

2024 年 7 月 17 日

ダイショー 2024 年秋冬新製品のご案内

— 一家団欒でも、ソロでも楽しめる鍋メニュー —

和風、洋風、ラーメン風・・・恋しい季節に美味鍋いろいろ

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024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 8 月 1 日(木)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
タッカンマリの素		226 円	量販店 精肉コーナー など	鶏がらスープにニンニクの旨みを加え、ねぎ風味油で風味よく仕上げた濃縮タイプの「タッカンマリ用スープ」と、赤唐辛子のピリツとした辛さにガーリックの風味と魚介の旨みを効かせた「タテギの素」のセットです。
明太クリーム鍋スープ		378 円	量販店 精肉コーナー など	「博多辛子明太子」の旨みとピリツとした辛みに、2種のチーズのコクと3種の野菜の甘みを加え、ご家族で楽しめるまろやかでクリーミーな味わいに仕上げた、鶏肉がおいしい洋風鍋スープです。 辛さの目安: 1/5 段階
トリュフしゃぶ鍋スープ		378 円	量販店 精肉コーナー など	丸大豆醤油に鶏だしを効かせ、鰹と昆布の旨みを加え、トリュフの香りを効かせた、つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
豆乳担々鍋スープ		378 円	量販店 精肉コーナー など	豆乳のまろやかなコクに、みそ・豆板醤・ポークの旨みを加え、ねりごまの風味とほんのり山椒の辛みを効かせました。豚肉とひき肉がおいしく食べられる豆乳担々鍋スープです。 辛さの目安：2／5 段階
煮豚のたれ		172 円	量販店 精肉コーナー など	丸大豆醤油に北海道産利尻昆布のだしと焼津産鰹節の旨みを加え、本みりん・純米酒・生姜の風味を効かせた煮豚のたれです。 ※味&パッケージリニューアル品
角煮のたれ		172 円	量販店 精肉コーナー など	超特選醤油にかつおと北海道産日高昆布のだしの旨みを加え、純米酒・黒みりんの風味を効かせた角煮のたれです。 ※味&パッケージリニューアル品
CoCo壱番屋監修 カレー鍋スープ		378 円	量販店 精肉コーナー など	ココイチ監修のもと完成した、お肉がおいしいカレー鍋スープです。16種類の香辛料の風味に、ポーク・チキンの旨みと炒め玉ねぎのコクで、味わい深く仕上げました。 辛さの目安：3／5 段階(中辛) ※フレーバー&パッケージリニューアル品
CoCo壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ		378 円	量販店 精肉コーナー など	ココイチ監修のもと完成した、お肉がおいしいチーズカレー鍋スープです。コク深いカレールウにチキン・ポークの旨みとりんごの甘みを加え、4種類のチーズで、まろやかに仕上げました。 辛さの目安：1／5 段階(甘口) ※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
野菜をいっぱい食べる鍋 きのこ鍋スープ		356 円	量販店 青果コーナー など	九州産大豆使用豆乳のコクに、鶏・かつお・こんぶの合わせだしを効かせ、西京みその甘みと金ごまの香ばしい風味でまろやかな味わいが楽しめる、きのこが主役の鍋スープです。
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 中華スープ用スープ		356 円	量販店 青果コーナー など	金華ハムエキスと鶏がらスープのコク深い味わいに、オイスター・カニ・ホタテの旨みを加え、ごま油と紹興酒で風味よく仕上げた、きのこが主役のストレートタイプのスープの素です。
野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ 黒豚と鰹の旨み 甘辛そばつゆ仕立て		356 円	量販店 青果コーナー など	しょうゆベースに鰹・黒豚だしの旨みを効かせた、そばつゆ仕立ての味わいです。ラー油を加えてピリツと辛くコク深い味わいに仕上げた、つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。 辛さの目安:4/5 段階
さつまいも じゃがいもが おいしい！ プリンクルパウダー		118 円	量販店 青果コーナー など	オニオン・ガーリック等の旨みにチーズの風味を効かせ、パセリで彩りよく仕上げました。揚げたポテトにかけただけで、甘じょっぱくてクセになる味わいが楽しめるパウダーです。
野菜をいっぱい食べる鍋 白菜鍋スープ		356 円	量販店 青果コーナー など	白菜が主役の鍋スープです。こだわりのW抽出鰹だしに、北海道産日高昆布・真鯛・しいたけの旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げました。白菜に染み込む芳醇な和風だし仕立てです。 ※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
野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ		356 円	量販店 青果コーナー など	もやしが主役の鍋スープです。醤油に阿波尾鶏・とんこつだしの旨みと、ローストオニオン・ローストガーリックの香ばしさ、ごま油のコクを加えました。もやしにからむとろみ仕立てです。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品
野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ		356 円	量販店 青果コーナー など	もやしが主役の鍋スープです。味噌にねりごま・アーモンドペーストのコクを加え、豆板醤の辛みとごま油の風味を効かせました。もやしによく合うピリ辛ごま味噌仕立てです。 辛さの目安: 3/5 段階 ※パッケージリニューアル品
海鮮中華 タラのあんかけの素 オイスター醤油味		216 円	量販店 鮮魚コーナー など	醤油にオイスター・鶏がら・ホタテの旨みを加え、XO醤でコク深い味わいに仕上げた「調味だれ」と、魚介具材の旨みをとじ込め、よく絡む「とろみ粉」のセットです。
鮮魚亭 昆布とろだし鍋スープ		356 円	量販店 鮮魚コーナー など	北海道産日高昆布・利尻昆布と枕崎産鰹節などの魚介だしに、鶏がらの旨みを加え、瀬戸内の藻塩で味わい深いまろやかな塩味に仕上げました。ほのかな磯の香りととろみが特徴の鍋スープです。
名店監修鍋スープ らぁ麺飯田商店鶏だし醤油味		378 円	量販店 食品コーナー など	ラーメンの名店「飯田商店」監修のもと、看板メニューのひとつ「しょうゆらぁ麺」を鍋スープとして再現。鶏・アサリ・昆布・ホタテの旨みを加えた清湯仕立てのスープに、3種の醤油と鶏油のコクを効かせました。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
名店監修鍋の素 すみれ札幌濃厚みそ味		399 円	量販店 食品コーナー など	ラーメンの名店「札幌すみれ」監修の鍋の素。味噌のコク深い味わいにとんこつの旨みを加えた「鍋用スープ」と、お好みで加えて楽しめる「にんにく辛玉だれ」のセットです。
名店監修鍋の素 一風堂博多とんこつ味		399 円	量販店 食品コーナー など	ラーメンの名店「一風堂」監修の鍋の素。とんこつのまろやかな味わいに、しょうゆ・ニンニクのコクを加えた「鍋用スープ」と、お好みで加えて楽しめる「赤丸辛味噌だれ」のセットです。
名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味		378 円	量販店 食品コーナー など	ラーメンの名店「札幌 すみれ」監修のもと、同店の味噌ラーメンを鍋スープとして再現。北海道味噌のコク深いスープに、とんこつ・ニンニクの旨みを加え、新たに炒めた野菜の旨みをプラスし仕上げた鍋スープです。 ※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
〒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>

