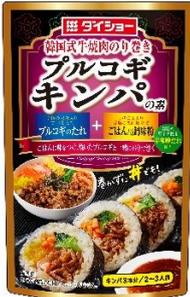


ダイショー 2023年春夏新製品のご案内
— 食卓メニューに新レパートリーを —
 各地の名物をヒントに親しみやすくアレンジ

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、2023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(水)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
から揚げの素 香味醤油味		226 円	量販店 精肉コーナー など	九州醤油のベースに、ニンニク・生姜を効かせた「香味醤油だれ」と、サクツとした食感に仕上がる「下味粉」で、香ばしい醤油味の鶏の唐揚げが簡単に作れるセットです。 ※「九州ロゴマーク」記載アイテム
から揚げの素 旨だし塩味		226 円	量販店 精肉コーナー など	枕崎産鰹節・宗田節のだしに、ニンニク・生姜を効かせた「下味用塩だれ」と、サクツとした食感に仕上がる「から揚げ粉」で、だしの旨みあふれる塩味の鶏の唐揚げが簡単に作れるセットです。 ※「九州ロゴマーク」記載アイテム
プルコギキンパの素		216 円	量販店 精肉コーナー など	しょうゆにニンニク・みそを加え、3種の果汁で甘口に仕上げた「プルコギのたれ」、ニンニク・タマネギ・チキンのうまみに、ごま油風味が効いた煎りごま入り「ごはん用調味粉」、みそにコチュジャン・すりごま・ネギ・ニンニクを加え、赤唐辛子で締めた「辛味噌だれ」のセットです。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
ガーリックチキンソテーの素		216 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	しょうゆベースに、ニンニクとチキンのうまみを効かせた濃縮タイプの「ガーリックソース」と、皮目がカリッと仕上がるガーリック風味の「皮目用調味粉」のセットです。
レモンチキンソテーの素		216 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	チキンのうまみとシチリア産レモン果汁の酸味を効かせ、香辛料で味を締めた「レモンソース」と、皮目がカリッと仕上がるガーリック風味の「皮目用調味粉」のセットです。
肉しゃぶサラダの素 ゆず香るごまだれ		216 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	焙煎ごまのコクと西京みその優しくなめらかな味わいに、国産ゆずの皮と果汁で爽やかな風味の「ゆず香るごまだれ」と、肉の臭みを抑えながらうまみをとじ込め、ぷるぷるで柔らかい食感に仕上げる「下味粉」のセットです。
冷しゃぶ 焙煎ごまだれ		302 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	香ばしく風味豊かな「金ごま」となめらかな「アーモンドペースト」に、新たに「椎茸エキス」を加えることでコクを増し、ねりごま増量でまろやかな味わいにリニューアルしました。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品
冷しゃぶ 玉ねぎ醤油だれ		302 円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	おろしたマネギ、炒めタマネギ、刻みタマネギの3種をベースに、新たに「レモン果汁」をプラスし、爽やかな味わいと、タマネギ増量でうまみが一層アップしました。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品

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 甘口		237 円	量販店 精肉コーナー など	<p>みそ・ねりごまが効いたコク深いしょうゆベースのたれに、香味野菜のうまみと風味豊かなごま油、新たに青森県産のリンゴ果汁を加えることで爽やかな甘口に仕上げた焼き肉のたれです。</p> <p>※フレーバー&パッケージリニューアル品</p>
焼肉一番 中辛		237 円	量販店 精肉コーナー など	<p>みそ・ねりごまが効いたコク深いしょうゆベースのたれに、コショウ・赤唐辛子をピリッと効かせ、新たに国産タマネギと生姜を加えることでうまみを増した中辛仕立ての焼き肉のたれです。</p> <p>※フレーバー&パッケージリニューアル品</p>
小松菜・ほうれん草がおいしい！ 青菜炒めの素		108 円	量販店 青果コーナー など	<p>天日塩のまろやかなうまみに、ニンニク・チキン・ポークのコクとごま油の風味を加え、赤ピーマンで彩りよく仕上げた旨塩にんにく味の炒めもの用調味料です。</p>
おいしくお野菜♪ カプレーゼ風 トマトサラダ用セット		216 円	量販店 青果コーナー など	<p>トマトと相性の良いモッツァレラチーズパウダーを使用したクリーミーな「チーズソース」と、岩塩・黒コショウ・バジル・オレガノで豊かな風味の「スパイス」のセットです。</p>
ねぎチヂミの素		270 円	量販店 青果コーナー など	<p>山芋を増量し、枕崎産鰹節・昆布を効かせた「チヂミ粉」、リンゴ果汁を配合し甘酸っぱく仕上げ、辛味を抑えた「薬味だれ」、みそのコクに唐辛子・香味野菜を効かせた「辛味噌だれ」のセットです。</p> <p>※フレーバー&パッケージリニューアル品</p>

