラーメン」と回答しました。そこで当社は、昨季に続き、とんこつラーメンのグローバルブランド・一風堂に監修いただき、食卓で手軽に店の味が楽しめる麺メニュー用調味料を開発しました。20~40代をメインターゲットに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。今回発売する『名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素』は、とんこつエキスとラーズの濃厚なうまみと九州醤油のコクに、刻みショウガのさっぱりとした味わいを加えた「コク旨とんこつだれ」と、ニンニクが香る「仕上げ油」のセットに、一風堂お墨付きの「赤丸辛味噌だれ」をプラスしたまぜそば用調味料です。とんこつラーメンらしい中華細麺に、角切りチャーシュー、茹でもやし、刻みネギ、細切りキクラゲなどの具材をトッピングすれば、食卓で有名店の味に舌鼓。さらに、赤唐辛子・豆板醤の辛味を効かせた「赤丸辛味噌だれ」をお好みに合わせて加えれば、辛味アップの味変も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素
容 量	126g(コク旨とんこつだれ:50g、辛味噌だれ:8g、仕上げ用香味油:5g(各2袋))
希望小売価格(税込)	237円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2022年3月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	とんこつの濃厚なうまみと九州醤油のコクにショウガのさっぱりとした味わいを加えた「コク旨とんこつだれ」と、ニンニクが香る「仕上げ油」に、赤唐辛子・豆板醤の辛味が効いた「赤丸辛味噌だれ」がセットになった一風堂監修のまぜそばの素です。

■ 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: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2月16日

## 革新的ラーメン店・麺屋武蔵×ダイショーのオリジナルレシピ

### 『名店監修 麺屋武蔵だし醤油ませそばの素』新発売

温冷“二刀流”の麺メニューが手軽に楽しめる

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、2022年春夏の新製品として『名店監修 麺屋武蔵だし醤油ませそばの素』を3月1日(火)より全国で発売します。

終息の兆しが見えないコロナ禍により内食が続く一方で、弊社が実施したインターネット調査<外食で楽しみたいメニュー>では、58.3%の方が「ラーメン」と回答しました。そこで当社は、昨季に続き、魅力的なメニューを提供する麺屋武蔵に監修いただき、食卓で手軽に店の味が楽しめる麺メニュー用調味料を開発しました。20~40代をターゲットに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。今回発売する『名店監修 麺屋武蔵だし醤油ませそばの素』は、鶏・とんこつ・カツオ・煮干し・昆布のkok深いうまみとニンニク・黒コショウ・すりごまの風味を効かせた「だし醤油だれ」と、ネギ&ローストガーリック風味の「香味油」がセットになった、店舗のレギュラーメニューにはない、オリジナルの味がお楽しみいただけるませそば用調味料です。たれがほどよく絡む中華太麺に、チャーシュー・刻みネギ・刻みタマネギ・刻み海苔・メンマをのせてお召し上がりいただくのが、お薦めの食べ方です。また、暑い日のランチなら、冷水で締めた麺にお好みの具材をトッピングする「冷やしませそば」がピッタリです。



製品仕様	
製品名	名店監修 麺屋武蔵だし醤油ませそばの素
容量	126g(だし醤油だれ:55g、香味油:8g (各2袋))
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2022年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏・とんこつ・カツオ・煮干し・昆布のうまみとニンニク・黒コショウ・すりごまの風味を効かせた「だし醤油だれ」、ネギ&ローストガーリック風味の「香味油」がセットになった麺屋武蔵監修のませそばの素です。

■ 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: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>