2024年7月17日

本格的な韓国式水炊きが手軽に楽しめる専用調味料

『タッカンマリの素』新発売

鶏肉・野菜を優しい味わいのスープで煮込み、ほどよい辛味で仕上げる

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『タッカンマリの素』を8月1日(木)より全国で発売します。

物価上昇に伴い節約志向が高まる中、価格的に手に取りやすい鶏肉は、今後も高い需要が見込まれます。また、韓国メニューの家庭用調味料はコロナ禍の2020年度に市場が大きくなって以降、安定的に推移しています(日経POS情報サービス)。そこで当社は、近年、外食店で広がりを見せている鶏肉を用いた韓国メニュー「タッカンマリ」に着目しました。食意向についてインターネットで調査したところ56%の方が「食べてみたい」と回答し、特に若い世代で高い数値が得られました。この結果を踏まえ、20～30代世帯をメインターゲットに、話題のメニューが手軽に作れる専用調味料を開発し、家計を助ける新レパートリーを提案します。

韓国料理「タッカンマリ」は、鶏の旨みが効いたスープで鶏肉や野菜を煮込み、赤唐辛子・ニンニクの効いた調味料「タテギ」をスープに溶かしたり、酢醤油につけたりして食する“韓国式水炊き”です。『タッカンマリの素』は、鶏がらスープにニンニクの旨みを加え、ねぎ風味油で風味よく仕上げた濃縮タイプの「タッカンマリ用スープ」と、赤唐辛子のピリッとした辛さにガーリックの風味と魚介の旨みを効かせた「タテギの素」がセットになった専用調味料です。鶏のむね肉やもも肉、手羽先、長ネギ、ジャガイモ、ニラ、トクツ(韓国餅)などを約10分煮込むだけ。優しい味わいを食すだけでなく、「タテギ」を用いれば、ほどよい辛味も楽しめます。残ったスープで作る韓国式うどん「カルグクス」は、シメの一杯にぴったりです。



製品仕様	
製 品 名	タッカンマリの素
容 量	73g (タッカンマリ用スープ:60g、粉末調味料:13g)
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏がらスープに、ニンニクの旨みを加え、ねぎ風味油で風味よく仕上げた濃縮タイプの「タッカンマリ用スープ」と、赤唐辛子のピリッとした辛さにガーリックの風味と魚介の旨みを効かせた「タテギの素」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
〒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>

2024年7月17日

「食卓のやまや」の博多辛子明太子使用。ファミリーで楽しめるほどよい辛さ

『明太クリーム鍋スープ』新発売

2種のチーズを加えたまろやかでクリーミーな洋風鍋スープ

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『明太クリーム鍋スープ』を8月1日(木)より全国で発売します。

鍋料理は寒さが本格的になる冬の定番ですが、洋風鍋は和風鍋に比べ立ち上がり早く、秋口から食される傾向が見られます(日経POS情報サービス)。そこで当社は、リーズナブルな価格の鶏肉を用いた洋風鍋スープの新顔として、辛子明太子を始め、九州の味をお届けする株式会社やまやコミュニケーションズ(本社:福岡県糟屋郡篠栗町、代表取締役社長:山本 正秀)のセカンドブランド食卓のやまやとコラボレーションした、明太子本来のおいしさを活かしながらクリーミーな味わいが楽しめる洋風鍋スープの新作を市場投入します。

『明太クリーム鍋スープ』は、「博多辛子明太子」の旨みと辛みに、CHEDDARチーズ&クリームチーズのコクと、3種類の野菜(ジャガイモ、タマネギ、ニンジン)の甘みを加え、ファミリーで楽しめるまろやかでクリーミーな味わいに仕上げたストレートタイプの洋風鍋スープです。鶏もも肉や鶏だんごをメインに、キャベツ、ジャガイモ、エリンギなどの野菜とも相性が良くなるように、ほどよい辛さのアクセントを効かせました。鍋のあとは、スープでうどんを煮込み、刻んだ大葉と海苔を散らした「明太クリームうどん」で。こちらも家族に笑顔を届ける一杯です。