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット		216 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	レタスのおいしさを引き立てる香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麺」と、一番搾りごま油を配合したフレッシュで芳醇な「焙煎ごまドレッシング」のセットです。 ※リニューアル品
ぱくぱくキャベツ用セット		216 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	キャベツのおいしさを引き立てる香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麺」と、優しい甘さのスイートコーンに、新たにクリームチーズの風味をプラスした「クリーミーコーンドレッシング」のセットです。 ※リニューアル品
ぱぱっと逸品 ピーナッツ和えの素		108 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	香ばしい焙煎ピーナッツのうまみに、新たに枕崎産鰹節のだしを効かせた和えものの素です。 ※リニューアル品
シーフードソムリエ監修 大葉ジェノベーゼ風ソース		194 円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	爽やかな風味の国産大葉ペーストに、ニンニク・すりごま・ゴーダチーズを加え、コク深く仕上げました。淡泊な白身魚やタコなど、幅広い魚介類とも相性ピッタリのソースです。
海鮮中華 エビチリソース		226 円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	トマトペーストに豆板醤・チューニャン・紹興酒を加えた本格派の「エビチリソース」、エビをプリットした食感に仕上げる「下味粉」、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」の3点セットです。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
海鮮中華 エビマヨソース		226 円	量販店 鮮魚コーナー など	エビをプリツとした食感に仕上げる「下味粉」、「マヨネーズタイプソース」とカマンベールチーズと果汁で仕上げた「エビマヨ用ソース」の3点セット。ダブルソースでクリーミーでコクのある一品が作れます。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品
さつまいも揚げで作る オデンポックムのたれ		151 円	量販店 日配コーナー など	しょうゆ&みそをベースに、ニンニク・コチュジャン・豆板醤のコク深いうまみと赤唐辛子を効かせ、ごま油で風味よく仕上げた、辛旨いコチュジャン炒めのたれです。
しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープ		151 円	量販店 日配コーナー など	ニンニク・コチュジャンのコク、赤唐辛子の辛味、鶏がらだしに、新たに枕崎産鰹節のうまみを加えた濃縮タイプのスープの素です。 ※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 0120-092-860

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

2023年1月18日

フライパンでも作れます。サクッと食感、ジュワッとジューシーなトリカラ！

『から揚げの素』2品 新発売

九州醤油のコクが決め手の『香味醤油味』、枕崎産鰹節のだしが効いた『旨だし塩味』

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、2023年春夏の新製品として『から揚げの素 香味醤油味』と『から揚げの素 旨だし塩味』を2月1日(水)より全国で発売します。

値上げラッシュが続く昨今、比較的リーズナブルな価格の鶏肉は、家計に助かる食材です。また、当社が実施した家庭での料理に関するインターネット調査では、「時短で簡便な調理」、「食費を抑えたい」、「外食店・お店の味」にニーズがあることがわかりました。そこで当社は、「サクッと揚がり、鶏もも肉の旨みあふれるジューシーな食感」の鶏のから揚げをコンセプトに、通常の揚げ方はもちろん、フライパンを用い少量の油で「揚げ焼き」もでき、鶏肉1枚分のセットが2回分入った汎用調味料を開発しました。

『から揚げの素 香味醤油味』は、コク深い九州醤油のベースに、ニンニクと生姜の風味を効かせ、約30秒のもみ込みで肉に味が付く「下味用醤油だれ」と、国産小麦粉・米粉・コーングリッツをブレンドした、まぶしタイプの「から揚げ粉」のセット調味料です。しょうゆと香味野菜のコク深く香ばしい風味でご飯がすすみ、また、ビールやハイボールなど炭酸系のお酒にもよく合います。

『から揚げの素 旨だし塩味』は、枕崎産鰹節と宗田節のだしに、ニンニクと生姜の風味を効かせ、約30秒のもみ込みで肉に味が付く「下味用塩だれ」、国産小麦粉、米粉、コーングリッツをブレンドした、まぶしタイプの「から揚げ粉」のセット調味料です。海の恵みのだしと香味野菜の風味が効いた塩味は、主菜はもちろん、晩酌のお供にもぴったりです。

「香味醤油味」は九州醤油を、「旨だし塩味」は枕崎産鰹節を使用した、「九州ロゴマーク」^(※)記載の新アイテムです。

※ 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



製品仕様	
製 品 名	から揚げの素 香味醤油味
容 量	110g(から揚げ粉:30g×2袋、下味用調味液:25g×2袋)
希望小売価格(税込)	226 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	九州醤油のベースに、ニンニク・生姜を効かせた「香味醤油だれ」と、サクツとした食感に仕上がる「下味粉」で、香ばしい醤油味の鶏の唐揚げが簡単に作れるセットです。



製品仕様	
製 品 名	から揚げの素 旨だし塩味
容 量	110g(から揚げ粉:30g×2袋、下味用調味液:25g×2袋)
希望小売価格(税込)	226 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	枕崎産鰹節・宗田節のだしに、ニンニク・生姜を効かせた「下味用塩だれ」と、サクツとした食感に仕上がる「から揚げ粉」で、だしの旨みあふれる塩味の鶏の唐揚げが簡単に作れるセットです。

■ 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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

食卓の新レパートリーに、みんなでシェアして楽しめる「韓国式牛焼肉のり巻き」

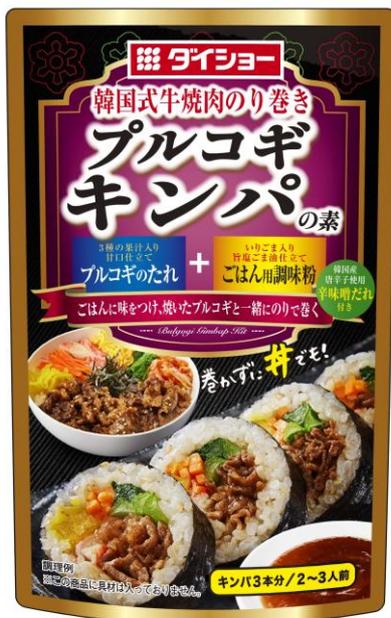
『プルコギキンパの素』 新発売

牛肉をフルーティなたれで焼き、ごま風味のごはんとともに海苔で巻く

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、2023年春夏の新製品として『プルコギキンパの素』を2月1日(水)より全国で発売します。

