

2023 年 8 月 21 日

ダイショー 2023 年秋冬新製品のご案内-2

— 食卓盛り上がる、ラーメン鍋いろいろ —

名店監修鍋スープ、充実のラインアップ

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年秋冬新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を 9 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	税込価格	主要販路	製品特徴
名店監修鍋スープ 天下一品 京都鶏白湯味		378 円	量販店 食品コーナー など	京都発祥のラーメンの名店・天下一品監修のもと、同店の代名詞である「こってりラーメン」を鍋スープとして再現。鶏と野菜の旨みに、ニンニクのコクを効かせ、隠し味に味噌を加え、濃厚な味わいに仕上げました。
名店監修鍋スープ 一風堂ごま担々風極からか		378 円	量販店 食品コーナー など	福岡発祥のラーメンの名店・一風堂監修のもと、同店の定番「極からか麺」の味わいを鍋スープで再現しました。味噌・とんこつに、豆板醤・甜麺醬でコクを加え、ねりごまと6種のスパイスで特徴的な香りと辛さに仕上げました。 ※辛さの目安: 4/5 段階(やや辛口)

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味		378 円	量販店 食品コーナー など	福岡発祥のラーメンの名店・一風堂監修のもと、同店の看板メニュー「赤丸新味」の再現度をさらに高めるべく、濃厚さを追求し、よりコク深く、まろやかな味わいに仕上げました。さらに、新たに焦がしにんにくの風味を加えました。 ※辛さの目安： 2 / 5 段階(マイルド) ※フレーバー&パッケージリニューアル品
名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味		378 円	量販店 食品コーナー など	東京・青山創業のラーメンの名店・麺屋武蔵監修のもと、枕崎産鰹節を増量し、新たに宗田節を加えることで、魚介だし感がさらにアップ。鶏がら・エビ・煮干しの旨みと奥深い味わいが特徴です。ラード・ニンニク・コショウで“ラーメン感”が楽しめる鍋スープです。 ※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8月21日

今年の「名店監修鍋スープ」は、京都発の人気店！

『名店監修鍋スープ 天下一品 京都鶏白湯味』新発売

鶏・野菜のうまみ&ニンニクのコクで“天下一品”の「こってり」を再現

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年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 天下一品 京都鶏白湯味』を9月1日(金)より全国で発売します。

2022年度の鍋つゆ市場は、前年比97%にとどまり微減となりましたが、外食店とのコラボレーションを含む“監修鍋”は、前年比 110%を記録し、2019年から引き続き拡大傾向を示しました(日経 POS 情報サービス)。当社は2021年に「名店監修鍋スープ」シリーズを立ち上げ、有名ラーメン店とのコラボレーションにより、とんこつ(=一風堂)・醤油(=麺屋武蔵)・味噌(=すみれ)の各フレーバーを発売。これまでに累計で900万本を売り上げる人気シリーズに成長しました。そして本年は、新たなパートナーとして「こってり」をキーワードに、2年の歳月をかけ、白湯スープで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。

天下一品は、1971年に京都・北白川で屋台からスタートし、鶏がらをじっくり炊き出し、十数種類の野菜などを用いた旨みたっぷりの「こってりスープ」が人気のラーメン店です。『名店監修鍋スープ 天下一品 京都鶏白湯味』は、鶏やタマネギなどの野菜の旨みにニンニクのコクを効かせ、隠し味に味噌を加えることで、濃厚な味わいに仕上げたストレートタイプの鍋スープです。豚バラ肉、キャベツ、長ネギ、水菜などの具材によく絡み、濃厚な旨みが楽しめます。また、牛もつを用いれば、「こってり感」がさらにアップします。鍋あとは、下茹でした中華麺とスープを合わせ、刻みネギとおろしニンニクをトッピングして「鶏白湯ラーメン」、またはご飯ととろけるチーズを煮込み黒こしょうで仕上げる「こってりチーズリゾット」に。その日の気分で選べる逸品です。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ 天下一品 京都鶏白湯味
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	2023年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	京都発祥のラーメンの名店・天下一品監修のもと、同店の代名詞である「こってりラーメン」を鍋スープとして再現。鶏と野菜の旨みに、ニンニクのコクを効かせ、隠し味に味噌を加え、濃厚な味わいに仕上げました。

■ 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 0120-092-860

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

2023年8月21日

辛さの中に甘みあり。有名ラーメン店の定番が鍋スープになった

『名店監修鍋スープ 一風堂ごま担々風極からか』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、2023年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 一風堂ごま担々風極からか』を9月1日(金)より全国で発売します。また、『名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味』の味とパッケージデザインをリニューアルし、同時発売します。