『明太クリーム鍋スープ』は、博多辛子明太子を使用した、「九州ロゴマーク」(*)記載のアイテムです。

※ 九州・山口各県と経済界が策定した「九州はひとつ」の理念を表すマーク



製品仕様	
製 品 名	明太クリーム鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	378 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	「博多辛子明太子」の旨みとピリッとした辛みに、2種のチーズのコクと3種の野菜の甘みを加え、ご家族で楽しめるまろやかでクリーミーな味わいに仕上げた、鶏肉がおいしい洋風鍋スープです。 辛さの目安:1/5 段階

■ 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>

2024年7月17日

つけだれ不要のしゃぶ鍋スープ、今年は“世界三大珍味”でプチ贅沢

『トリュフしゃぶ鍋スープ』新発売

華やかな香り、鰹と昆布の旨みが効いた鶏だし醤油仕立て

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『トリュフしゃぶ鍋スープ』を8月1日(木)より全国で発売します。

当社が実施した「しゃぶしゃぶ」についてのインターネット調査で、普段食べている時期・食べたくなる時期を尋ねたところ、「冬場」が最多でしたが「真夏期」や「残暑期」などの回答も見られ、時期・季節を問わずに食されていることがわかりました。この結果を踏まえ当社は、つけだれ不要のしゃぶしゃぶ用スープの新作として、世界三大珍味・トリュフの風味を生かしたアイテムをラインアップします。

『トリュフしゃぶ鍋スープ』は、丸大豆醤油に鶏・鰹・昆布の旨みを加え、白トリュフオイルで風味豊かに仕上げた、濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。つけだれいらずのスープは、しゃぶしゃぶ肉、白菜、長ネギ、水菜、エリンギなど素材の味を引き立て、バターやチーズを加えればコクが増し、さらにおいしくいただけます。鍋あとのスープで作るシメの一品は、中華麺をひと煮立ちさせ、刻みネギ、すりごまのトッピングと、黒こしょうで味を引き締める「トリュフ醤油ラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製品名	トリュフしゃぶ鍋スープ
容量	700g
希望小売価格(税込)	378円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	丸大豆醤油に鶏だしを効かせ、鰹と昆布の旨みを加え、トリュフの香りを効かせた、つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。

■ 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>

2024年7月17日

まろやかなコクとマイルドな辛味のハーモニー

『豆乳担々鍋スープ』新発売

隠し味の山椒がピリツとしたアクセントを添える

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『豆乳担々鍋スープ』を8月1日(木)より全国で発売します。

暖冬の影響を受け、停滞気味だった昨年度の鍋つゆ市場にあって、豆乳鍋つゆは伸長したフレーバーです(日経POS情報サービス)。また、消費者意識において、豆乳鍋で食べたいフレーバーとして、「ごま豆乳鍋」に次いで「豆乳担々鍋」「だし豆乳鍋」が高い数値となりました(当社インターネット調査)。担々鍋つゆは気温が高めの9月・10月でも回転率が伸びており(日経POS情報サービス)、暖冬でも消費を喚起する鍋料理といえます。そこで当社は、これらのトレンドを踏まえ、食意向の高い「豆乳×担々」に着目し、まろやかなコクとマイルドな辛さの鍋スープを開発しました。

『豆乳担々鍋スープ』は、豆乳のまろやかなコクに、みそ・豆板醤・ポークの旨みを加え、ねりごまの風味と山椒の辛みをほんのり効かせたストレートタイプの鍋スープです。豚のうす切り肉やひき肉、白菜、チンゲン菜、ニンジン、シメジなどの具材を用い、コクと辛みの調和のとれた味わいが楽しめます。鍋あとは、スープで煮込んだご飯にとろけるチーズを溶かし、黒こしょうをピリツと効かせた「豆乳チーズリゾット」で。ひき肉とスープの旨みがたっぷりしみ込んだ最後の一粒まで掬い上げてください。



製品仕様	
製 品 名	豆乳担々鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	378 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2024年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	豆乳のまろやかなコクに、みそ・豆板醤・ポークの旨みを加え、ねりごまの風味とほんのり山椒の辛みを効かせました。豚肉とひき肉がおいしく食べられる豆乳担々鍋スープです。 辛さの目安: 2/5 段階

■ 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>

2024年7月17日

煮込み約1時間。こだわり原料使用。

『煮豚のたれ』『角煮のたれ』リニューアル発売

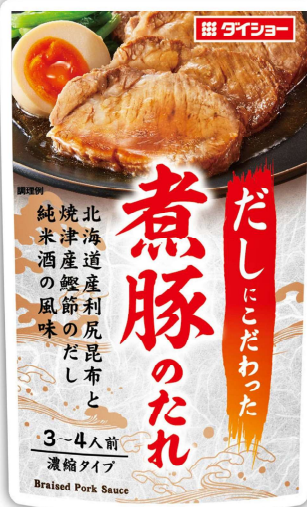
「だし」にこだわった煮豚、「醤油」にこだわった角煮

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『煮豚のたれ』と『角煮のたれ』の味とパッケージをリニューアルし、8月1日(木)より発売します。

豚ブロック肉を用いた「煮豚」や「角煮」は、食卓でもおなじみのメニューであり、特にお正月や卒業・入学などのハレの日に多く食されています(インテージ「キッチンダイアリー」)。当社は、現行の『煮豚のたれ』と『角煮のたれ』をブラッシュアップし、味付けにこだわりの原料を用い、使用できる肉の量をアップしても肉にたれの味がしっかり絡むよう改良し、市場に再投入します。