家庭内食率は、コロナ禍を受けた2020年に高い数値を記録し、その後は落ち着くかに見えましたが、2022年後半の値上げの波により、再度上昇することが予想されます。当社は、自炊のシーンでよく聞かれる「メニューのマンネリ、自分の味に飽きる」という声にお応えし、30代をメインターゲットに、近年、認知の高まっている韓国メニューの中でも馴染みやすく、本場風の味わいが手軽に楽しめる一品を提案します。

韓国メニューの「キンパ」は、キム=海苔、パプ=ごはんを意味する「韓国式のり巻き」です。『プルコギキンパの素』は、しょうゆにニンニク・みそを加え、西洋ナシ+リンゴ+モモ果汁で甘口に仕上げたフルーティな「プルコギのたれ」、ニンニク・タマネギ・チキンのうまみに風味豊かなごま油を配合し、煎りごまを加えた「ごはん用調味粉」、みそにコチュジャン・すりごま・ネギ・ニンニクなどを加え、韓国産赤唐辛子でピリッと締めた「辛味噌だれ」の3点セットです。たれで炒めた牛うす切り肉と、小松菜、ニンジン、たくあん、カニカマなどのお好みの具材を用意し、調味粉を混ぜたごはんとともに巻きずし用海苔で巻くだけの簡単調理。お好みに合わせて辛味噌だれをつければ「辛味キンパ」も楽しめます。また、丼物や手巻き寿司などのアレンジも可能です。



製品仕様	
製品名	プルコギキンパの素
容量	84.5g(プルコギのたれ:65g、ごはん用調味粉:12.5g、辛味噌だれ:7g)
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	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆにニンニク・みそを加え、3種の果汁で甘口に仕上げた「プルコギのたれ」、ニンニク・タマネギ・チキンのうまみに、ごま油風味が効いた煎りごま入り「ごはん用調味粉」、みそにコチュジャン・すりごま・ネギ・ニンニクを加え、赤唐辛子で締めた「辛味噌だれ」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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

皮目カリッ！ レストランのような完成度の高さ

『ガーリックチキンソテーの素』

『レモンチキンソテーの素』 新発売

ニンニクとしょうゆの香ばしさ or 柑橘風味で爽やかな酸味

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、2023年春夏の新製品として『ガーリックチキンソテーの素』と『レモンチキンソテーの素』を2月1日(水)より全国で発売します。

食品をはじめとする多くの製品やサービスの度重なる値上げに伴い、節約志向が一層高まることが予想されます。当社が実施したインターネット調査では、「時短で簡便な調理」、「食費を抑えたい」、「外食・お店の味」にニーズがあることがわかりました。そこで、比較的リーズナブルな価格の鶏もも肉を用いた主菜をテーマに、外食店のように皮目がカリッと仕上がりに、コロナ禍前の2019年度調味料市場と比べ人気を集めている「ガーリック」、「レモン」のフレーバーを採用し、鶏もも肉1枚分のセットが2回分入ったチキンソテー専用調味料をラインアップします。

『ガーリックチキンソテーの素』は、しょうゆベースに、ニンニクとチキンのうまみを効かせた濃縮タイプの「ガーリックソース」と、ソースの味を引き立たせ、皮目にまぶして焼けば、カリッと仕上がるガーリック風味の「皮目用調味粉」のセット調味料です。シンプルながらも食欲をそそる味わいのソースで鶏もも肉を焼き上げ、ニンジン、ブロッコリー、マッシュルームなどの野菜を付け合わせれば、味や食感はもちろん、見た目もレストランメニューのような一品が簡単に作れます。さらにお好みでガーリックチップをトッピングすれば、より一層ガーリックテイストが楽しめます。ターゲット層は、20～60代の幅広い世代を想定しました。

『レモンチキンソテーの素』は、チキンのうまみとシチリア産レモン果汁の酸味を効かせ、レッドベルペパー、オレガノなどの香辛料で味を締めた「レモンソース」と、ソースの味を引き立たせ、皮目にまぶして焼けば、カリッと仕上がるガーリック風味の「皮目用調味粉」のセット調味料です。爽やかなレモンのほどよい酸味が鶏もも肉のうまみを引き立て、ベビーリーフ、ミニトマト、レモンなどを添えれば、味・食感・見た目ともにレストランメニューのような一品が簡単に作れます。お好みでレモンを絞れば、より爽やかなレモンテイストが楽しめます。ターゲット層は、40代を中心とした30～50代を想定しました。



製品仕様	
製 品 名	ガーリックチキンソテーの素
容 量	76g(ガーリックソース:28g×2袋、皮目用調味粉:10g×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	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに、ニンニクとチキンのうまみを効かせた濃縮タイプの「ガーリックソース」と、皮目がカリッと仕上がるガーリック風味の「皮目用調味粉」のセットです。



製品仕様	
製 品 名	レモンチキンソテーの素
容 量	90g(レモンソース:35g×2袋、皮目用調味粉:10g×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	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキンのうまみとシチリア産レモン果汁の酸味を効かせ、香辛料で味を締めた「レモンソース」と、皮目がカリッと仕上がるガーリック風味の「皮目用調味粉」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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