2022年度の鍋つゆ市場は、前年比97%にとどまり微減となりましたが、外食店とのコラボレーションを含む“監修鍋”は、前年比110%を記録し、2019年から引き続き拡大傾向を示しました(日経POS情報サービス)。当社は2021年に「名店監修鍋スープ」シリーズを立ち上げ、有名ラーメン店とのコラボレーションにより、とんこつ(＝一風堂)・醤油(＝麵屋武蔵)・味噌(＝すみれ)の各フレーバーを発売。これまでに累計で900万本を売り上げる人気シリーズに成長しました。そして本年は、一風堂の定番メニュー「極からか麺」をイメージしたあらたな鍋スープを市場投入し、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、とんこつの風味・旨みをしっかり抽出したまろやかでなめらかなスープに、心地よい噛み応えの細麺を合わせたとんこつラーメンで知られ、国内外を問わず人気のラーメン店です。『名店監修鍋スープ 一風堂ごま担々風極からか』は、同店の定番「極からか麺」に“胡麻ばくだん”を加えた、辛めのごま担々スープの味わいに着目しました。スパイスの辛さの中に、ねりごまの甘さが広がり、クセになる味を再現した鍋スープです。味噌・とんこつエキスからなるスープに、豆板醤・甜麺醤でコクを加え、“胡麻ばくだん”を再現するため、ねりごまを配合し、さらに6種類のスパイス(こしょう・赤唐辛子・花椒・カルダモン・コリアンダー・シナモン)で特徴的な香りと辛さに仕上げました。豚バラスライス、豚ひき肉、白菜、長ネギ、チンゲン菜、シメジなどの具材で豊かな香りと辛味が楽しめます。鍋あとは、下茹でした中華麺にスープをかけて、ごま、フライドオニオンをトッピングした「担々ラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ 一風堂ごま担々風極からか
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	2023 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、同店の定番「極からか麺」の味わいを鍋スープで再現しました。味噌・とんこつに、豆板醤・甜麺醤でコクを加え、ねりごまと6種のスパイスで特徴的な香りと辛さに仕上げました。 ※辛さの目安: 4/5 段階(やや辛口)

また、今回リニューアルする『名店監修鍋スープ 一風堂博多とんこつ赤丸新味』は、再現度をさらに高めるべく、濃厚さを追求し、よりコク深く、まろやかな味わいに仕上げ、新たに焦がしにんにくの風味を加えました。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・赤唐辛子でほんのり辛味を効かせました。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まろやかなとんこつスープと辛味噌の旨みが楽しめます。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、紅ショ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	2023 年 9 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	一風堂監修のもと、同店の看板メニュー「赤丸新味」の再現度をさらに高めるべく、濃厚さを追求し、よりコク深く、まろやかな味わいに仕上げました。さらに、新たに焦がしにんにくの風味を加えました。 ※辛さの目安: 2/5 段階(マイルド) ※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 0120-092860

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

2023年8月21日

枕崎産鰹節の増量と宗田節の追加で、魚介のだし感がさらにアップ！

『名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味』リニューアル発売

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、2023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』の味とパッケージデザインをリニューアルし、9月1日（金）より全国で発売します。

2022年度の鍋つゆ市場は、前年比97%にとどまり微減となりましたが、外食店とのコラボレーションを含む“監修鍋”は、前年比110%を記録し、2019年から引き続き拡大傾向を示しました（日経POS情報サービス）。当社は2021年に「名店監修鍋スープ」シリーズを立ち上げ、有名ラーメン店とのコラボレーションにより、醤油（＝麺屋武蔵）・とんこつ（＝一風堂）・味噌（＝すみれ）の各フレーバーを発売。これまでに累計で900万本を売り上げる人気シリーズに成長しました。そしてこのたび、2021年に発売した『名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味』の魚介だし感をさらに強調した味にリニューアルすることでトライアル＆リピートの需要拡大を図ります。

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。今回リニューアル発売する『名店監修鍋スープ 麺屋武蔵だし醤油味』は、鹿児島県枕崎産鰹節を増量し、あらたに宗田節を加えることで魚介だし感のさらなるアップと複雑味を持たせたコク深い味に調整し、少量の赤唐辛子でメリハリを付けました。エビ・煮干しの旨みとともに動物系の鶏の旨みと合わせた奥深い醤油味にラード・ニンニク・コショウで“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、エリンギなどの具材とともに、中華麺を投入する「ラーメン鍋」や、あらかじめ茹でた中華麺をスープにつけながら具材と一緒にいただく「つけ麺風」など、お好みの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	2023 年 9 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	東京・青山創業のラーメンの名店・麺屋武蔵監修のもと、枕崎産鰹節を増量し、新たに宗田節を加えることで、魚介だし感がさらにアップ。鶏がら・エビ・煮干しの旨みと奥深い味わいが特徴です。ラード・ニンニク・コショウで“ラーメン感”が楽しめる鍋スープです。 ※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 0120-092860

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