今回リニューアル発売する『煮豚のたれ』は、丸大豆醤油に北海道産利尻昆布のだしと静岡・焼津産鰹節の旨みを加え、本みりん・純米酒・生姜の風味を効かせた、だしにこだわった濃縮タイプのたれです。しっかりとした味にしているため、豚ブロック肉(肩ロース)を約50分煮込み、さらにお好みの濃さに煮詰めるだけ。ゆで卵や野菜を添えれば見た目もおいしい「煮豚」の完成です。

『角煮のたれ』は、超特選醤油に鰹と北海道産日高昆布のだしの旨みを加え、純米酒・黒みりんの風味を効かせ、醤油にこだわった濃縮タイプのたれです。豚ブロック肉(バラ)を用い、下茹で約30分+煮込み約30分、さらにお好みの濃さに煮詰めるとたれがよく絡み、ゆで卵や野菜とともにボリューム満点な「豚の角煮」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	煮豚のたれ
容 量	125 g
希望小売価格(税込)	172 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2024年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆醤油に北海道産利尻昆布のだしと焼津産鰹節の旨みを加え、本みりん・純米酒・生姜の風味を効かせた煮豚のたれです。 ※味&パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	角煮のたれ
容 量	125 g
希望小売価格(税込)	172 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	超特選醤油にかつおと北海道産日高昆布のだしの旨みを加え、純米酒・黒みりんの風味を効かせた角煮のたれです。 ※味&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

〒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>

2024年7月17日

進化と深化を重ねるカレー鍋スープのトップブランド

『CoCo壱番屋監修 カレー鍋スープ』

『CoCo壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』 リニューアル発売

炒め玉ねぎで“コク感”さらにアップ！ りんご果汁で“まろや感”さらにアップ！

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）と株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長：葛原 守）は、2024年秋冬の新製品として『CoCo壱番屋監修 カレー鍋スープ』と『CoCo壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』の味とパッケージをリニューアルし、8月1日（木）より発売します。

当社の『CoCo壱番屋監修 カレー鍋スープ』と『同 チーズカレー鍋スープ』は、多くのご支持をいただき、合計でカレー鍋スープ市場の7割弱のシェアを占めるトップブランドです（日経POS情報サービス）。前回のリニューアルから5年を経て、ターゲット層の再確認、使用する材料の見直しとその材料に合ったフレーバーをマッチングすべく現行の2品をブラッシュアップし、消費者ニーズのさらなる拡大を図ります。

今回リニューアル発売する『CoCo壱番屋監修 カレー鍋スープ』は、ポークとチキンの旨みに16種類の香辛料の風味を効かせ、新たに「炒め玉ねぎ」を加え、コク深い味わいに仕上げたストレートタイプの鍋スープです。豚うす切り肉、キャベツ、ニンジンに加え、新たにほうれん草とタマネギとも相性の良い味に仕上げました。鍋あとは、うどんを煮込み、刻みネギをトッピングし、七味唐辛子で辛味を楽しむ「ピリ辛カレーうどん」がおすすめです。

『CoCo壱番屋監修 チーズカレー鍋スープ』は、コク深いカレールウに、チキンとポークの旨みを合わせ、カマンベールチーズ、クリームチーズ、チェダーチーズ、ゴーダチーズの4種を用い、新たにりんご果汁の甘みを加えることで一層マイルドに仕上げました。豚うす切り肉やウインナー、キャベツのほかに、ブロッコリーやカボチャなどの野菜ともマッチするフレーバー設計です。鍋あとは、ご飯、牛乳にパルメザンチーズを追加し、パセリを振りかけていただくクリーミーな「ミルクチーズカレーリゾット」がイチ推しです。



製品仕様	
製 品 名	CoCo Ichiban監修 カレー鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	378 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ココイチ監修のもと完成した、お肉がおいしいカレー鍋スープです。16種類の香辛料の風味に、ポーク・チキンの旨みと炒め玉ねぎのコクで、味わい深く仕上げました。 辛さの目安: 3／5 段階(中辛) ※フレーバー＆パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	CoCo Ichiban監修 チーズカレー鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	378 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ココイチ監修のもと完成した、お肉がおいしいチーズカレー鍋スープです。コク深いカレールウにチキン・ポークの旨みとりんごの甘みを加え、4種類のチーズで、まろやかに仕上げました。 辛さの目安: 1／5 段階(甘口) ※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
〒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>

2024年7月17日

きのこを、たっぷり、美味しく、手軽に

『野菜をいっぱい食べる鍋 きのこと鍋スープ』新発売

こだわりの九州産大豆使用豆乳&金ごまの「まろやかごま豆乳仕立て」

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋 きのこと鍋スープ』を8月1日(木)より全国で発売します。

消費者意識において、約90%の方が「野菜を多めにした料理」を増やしたい意向があるなか、「野菜がたくさん摂れる」イメージの鍋料理で、かさ増し食材として利用する意識が高い素材のひとつが、きのこです。(当社インターネット調査)。これらの結果を得て、比較的安価な食材・きのこ類を主役とし、“節約・野菜摂取”を実現する新アイテムを企画し、当社鍋スープの主力である「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズにラインアップします。

『野菜をいっぱい食べる鍋 きのこと鍋スープ』は、九州産大豆を使用した豆乳に、鶏・かつお・こんぶの合わせだしを効かせ、西京みその甘みと金ごまの香ばしい風味を加えた、きのこが主役の鍋スープです。シメジ、エノキ茸、シイタケなど食感の異なるきのこ類と白菜、水菜、ニンジンなどの野菜、鶏もも肉といった具材をまろやかな豆乳のコクと香ばしい金ごまの風味が包み、お箸が進みます。鍋あとのスープで作るシメの一品は、うどんを煮込み、玉子を落とし、刻みネギを散らした「温玉ねぎうどん」が楽しめます。また、週末やハレの日にはアレンジメニューとして、マッシュルーム、エリンギ、シメジ、タマネギ、カボチャ、ベーコン等を使い、玉子と粉チーズ、こしょうで仕上げる洋風仕立ての「カルボナーラ風ごま豆乳鍋」もお薦めです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 きのこ鍋スープ
容 量	750g
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	九州産大豆使用豆乳のコクに、鶏・かつお・こんぶの合わせだしを効かせ、西京みその甘みと金ごまの香ばしい風味でまろやかな味わいが楽しめる、きのこが主役の鍋スープです。