夏の食卓の“ヘビロテ”涼味メニュー、第2弾登場

『肉しゃぶサラダの素 ゆず香るごまだれ』新発売

ぷるるん食感のしゃぶしゃぶ肉&色鮮やかな野菜を、定番「ごまだれ」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、2023年春夏の新製品として『肉しゃぶサラダの素 ゆず香るごまだれ』を2月1日(水)より全国で発売します。

豚しゃぶしゃぶ用うす切り肉を用いた「冷しゃぶサラダ」は、気温が高くなると食卓に登場する頻度が増す、夏ならではのメニューです。「冷しゃぶサラダ」について、当社が実施したインターネット調査では、「暑い日に食べやすい」、「栄養バランスが良い」、「余分な脂を落とすことで、ヘルシー」などの声がある一方で、「肉がパサつく・臭みが気になる・柔らかくならない」といった不満も寄せられました。これらの声にお応えし、昨年発売した「肉しゃぶサラダの素 中華風しょうゆだれ」に続き、定番のフレーバーをベースに清涼感のある味わいで楽しむ新アイテムをラインアップしました。

『肉しゃぶサラダの素 ゆず香るごまだれ』は、焙煎ごまのコクと優しくなめらかな味わいの西京みそに、国産ゆずの皮と果汁で爽やかな風味に仕上げた「ゆず香るごまだれ」と、ジンジャーパウダーで肉の臭みを抑えながら旨味をとり込み、ぷるぷるで柔らかい食感に仕上げる「下味粉」のセット調味料です。豚しゃぶしゃぶ用うす切り肉、ベビーリーフ、タマネギのほかに、お好みでトマト、パプリカ、アボカド、スプラウトなど、色とりどりの野菜とともに盛りつければ、栄養バランスが良く、ボリューム感のある「お肉サラダ」が簡単に作れます。また、豚肉の代わりに牛肉はもちろん、鶏むね肉のスライスやラムのうす切り肉を用いてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	肉しゃぶサラダの素 ゆず香るごまだれ
容量	65g(味付け用のたれ: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	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	焙煎ごまのコクと西京みその優しくなめらかな味わいに、国産ゆずの皮と果汁で爽やかな風味の「ゆず香るごまだれ」と、肉の臭みを抑えながらうまみをとじ込み、ぷるぷるで柔らかい食感に仕上げる「下味粉」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

〒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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023 月 1 月 18 日

夏の定番「冷しゃぶ」に欠かせない人気のたれがパワーアップ！

『冷しゃぶ 焙煎ごまだれ』

『冷しゃぶ 玉ねぎ醤油だれ』リニューアル発売

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、2023 年春夏の新製品として『冷しゃぶ 焙煎ごまだれ』と『冷しゃぶ 玉ねぎ醤油だれ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、2 月 1 日(水)より全国で発売します。

肉と野菜を一度にバランスよく摂れる「冷しゃぶ」は、気温の上昇とともに食卓に上る回数が増えるメニューです。当社が実施したインターネット調査でも、5割以上の方が「この夏、食べる機会を増やしたい」と回答されました。そこで当社は、高まる「冷しゃぶ」ニーズにお応えすべく、「冷しゃぶ用たれ」の現行品のフレーバーをリニューアルするとともに、清涼感のあるパッケージデザインに変更し、市場での存在感の拡大を図ります。

『冷しゃぶ 焙煎ごまだれ』は、「コクとまろやかさのアップ」をテーマに、原材料の選定を行いました。香ばしく風味豊かな「金ごま」となめらかな「アーモンドペースト」のベースに、新たに「椎茸エキス」を配合することでコクを一層アップさせ、ねりごまの増量で、まろやかな味わいにリニューアルしました。具材にしっかり絡むとろみのあるごまだれは、豚しゃぶしゃぶ用うす切り肉はもちろん、レタス、バビリーフ、水菜、トマトなどの野菜のほか、豆腐や中華麺との相性も抜群です。

『冷しゃぶ 玉ねぎ醤油だれ』は、ベースである「おろしたまねぎ、炒めたまねぎ、刻みたまねぎ」とマッチし、「暑い夏でもさっぱり食べられる」をテーマに試行を重ね、新たに「レモン果汁」をプラスしました。また、うまみアップのためにたまねぎを増量しました。具材にしっかり絡むとろみのあるしょうゆだれは、豚しゃぶしゃぶ用うす切り肉はもちろん、レタス、たまねぎ、オクラ、トマト、キノコなどの野菜のほかに、そうめんにもよく合う味です。



製品仕様	
製品名	冷しゃぶ 焙煎ごまだれ
容量	235g
希望小売価格(税込)	302円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	香ばしく風味豊かな「金ごま」となめらかな「アーモンドペースト」に、新たに「椎茸エキス」を加えることでコクを増し、ねりごま増量でまろやかな味わいにリニューアルしました。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品



製品仕様	
製品名	冷しゃぶ 玉ねぎ醤油だれ
容量	230g
希望小売価格(税込)	302円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	おろしたまねぎ、炒めたまねぎ、刻みたまねぎの3種をベースに、新たに「レモン果汁」をプラスし、爽やかな味わいと、たまねぎ増量でうまみが一層アップしました。 ※フレーバー&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 0120-092-860

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

2023年1月18日

発売 57 年、当社の歴史を語る焼肉のたれ、「甘口」&「中辛」

『焼肉一番』シリーズ 2 品 リニューアル発売

受け継がれてきた秘伝のレシピに国産素材でフレーバーアレンジ

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、2023年春夏の新製品として『焼肉一番 甘口』と『焼肉一番 中辛』の味とパッケージデザインをリニューアルし、2月1日(水)より全国で発売します。