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

2024年7月17日

“野菜ソムリエ青野果菜監修”の新作は、本格中華にフォーカス
『野菜をいっぱい食べるスープ 中華スープ用スープ』新発売
金華ハム・オイスター・カニ・ホタテの豪華カルテット！

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として“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 中華スープ用スープ』を8月1日（木）より全国で発売します。

クッキングタイプの即席スープ市場において、青果売り場向け商品の市場は伸長傾向です。クッキングタイプ即席スープ市場全体でみると、フレーバーでは中華味スープが全体の1／3を占めています（日経POS情報サービス）。また、当社が実施した野菜摂取に関するインターネット調査では、年代が上がるほど意識している割合が高くなる傾向が見られました。そこで当社は、2021年に立ち上げた青果メニュー専用調味料シリーズ「野菜ソムリエ・青野果菜^(※)監修」の新ラインアップとして、40～60代をメーンターゲットに、旬の野菜のおいしさを本格的な中華の味で楽しむスープを発売します。

※ 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。

『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 中華スープ用スープ』は、中国・金華市で伝統的な製法で製造された金華ハムのエキスと鶏がらスープのコク深い味わいに、オイスター・カニ・ホタテの旨みを加え、ごま油と紹興酒で仕上げた、きのこが主役のストレートタイプのスープベースです。本品でシイタケ、シメジ、エノキ茸などお好みのきのこ類、チンゲン菜、鶏もも肉などの具材を入れて煮込むだけで、ボリューム満点で本格的な味わいの中華スープが簡単に作れます。お好みにあわせて、肉団子、春雨、ワンタンなどを追加するもよし。また、トマトを使ったさっぱり味のスープも楽しめます。



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 中華スープ用スープ
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	2024年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	金華ハムエキスと鶏がらスープのコク深い味わいに、オイスター・カニ・ホタテの旨みを加え、ごま油と紹興酒で風味よく仕上げた、きのこが主役のストレートタイプのスープの素です。

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

2024年7月17日

残暑・暖冬でも食べたくなる。つけだれ不要のしゃぶ鍋スープ
**『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ
黒豚と鰹の旨み 甘辛そばつゆ仕立て』 新発売**
鰹&黒豚だしのコク深い旨みに、ラー油でピリッと食欲を刺激

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ 黒豚と鰹の旨み 甘辛そばつゆ仕立て』を8月1日(木)より全国で発売します。

当社が実施した「しゃぶしゃぶ」に関するインターネット調査では、寒さが本格化する冬より前から食べたいと感じる方が、一般的な鍋料理の約2倍に達しました。また、厳しい残暑に食べたいフレーバーとして、「だし」、「辛さ」を求める意向が高かったことから、“だし+食欲をそそる辛さ”がポイントになることがわかりました。これらの結果をもとに当社は、しゃぶしゃぶ用鍋スープの拡充とともに、農林水産省の「野菜を食べようプロジェクト」の野菜サポーター企業として野菜摂取の拡大を目指すべく、「野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ」シリーズの新作を開発しました。

『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ 黒豚と鰹の旨み 甘辛そばつゆ仕立て』は、しょうゆベースに鰹と黒豚だしの旨みとラー油のピリツとした辛味を効かせ、コク深い味わいに仕上げた濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。淡泊な味の大根に合うようしっかりとした味付けに仕上げており、白菜、長ネギ、ニンジンなどのさまざまな野菜とも相性が良いだけでなく、お肉もおいしくお召し上がりいただけます。野菜や肉をしゃぶしゃぶしてそのまま食せる「つけだれ」いらずですが、溶き卵にくぐらせればマイルドでコクが増した味も楽しめます。鍋あとは、茹でたそばにスープをかけ、生卵を落とし、刻みネギと刻み海苔をトッピングした「甘辛ラー油そば」でシメて決まりです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ 黒豚と鰹の旨み 甘辛そばつゆ仕立て
容 量	700g
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに鰹・黒豚だしの旨みを効かせた、そばつゆ仕立ての味わいです。ラー油を加えてピリツと辛くコク深い味わいに仕上げた、つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。辛さの目安:4/5

■ 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>

2024年7月17日

韓国発祥、甘じょっぱいシーズニングパウダー

『さつまいも ジャガイモがおいしい！ プリンクルパウダー』新発売

オニオン＆ガーリックの旨み、チーズの風味がクセになる

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として『さつまいも ジャガイモがおいしい！ プリンクルパウダー』を8月1日（木）より全国で発売します。

サツマイモは、子どものいる家庭で需要の高い野菜（インテージ「キッチンダイアリー」）ですが、一方で「メニューのマンネリ化」の傾向が見られます（当社インターネット調査）。当社は、「サツマイモメニュー＝マンネリ」のイメージを打破すべく、近年、トレンドの常連であり人気の高い韓国メニューに着目。子どもがいる20～50代のファミリー層をターゲットに、揚げたポテトにふりかけるだけで韓国風の甘じょっぱい野菜スナック“プリンクルポテト”が簡単に作れる専用アイテムを開発しました。

プリンクルパウダーとは、ふりかけるだけで素材のおいしさを引き出す韓国発祥の甘じょっぱいシーズニングパウダーです。『さつまいも ジャガイモがおいしい！ プリンクルパウダー』は、オニオン・ローストガーリックと野菜の旨みにチーズの風味を効かせ、パセリで彩りよく仕上げたシーズニングパウダーです。揚げたサツマイモやジャガイモにふりかけるだけで、甘じょっぱい味の「プリンクルポテト」が手軽に楽しめます。カボチャ、長芋、里芋、コボウなどの揚げた野菜だけでなく、焼きいもやから揚げにふりかけてもおいしくお召し上がりいただけます。



製品仕様	
製 品 名	さつまいも ジャガイモがおいしい！ プリンクルパウダー
容 量	17 g
希望小売価格(税込)	118 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	オニオン・ガーリック等の旨みにチーズの風味を効かせ、パセリで彩りよく仕上げました。揚げたポテトにかけるだけで、甘じょっぱくてクセになる味わいが楽しめるパウダーです。

■ 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>

2024年7月17日

「だし」の旨みがパワーアップした野菜主役の鍋スープ

『野菜をいっぱい食べる鍋スープ』シリーズ リニューアル発売

「白菜鍋」と「もやし鍋」を美味しくブラッシュアップ

株式会社ダイヨー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの『白菜鍋スープ』と『もやし鍋スープ』の味とパッケージをリニューアルし、8月1日（木）より発売します。同時に『もやし担々鍋スープ』のパッケージもリニューアルします。

現行の『野菜をいっぱい食べる鍋 白菜鍋スープ』は、2014年に発売され、多くの方にご支持をいただいてまいりましたが、10年ぶりのリニューアルにあたり、味の決め手である「だし」にこだわり、香りと旨みを両立させる“W抽出鰹だし”を採用しました。同じく『野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ』も、定番として長年にわたり親しまれてきた鍋スープです。今回のリニューアルでは、鶏だしに用いる鶏を地鶏に変更し、醤油ベースでとろみのある味わいに仕立てました。ともに、手頃で節約志向の高い野菜を主役とし、さっと作れる平日鍋として食シーンの拡大を図ります。

今回リニューアル発売する『野菜をいっぱい食べる鍋 白菜鍋スープ』は、静岡・焼津製造と鹿児島・枕崎製造の2種類のかつお節を用いることで香りと旨みを取り込み、さらに北海道産日高昆布・真鯛・シイタケの旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げました。芳醇な和風だしを効かせた「W 抽出鰹だし仕立て」の鍋スープです。シンプルな味わいながらも、鰹だしの香りと旨みをしっかり効かせていますので、白菜はもちろん、ニンジン、シメジ、豚うす切り肉などの具材を美味しくいただけます。鍋あとのスープでご飯を煮立て、かつお節と刻んだ梅干し、ネギ、海苔をトッピングした「梅かつお雑炊」も逸品です。

『野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ』は、鶏だしを徳島の地鶏・阿波尾鶏に変更したしょうゆベースに、とんこつとの合わせだしの旨みとローストオニオン・ローストガーリックの香ばしさを加え、ごま油で風味よく仕上げました。だしの旨みと香味感が引き立つ「地鶏だし醤油とろみ仕立て」の鍋スープです。もやし、キャベツ、ニンジン、豚バラスライスなどの具材を、コク深い味わいで楽しめます。鍋あとのスープで、中華麺を煮込んだら玉子を落とし、刻みネギを散らした「温玉ねぎラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 白菜鍋スープ
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	白菜が主役の鍋スープです。こだわりのW抽出鰹だしに、北海道産日高昆布・真鯛・しいたけの旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げました。白菜に染み込む芳醇な和風だし仕立てです。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	もやしが主役の鍋スープです。醤油に阿波尾鶏・とんこつだしの旨みと、ローストオニオン・ローストガーリックの香ばしさ、ごま油のコクを加えました。もやしにからむとろみ仕立てです。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 もやし担々鍋スープ
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	2024 年 8 月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	もやしが主役の鍋スープです。味噌に ねりごま・アーモンドペーストのコクを 加え、豆板醤の辛みとごま油の風味を 効かせました。もやしによく合うピリ辛 ごま味噌仕立てです。 辛さの目安: 3/5 段階 ※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
〒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>

2024年7月17日

失敗しない中華メニュー専用合わせ調味料、第2弾

『海鮮中華 タラのあんかけの素 オイスター醤油味』新発売

オイスター・ホタテ・鶏がらの旨みとXO醤のコクが、魚介具材によく絡む

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『海鮮中華 タラのあんかけの素 オイスター醤油味』を8月1日(木)より全国で発売します。

中華おかずは食卓で人気ですが、基礎調味料からの味付けが難しいため、簡単な調理で本格的な味付けに仕上がるメニュー専用の合わせ調味料のニーズは高く、市場は安定した水準で推移しています(富士経済「食品マーケティング便覧」)。当社は本年春夏季発売の『海鮮中華 イカの塩炒めの素』に続き、秋冬に旬を迎える魚介や冷凍シーフードミックスと手近な野菜を用い、失敗せずに中華料理店のような味が簡単に作れるメニュー専用の合わせ調味料の第2弾を市場投入します。

『海鮮中華 タラのあんかけの素 オイスター醤油味』は、醤油にオイスター・鶏がら・ホタテの旨みと、ニンニク・生姜の風味を加え、XO醤のコクで味を決めた「調味だれ」と、魚介具材の旨みをとじ込め、よく絡む「とろみ粉」がセットになったあんかけ調味料です。おかずとして飽きの来ないコク深いオイスター醤油味に仕上げ、旬のタラと白菜、シタケ、ニンジンで作る「タラのあんかけ」や、手軽に使える冷凍シーフードミックスを用いた「五目あんかけ」が簡単に作れます。また、おかずとしてだけでなく、ご飯やかた焼きそば麺の上につかければ、「中華丼」、「あんかけ焼きそば」など、おいしい一品に。パッケージは、メニューイメージを表面・裏面に載せたりバーシブルタイプを採用しました。