家庭内食の定着や物価上昇の昨今、“おうち焼き肉”の頻度について尋ねたところ、「月1回以上」が39%に達することがわかりました(当社インターネット調査)。この結果を踏まえ当社は、当社の原点であり焼き肉店を出していたたれをルーツ※とし、発売当時のレシピをもとに現在の製法・素材で再現した「焼肉一番 Classic 甘口/中辛」(2021年発売)に、新たに国産素材を加えることでフレーバーをブラッシュアップしました。また、当社創業の地“福岡”を強調し、焼き肉のシズル感を取り入れたパッケージデザインに統一しました。

『焼肉一番 甘口』は、みそ・ねりごまでコクを増したしょうゆベースに、香味野菜のうまみと、風味豊かなごま油を加え、新たに青森県産のリンゴ果汁をプラスすることで爽やかな甘口に仕上げました。一方、『焼肉一番 中辛』は、みそ・ねりごまでコクを増したしょうゆベースに、コショウ・赤唐辛子を効かせ、新たに国産タマネギと生姜を加えることで、甘口よりもピリッとした味わいが楽しめます。甘口・中辛ともにコクがありながらもあっさりした味で、「つけだれ」はもちろんのこと、肉に絡めてから焼く「もみだれ」にしてもごはんが進みます。国産牛・和牛はもちろん、脂身の多い豚バラ肉から、たんぱくな味の鶏肉までよく合います。

※ 『焼肉一番』について

金澤俊輔(当社創業者)は、妻と二人で1964年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「これはビジネスになるのでは」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。



製品仕様	
製 品 名	焼肉一番 甘口
容 量	240g
希望小売価格(税込)	237 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそ・ねりごまが効いたコク深いしょうゆベースのたれに、香味野菜のうまみと風味豊かなごま油、新たに青森県産のリンゴ果汁を加えることで爽やかな甘口に仕上げました。お子様や辛味が苦手な方にも安心していただける甘口のたれです。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	焼肉一番 中辛
容 量	235g
希望小売価格(税込)	237 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそ・ねりごまが効いたコク深いしょうゆベースのたれに、コショウ・赤唐辛子をピリツと効かせ、新たに国産タマネギと生姜を加えることでうまみを増しました。ちょっと刺激が欲しい方も満足いただける中辛仕立てのたれです。 ※フレーバー&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 0120-092-860

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

2023年1月18日

まろやかな天日塩とチキンのコク、風味豊かなごま油が決め手
『小松菜・ほうれん草がおいしい！青菜炒めの素』新発売
緑鮮やかな色合いと本格的な味わいの中華メニューがご家庭で

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、2023年春夏の新製品として『小松菜・ほうれん草がおいしい！青菜炒めの素』を2月1日(水)より全国で発売します。

中華メニュー専用調味料市場は、コロナ禍の2020年度に拡大し、その後は規模を保っている手堅い市場のひとつです。当社は、ご家庭で作る中華メニューの中で青菜炒めに注目し、身近な野菜の小松菜・ほうれん草を用いた副菜、晩酌のお供が簡単に作れる専用調味料を開発しました。

『小松菜・ほうれん草がおいしい！青菜炒めの素』は、天日塩のまろやかなうまみに、ニンニク・チキン・ポークのコクとごま油の風味を加え、赤ピーマンで彩りよく仕上げた旨塩にんにく味の炒めもの用調味料です。小松菜、ほうれん草はもちろん、チンゲン菜、豆苗、空心菜、ニラなどの青菜炒めの味が簡単に決まります。また、野菜と一緒に豚肉やイカなどを炒めれば、ボリュームのある一品も手軽に作れます。



製品仕様	
製品名	小松菜・ほうれん草がおいしい！ 青菜炒めの素
容量	14g (7g×2袋)
希望小売価格(税込)	108円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023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に、ニンニク・チキン・ポークのコクとごま油の風味を加え、赤ピーマンで彩りよく仕上げた旨塩にんにく味の炒めもの用調味料です。

■ 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

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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

注目のイタリアンサラダが手軽に楽しめる専用調味料
『おいしくお野菜♪ カプレーゼ風トマトサラダ用セット』新発売
ワインのサイドディッシュやホームパーティを彩る“ハレメニュー”に最適

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、2023年春夏の新製品として『おいしくお野菜♪ カプレーゼ風トマトサラダ用セット』を2月1日(水)より全国で発売します。

2018年度以降の洋風メニュー専用合わせ調味料は伸長しており(富士経済「食品マーケティング便覧2022」)、今後も拡大が期待される市場です。このような市場状況を受け、当社は、「おうち外食、プチ贅沢」をキーワードに、マンネリ感を打破するアイテムの開発に着手。ごちそう感のあるイタリアンの定番サラダ「カプレーゼ」をヒントに、ワインのお供やホームパーティを飾るメニューが手軽に楽しめるサラダ専用合わせ調味料を市場投入します。

「カプレーゼ」は、スライスし重ね合わせたトマトとモッツアレラチーズに、バジル、スパイス、オリーブオイルで仕上げるイタリア発祥のサラダメニューです。『おいしくお野菜♪ カプレーゼ風トマトサラダ用セット』は、トマトと相性の良いモッツアレラチーズパウダーを使用したクリーミーな「チーズソース」と、岩塩・黒コショウ・バジル・オレガノで豊かな風味の「スパイス」のセットです。スライスしたトマトにソースとオリーブオイルを回し掛け、仕上げにスパイスを振りかけるだけでイタリアンテイスト溢れるカプレーゼ風トマトサラダが簡単に出来上がります。お好みに合わせてバジルやペペーリーフの葉を散らし、アボカド、生ハム、キウイやイチゴなどを添えれば華やかな一皿が演出できます。



製品仕様	
製品名	おいしくお野菜♪ カプレーゼ風トマトサラダ用セット
容量	53.5g(チーズ風味ソース:50g、 仕上げ用スパイス:3.5g)
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	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	トマトと相性の良いモッツアレラチーズパウダーを使用したクリーミーな「チーズソース」と、岩塩・黒コショウ・バジル・オレガノで豊かな風味の「スパイス」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: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 0120-092-860

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

2023年1月18日

山芋増量&ポテトフレーク入りの「チヂミ粉」で、カリッとモチモチ食感！

『ねぎチヂミの素』リニューアル発売

リンゴ果汁で甘口に仕上げた「薬味だれ」、お好みの辛さに調節できる「辛味噌だれ」

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、2023年春夏の新製品として『ねぎチヂミの素』の味とパッケージデザインをリニューアルし、2月1日(水)より全国で発売します。

当社は、ニラや長ネギを用い、ピリ辛だれにつけて食べる「チヂミ」が簡単に作れる専用調理セットを手掛けておりますが、子どもや辛味が苦手な方でも楽しめるよう「薬味だれ」の味を見直し、また、さらにカリッと焼き上がるよう「チヂミ粉」の配合を変更し、発売します。

『ねぎチヂミの素』は、増量した山芋とポテトフレークのブレンドに、枕崎産鰹節と昆布のうまみを効かせ、カリッもちっ食感に焼き上がる「チヂミ粉」、赤唐辛子を使わずコチュジャンと、リンゴ果汁で甘酸っぱく仕上げた醤油だれにごま油の風味を効かせた「薬味だれ」、みそのコクと唐辛子の辛味にニンニク・生姜の風味を効かせた「辛味噌だれ」の3点が入った専用調理セットです。ニラ、長ネギだけでなく、タマネギ、万能ネギでもおいしく作れます。豚肉と一緒に焼いて食べ応えのある一枚にしたり、とろけるチーズを加え、マイルドでコクのある味も楽しめます。



製品仕様	
製品名	ねぎチヂミの素
容量	147g(チヂミ粉:100g、薬味だれ:40g、辛味噌だれ:7g)
希望小売価格(税込)	270円
販売路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	山芋を増量し、枕崎産鰹節・昆布を効かせた「チヂミ粉」、リンゴ果汁を配合し甘酸っぱく仕上げ、辛味を抑えた「薬味だれ」、みそのコクに唐辛子・香味野菜を効かせた「辛味噌だれ」のセットです。 ※フレーバー&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 0120-092-860

https://www.daisho.co.jp

2023年1月18日

風味豊かなドレッシングで和える、野菜と揚げ麺のサラダ

『レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット』

『ぱくぱくキャベツ用セット』 リニューアル発売

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、2023年春夏の新製品として『レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット』と『ぱくぱくキャベツ用セット』をリニューアルし、2月1日(水)より全国で発売します。

春夏期(3月~8月)のサラダ用揚げ麺調味料セット市場は、コロナ禍で内食率が高まった2020年度に大きく伸長し、2022年度もコロナ禍前の3年前に比べ113%の規模となり(日経 POS 情報サービス)、食卓に定着しつつあることがうかがえます。当社では、レタスやキャベツを用い、パリッとした食感が楽しめるサラダ用揚げ麺セットをラインアップしていますが、このたび添付のドレッシングのフレーバーをリニューアルすることで、より一層の支持獲得を図ります。

『レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット』は、しょうゆにねりごま・すりごま・ニンニク等を加え、現行品のごま油に代わり一番搾りごま油を用いた、フレッシュで芳醇な風味の「焙煎ごまドレッシング」と、香ばしくパリパリッとした食感のサラダ用「揚げ麺」のセットです。レタス、キュウリ、ミニトマトなどの野菜に砕いた揚げ麺を加え、風味豊かなドレッシングを絡めれば、シャキッとしたレタスと揚げ麺のパリッとした食感が楽しめるサラダが簡単に作れます。サラダの定番野菜だけでなく、季節の旬の野菜や温野菜を用いたアレンジメニューも楽しめます。

『ぱくぱくキャベツ用セット』は、優しい甘さのスイートコーンの風味に、新たにクリームチーズのコクと風味を加え、まろやかな味わいに仕上げた「ドレッシング」と、香ばしくパリパリッとした食感が楽しめるサラダ用「揚げ麺」のセットです。千切りキャベツに砕いた揚げ麺を和え、クリーミーなドレッシングを絡めれば、揚げ麺のパリッとした食感のアクセントと、コク深くまろやかな風味のキャベツサラダが手早く作れます。また、型抜きした野菜、リボン型や貝型のパスタで飾れば、華やかなパーティー仕様の一品にアレンジできます。



製品仕様	
製品名	レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット
容量	95g(ドレッシング:55ml(65g)、揚げ麺: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	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	レタスのおいしさを引き立てる香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麺」と、一番搾りごま油を配合したフレッシュで芳醇な「焙煎ごまドレッシング」のセットです。 ※リニューアル品