製品仕様	
製 品 名	海鮮中華 タラのあんかけの素 オイスター醤油味
容 量	67g(調味だれ:55g、とろみ粉:12g)
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	醤油にオイスター・鶏がら・ホタテの旨みを加え、XO醤でコク深い味わいに仕上げた「調味だれ」と、魚介具材の旨みをとじ込め、よく絡む「とろみ粉」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>

2024 年 7 月 17 日

上品な昆布の風味とほどよい「とろみ」、ほんのりとした磯の香りの和風鍋

『鮮魚亭 昆布とろだし鍋スープ』新発売

4 種の魚介と鶏がらの合わせだしが効いた口当たりの良いスープ

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『鮮魚亭 昆布とろだし鍋スープ』を 8 月 1 日(木)より全国で発売します。

鍋スープ購入時に重視されるポイントについて、半数以上の方が「フレーバー(味付け)」をあげていますが、「店頭で気になって」と回答する方も約3割いることがわかりました(当社インターネット調査)。当社は、停滞気味だった昨年の鍋つゆ市場においても伸長を見せた和風鍋(日経POS情報サービス)の新たなアイテムとして、昆布の風味と「とろみ」が特徴の鍋スープの開発に着手しました。冷めにくく、だしが素材にしっかり絡む「とろみ」で“満足感”を提供します。

『鮮魚亭 昆布とろだし鍋スープ』は、北海道産日高昆布・利尻昆布と枕崎産鰹節、煮干し・ホタテなどの魚介だしに、鶏がらの旨みを加え、瀬戸内の藻塩で魚介だしの旨みを最大限に引き出し、味わい深くまろやかな塩味に仕上げました。ほのかな磯の香りととろみが特徴の鍋スープです。タラ、海藻(生わかめ、もずく、めかぶ)とともに、白菜、長ネギ、シメジ、豆腐、ニンジンなどの具材によく絡みます。また、生鮭、カキ、つみれなどとも相性が良く、ご馳走感がさらにアップします。鍋あとは、よそったご飯にしたり、海藻、刻みネギをトッピングし、昆布風味が効いた「とろみ」スープを回し掛けした「とろだし茶漬け」で。イクラや刻んだ梅干しの追加トッピングで、味がさらに引き立ちます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 昆布とろだし鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格(税込)	356 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	北海道産日高昆布・利尻昆布と枕崎産鰹節などの魚介だしに、鶏がらの旨みを加え、瀬戸内の藻塩で味わい深いまろやかな塩味に仕上げました。ほのかな磯の香りととろみが特徴の鍋スープです。

■ 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

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>

2024年7月17日

今年の「名店監修鍋スープ」の新作は、神奈川・湯河原町の人気店！

『名店監修鍋スープ らぁ麺飯田商店鶏だし醤油味』新発売

“キレのある醤油感”と“鶏油のコク”を楽しむ「至福の清湯仕立て」^{チンタン}

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ らぁ麺飯田商店鶏だし醤油味』を8月1日（木）より全国で発売します。

2023年度の鍋つゆ市場は、前年比98%に留まりましたが、当社の「名店監修鍋スープ」シリーズは前年比150%を記録し、さらなる拡大を続けています（日経POS情報サービス）。同シリーズは2021年の立ち上げ以来、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）・魚介だし醤油（＝麺屋武蔵）・味噌（＝すみれ）・鶏白湯（＝天下一品）の各フレーバーをラインアップし、シリーズ累計2000万本を突破する人気の鍋スープに成長しました。そして本年は、醤油を追求し、肉や野菜などの具材だけでなく中華麺にもよく合う醤油ベースの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、30～60代のファミリー層へのアプローチを図ります。

飯田商店は、2010年に神奈川県湯河原町で創業し、関東特有の“キレのある醤油感”を求め全国からラーメンファンが訪れる人気店です。『名店監修鍋スープ らぁ麺飯田商店鶏だし醤油味』は、飯田商店の店主・飯田将太氏監修のもと、同店の看板メニューのひとつである「しょうゆらぁ麺」を鍋スープとして再現し、鶏・アサリ・昆布・ホタテの旨みを加えた清湯（チタン）仕立てのスープに、濃口醤油・淡口醤油・白醤油を合わせ、鶏油をバランスよく効かせたストレートタイプの鍋スープです。醤油感と鶏油のコクにあふれるスープは、鶏もも肉、豚しゃぶしゃぶ用うす切り肉、長ネギ、白菜、えのき茸、ニンジンなどの具材によく絡む“至福の味”です。鍋あとは、下茹でした中華麺とスープを合わせ、刻みネギとゆず皮をトッピングした「醤油らぁめん」で決まりです。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ らぁ麺飯田商店鶏だし醤油味
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ラーメンの名店「飯田商店」監修のもと、看板メニューのひとつ「しょうゆらぁ麺」を鍋スープとして再現。鶏・アサリ・昆布・ホタテの旨みを加えた清湯仕立てのスープに、3種の醤油と鶏油のコクを効かせました。

■ 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

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>

2024年7月17日

一家団欒でも、“ソロ鍋”でも。北海道の有名ラーメン店とのコラボ鍋

『名店監修鍋の素 すみれ札幌濃厚みそ味』新発売

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として『名店監修鍋の素 すみれ札幌濃厚みそ味』を8月1日（木）より全国で発売します。