製品仕様	
製品名	ぱくぱくキャベツ用セット
容量	67g(ドレッシング:33ml(37g)、揚げ麺: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	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	キャベツのおいしさを引き立てる香ばしくパリパリとした食感の「揚げ麺」と、優しい甘さのスイートコーンに、新たにクリームチーズの風味をプラスした「クリームコーンドレッシング」のセットです。 ※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
〒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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

旬の野菜で副菜やお弁当のおかずが手間なく作れる
『ぱぱっと逸品 ピーナッツ和えの素』リニューアル発売
香ばしい焙煎ピーナッツに枕崎産カツオ節のうまみで旬の野菜を和える

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、2023年春夏の新製品として『ぱぱっと逸品 ピーナッツ和えの素』をリニューアルし、2月1日(水)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、炒めもの用、和えもの用などの17アイテムを展開し、毎年、新作のラインアップや現行品のリニューアルを行っています。近年の和えものの素市場が拡大傾向(日経 POS 情報サービス)にある中で、副菜などで重宝する「ピーナッツ和えの素」を一新することで存在感の拡大を図ります。

『ぱぱっと逸品 ピーナッツ和えの素』は、香ばしい焙煎ピーナッツのうまみに、新たに枕崎産鰹節のだしを効かせた和えものの素です。“だし感”のあるしょうゆ味を強調し、アスパラガス、スナップえんどう、インゲン、ホウレンソウなど、春夏秋冬の旬の野菜でピーナッツ和えが楽しめます。茹でた野菜に和えるだけのお手軽設計で、食卓の副菜や忙しい朝のお弁当作りに大活躍です。また、パッケージを現行の横型から縦型に変更し、表面・裏面でおすすめ野菜のシズルを記載したリバーシブルデザインを採用しました。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 ピーナッツ和えの素
容量	24g
希望小売価格(税込)	108円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	香ばしい焙煎ピーナッツのうまみに、新たに枕崎産鰹節のだしを効かせた和えものの素です。 ※ 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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

オリジナリティのあるフレーバーの魚介用ソース、誕生！

『シーフードソムリエ監修 大葉ジェノバーゼ風ソース』新発売

爽やかな大葉の風味とゴーダチーズのコクで味わう

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、2023年春夏の新製品として『シーフードソムリエ監修 大葉ジェノバーゼ風ソース』を2月1日(水)より全国で発売します。

落ち着いた感のある内食率ですが、コロナ禍前の2019年度比103.9%と高く推移しています(インテージ「キッチンダイアリー」)。当社が実施したインターネット調査でも、「外食控え」の意向がうかがえる一方、内食時のストレスとして、「自分の味付けに対する“飽き”」を感じている方が多いことがわかりました。そこで当社は、マンネリになりがちな食卓の中でも海鮮メニューにフォーカスし、オリジナリティのある味が簡単に作れる魚介用ソースの開発に着手しました。ご家庭で楽しむ新しい洋風海鮮メニューをご提案します。

『シーフードソムリエ監修 大葉ジェノバーゼ風ソース』は、国産大葉のペーストに、ニンニク・すりごま・ゴーダチーズを加えた、和風テイスト香る魚介用ソースになっており、大葉の爽やかな風味とゴーダチーズ・ニンニクのコク深い味わいです。サーモン、タイなどのお刺身にタマネギやベビーリーフを添えた「カルパッチョ」、タコ・アボカドを食べやすいサイズにカットし、和えたハワイ風の「ポキ」、サケやカジキを用いた「白身魚ソテー」のほかに、シラスを絡め盛り、梅肉をトッピングした「ジェノバーゼ風パスタ」など、幅広い魚介メニューのソースとして活躍します。



製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 大葉ジェノバーゼ風ソース
容量	60 g (30g×2袋)
希望小売価格(税込)	194 円
販売路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	爽やかな風味の国産大葉ペーストに、ニンニク・すりごま・ゴーダチーズを加え、コク深く仕上げました。淡泊な白身魚やタコなど、幅広い魚介類と相性ピッタリのソースです。

■ 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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

中華の一流料理人の味作りと調理方法が凝縮されて、再登場！

『海鮮中華 エビチリソース』

『海鮮中華 エビマヨソース』 リニューアル発売

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、2023年春夏の新製品として『海鮮中華 エビチリソース』と『海鮮中華 エビマヨソース』の味とパッケージデザインをリニューアルし、2月1日(水)より全国で発売します。

エビは食卓でもおなじみの魚介食材であり、エビを用いた「チリソース炒め」は、2年連続1位に上る家庭の人気メニューです(インテージ「キッチンダイアリー」)。当社の「海鮮中華 エビチリソース」と「海鮮中華 エビマヨソース」は、ご好評いただいている中華メニュー用調味料ですが、このたび「おうち外食」をキーワードに、話題を集める四川料理の人気店「スーツァンレストラン陳」(東京・渋谷)の料理長・井上和豊氏に、味作りのアドバイスから調理方法のポイントまでご協力いただき、本格的な味に磨き上げることで、さらなる支持の拡大を図ります。また、パッケージ記載のQRコードから、井上シェフ考案のアレンジレシピもご覧いただけます。

『海鮮中華 エビチリソース』は、具材のエビや醬が香るようフレーバーをリニューアルしました。エビのうまみとプリツとした食感に合う「エビチリソース」は、ベースのトマトペーストと、豆板醬のコク、ニンニク・生姜・紹興酒で風味よく仕上げ、新たに豆鼓醬とチューニャンを加えることで、より本格的な味を作りました。また、出来上がりのソースの色合いが、外食店のように“赤黒く”仕上がるよう調整しました。お好みの辛味に調節できる「辛味調味料」にはネギ風味油をプラスし、豊かな風味が楽しめます。