微減傾向にある鍋つゆ市場において、当社の「名店監修鍋スープ」シリーズは前年比150%（日経POS情報サービス）に達し、累計2000万本突破の人気をいただいています。そして本年は、より多くの方々に「名店監修鍋」の味を楽しんでいただけるよう、一家団欒だけでなく個食にも対応できる新しいタイプの鍋用調味料を企画。札幌みそラーメンの名店・すみれ監修のもと、家庭ではなかなか再現できない有名店の味を手軽に作れる鍋の素を開発しました。新作鍋やラーメンファンをはじめ、20～40代の単身世帯やファミリー層へのアプローチを図ります。

「すみれ」は1964年、「純連（すみれ）」として創業した、濃厚でコクと香りのある味噌ラーメンで知られる札幌を代表する名店です。『名店監修鍋の素 すみれ札幌濃厚みそ味』は、味噌のコク深い味わいにとんこつの旨みを加え、フライドオニオンでコクを増した濃縮タイプの「鍋用スープ」と、すみれの名物トッピング「辛玉」をヒントにした“味変パーツ”として、赤唐辛子・生姜を効かせた風味豊かな「にんにく辛玉だれ」がセットになった鍋の素です。味噌ととんこつの旨みが凝縮されたスープは、豚バラスライス、キャベツ、長ネギ、タマネギ、もやしなどの具材によく絡み、「にんにく辛玉だれ」でにんにくの風味と味の変化が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋の素 すみれ札幌濃厚みそ味
容 量	172g（鍋用スープ：35g×4袋、にんにく辛玉だれ：8g×4袋）
希望小売価格（税込）	399 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ラーメンの名店「札幌すみれ」監修の鍋の素。味噌のコク深い味わいにとんこつの旨みを加えた「鍋用スープ」と、お好みで加えて楽しめる「にんにく辛玉だれ」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>

2024年7月17日

一家団欒でも、“ソロ鍋”でも。福岡の有名ラーメン店とのコラボ鍋

『名店監修鍋の素 一風堂博多とんこつ味』新発売

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2024年秋冬の新製品として『名店監修鍋の素 一風堂博多とんこつ味』を8月1日(木)より全国で発売します。

微減傾向にある鍋つゆ市場において、当社の「名店監修鍋スープ」シリーズは前年比150%(日経POS情報サービス)に達し、累計2000万本突破の人気をいただいています。そして本年は、より多くの方々に「名店監修鍋」の味を楽しんでいただけるよう、一家団欒だけでなく個食にも対応した新しいタイプの鍋用調味料を企画。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、家庭ではなかなか再現できない有名店の味を手軽に作れる鍋の素を開発しました。新作鍋やラーメンファンをはじめ、20～40代の単身世帯や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有名ラーメン店です。『名店監修鍋の素 一風堂博多とんこつ味』は、濃厚な旨みを感じられるとんこつスープにしょうゆ・ニンニクを加えた濃縮タイプの「鍋用スープ」と、“味変パーツ”として赤唐辛子を効かせ豆板醤・香味油で仕上げた「赤丸辛味噌だれ」がセットになった鍋の素です。コク深くまろやかな味わいのスープは、豚バラスライス、白菜、長ネギ、もやし、キクラゲなどの具材によく絡み、「赤丸辛味噌だれ」でピリ辛から辛口までお好みに合わせて辛さを調節いただけます。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋の素 一風堂博多とんこつ味
容 量	172g (鍋用スープ:35g×4袋、赤丸辛味噌だれ:8g×4袋)
希望小売価格(税込)	399 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ラーメンの名店「一風堂」監修の鍋の素。とんこつのまろやかな味わいに、しょうゆ・ニンニクのコクを加えた「鍋用スープ」と、お好みで加えて楽しめる「赤丸辛味噌だれ」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
〒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>

2024年7月17日

小さなお子様も一緒に楽しめる、札幌ラーメンの代名詞の味

『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』リニューアル発売

北海道味噌のコク&とんこつの旨みで、名店の味を鍋で再現

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月1日（木）より全国で発売します。

2023年度の鍋つゆ市場は、前年比98%に留まりましたが、当社の「名店監修鍋スープ」シリーズは前年比150%を記録し、さらなる拡大を続けています（日経POS情報サービス）。同シリーズは2021年の立ち上げ以来、シリーズ累計2000万食を突破する人気の鍋スープに成長しました。そして今回、2022年の発売以来大変好評をいただいている『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』のフレーバーを変えることなく、辛みの苦手な方や小さなお子様も食べやすいよう、辛みを除いた味に生まれ変わり、20～40代のファミリー層へのさらなるアプローチを図ります。

「すみれ」は1964年、「純連（すみれ）」として創業した、濃厚でコクと香りのある味噌ラーメンで知られる札幌を代表する名店です。今回リニューアルする『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』は、北海道味噌にとんこつ・ニンニクの旨みを加えたスープから、赤唐辛子を除くことで辛みを抑え、新たに炒めた野菜の旨みをプラスし、さらにコク深い味わいに仕上げたストレートタイプの鍋スープです。豚バラスライス、キャベツ、長ネギ、タマネギ、もやしなどの具材によく絡み、濃厚でコク深い旨みが楽しめます。鍋あとは、下茹でした中華麺にスープをかけ、刻みネギ、おろし生姜をトッピングした「濃厚味噌ラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味
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	2024 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ラーメンの名店「札幌 すみれ」監修のもと、同店の味噌ラーメンを鍋スープとして再現。北海道味噌のコク深いスープに、とんこつ・ニンニクの旨みを加え、新たに炒めた野菜の旨みをプラスし仕上げた鍋スープです。 ※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>