『海鮮中華 エビマヨソース』は、ダブルソースでクリーミーな味わいが楽しめるようリニューアルしました。リンゴ・レモン・みかん・オレンジの果汁とカマンベールチーズの爽やかな味わいの中に、カキエキスのうまみを生かした「エビマヨ用ソース」と「マヨネーズタイプソース」のふたつのソースを合わせることで、エビのうまみとプリツとした食感に合う、クリーミーでコクのある味わいに仕上げました。



製品仕様	
製 品 名	海鮮中華 エビチリソース
容 量	121g(エビチリソース:94g、下味粉:20g、辛味調味料:7g)
希望小売価格(税込)	226 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストに豆板醤・チューニャン・紹興酒を加えた本格派の「エビチリソース」、エビをプリットした食感に仕上げる「下味粉」、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」の 3 点セットです。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	海鮮中華 エビマヨソース
容 量	120g(マヨネーズタイプソース:60g、エビマヨ用ソース:40g、下味粉:20g)
希望小売価格(税込)	226 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2023 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	エビをプリットした食感に仕上げる「下味粉」、「マヨネーズタイプソース」とカマンベールチーズと果汁で仕上げた「エビマヨ用ソース」の 3 点セットです。ダブルソースでクリーミーでコクのある一品が作れます。 ※フレーバー&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 0120-092-860

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

2023年1月18日

いつものさつま揚げ&野菜を辛旨いたれで炒める
『さつま揚げで作る オデンポックムのたれ』新発売
食欲をそそる韓国メニューが手軽に作れる専用調味料

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、2023年春夏の新製品として『さつま揚げで作る オデンポックムのたれ』を2月1日(水)より全国で発売します。

当社が実施した消費者意識調査では、「自分で作る料理のマンネリ感」が依然として高く、「時短調理」を求める声も多く聞かれました。そこで当社は、第4次韓流ブームを受け、韓国メニューの「オデンポックム」に注目し、ご飯がすすむ辛旨味の炒め物が簡単に作れる専用調味料の開発に着手。20~40代をメインターゲットに、食卓の新レパートリーとしてご提案します。

「オデンポックム」は、オデン=魚の練り物、ポックム=炒め物 を意味し、韓国の家庭ではポピュラーなメニューのひとつです。『さつま揚げで作る オデンポックムのたれ』は、しょうゆ&みそをベースに、ニンニク・コチュジャン・豆板醤のkok深いうまみと赤唐辛子の辛みをしっかり効かせ、ごま油で風味よく仕上げた専用調味料です。さつま揚げとタマネギ、ニラがあれば、辛旨い本格的な韓国メニューが簡単に作れます。ちくわ、長ネギ、ニンジンなどお好みの具材でアレンジも楽しめます。



製品仕様	
製品名	さつま揚げで作る オデンポックムのたれ
容量	80g
希望小売価格(税込)	151円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2023年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆ&みそをベースに、ニンニク・コチュジャン・豆板醤のkok深いうまみと赤唐辛子を効かせ、ごま油で風味よく仕上げた、辛旨いコチュジャン炒めのたれです。

■ 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

〒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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2023年1月18日

“九州はひとつ”、生まれ変わった宮崎県発祥のピリ辛スープ 『しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素』 リニューアル発売

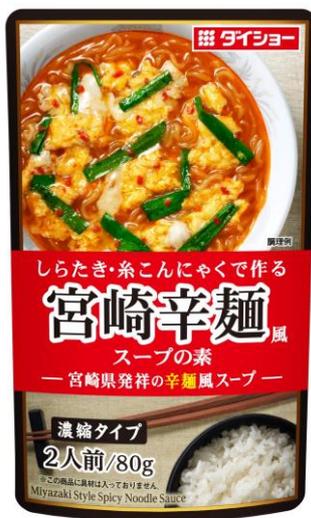
酸味を抑え、枕崎産鰹節で“だし感”アップ

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、2023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』をリニューアルし、2月1日(水)より全国で発売します。

宮崎県延岡市に誕生した宮崎辛麺は、全国販売のインスタント麺・カップ麺にも採用され、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”に愛されているご当地グルメです。当社は、この宮崎辛麺をヒントに、低糖質・低カロリーな食材で仕上げる「しらたき・糸こんにゃくで作る 宮崎辛麺風スープの素」を2019年に発売しご好評いただきましたが、このたび九州産の原料を新たに使用し、“だし感”にこだわったフレーバーに見直しました。

今回リニューアルする『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、ニンニク・コチュジャンのコク、赤唐辛子の辛味、鶏ガラだしのうまみに加え、新たに枕崎産鰹節をプラスしました。さらに現行品より酸味を抑えることでしょうゆとだし味の味わいが際立つよう仕上げました。しらたき・糸こんにゃくによく合うピリ辛味は、“おかずスープ”としてご飯が欲しくなる一品です。また、濃縮倍率を調整することで容量を変更し、価格も見直しました。なお、本製品は、宮崎県のご当地メニューに着目し、枕崎産鰹節を使用した「九州ロゴマーク」(*)記載の新アイテムです。

※ 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



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	80g
希望小売価格(税込)	151円
販売路	量販店などの日配コーナー
発売日	2023年2月1日
販売地区	全国
製品特徴	ニンニク・コチュジャンのコク、赤唐辛子の辛味、鶏ガラだしに、新たに枕崎産鰹節のうまみを加えた濃縮タイプのスープの素です。 ※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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>