

2025年1月22日

ダイショー 2025年春夏新製品のご案内

— 猛暑に立ち向かう食生活 —

時短調理・食欲増進・野菜不足改善・名店の味

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、2025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(土)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
焼きしゃぶの素 柑橘香る醤油だれ		270円	量販店 精肉コーナー など	醤油に鰹・昆布の旨みを加え、だいたい・ゆず果汁を効かせて爽やかな味わいに仕上げた「醤油だれ」と、清酒・本みりん・生姜・にんにくの風味を効かせた「下味調味液」のセットです。
焼きしゃぶの素 ごま油香る辛旨だれ		270円	量販店 精肉コーナー など	醤油にチキンの旨みとごま油の風味を加え、豆板醤・ラー油でピリ辛に仕上げた「辛旨だれ」と、清酒・本みりん・生姜・にんにくの風味を効かせた「下味調味液」のセットです。
秘伝 生姜焼のたれ		475円	量販店 精肉コーナー など	当社創業時から受け継がれてきた「秘伝」シリーズの新アイテムとして、しょうゆに国産黄金生姜の風味と本みりんのコクを効かせました。「豚肉の生姜焼」、「肉野菜炒め」や「野菜の肉巻き」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
CoCo壱番屋監修 スタミナカレー炒めの素		237円	量販店 精肉コーナー など	16種類の香辛料の風味とポークの旨みを効かせ、コク深い味わいに仕上げた甘めの「カレー炒めのたれ」と、「とび辛スパイス」を配合し、お好みの辛さに調節できる「辛さ調節だれ」のセットです。
秘伝 焼肉スパイス		216円	量販店 精肉コーナー など	当社「秘伝焼肉のたれ」がスパイスになりました！粉末しょうゆにフライドオニオンの旨み、こしょう・赤唐辛子の辛みを加え、ごま油の風味を効かせたお肉に合うスパイスです。フライドガーリックのザクザクした食感で新感覚の焼肉を楽しめます。
赤から監修 赤からファイヤー		216円	量販店 精肉コーナー など	人気外食店「赤から」監修のもと、同店の辛味スパイスの味を再現しました。フライドガーリックとローズトオニオンの旨みに赤唐辛子のあとひく辛みを効かせたクセになるスパイスです。
本格中華シェフ 安川哲二監修 雲白肉(ウンパイロウ)の素		237円	量販店 青果コーナー など	中国しょうゆに、にんにくの旨みを加え、八角とシナモンが香る「雲白肉のたれ」と、豆板醤・ラー油の辛みに八角・青花椒の風味を効かせ、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」のセットです。
本格中華シェフ 安川哲二監修 担々炒菜(タンタンチャオツアイ)の素		237円	量販店 青果コーナー など	しょうゆ・みそにねりごまのkokとごま油の風味を効かせた「担々炒めのたれ」、豆板醤・ラー油の辛みに、米黒酢・青花椒の風味を加えた「仕上げだれ」、肉の旨みをとじ込める「下味粉」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
サニーレタスがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット		248円	量販店 青果コーナー など	ソテーオニオン・ローストオニオンの コクとトリュフが香る檸檬しょうゆ 味の「ドレッシング」と、サニーレタ スのおいしさを引き立てる香ばし くパリッとした食感の「揚げ麺」のセ ットです。
もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ！！		129円	量販店 青果コーナー など	醤油にポーク・チキン・背脂の旨み を加え、フライドガーリック・こしょ うの風味を効かせた豚骨醤油風味 の調味料です。電子レンジで加熱し た野菜に和えるだけで「ラーメンの 上だけ」が手軽に楽しめます。
神田川監修 煮魚のつゆ		248円	量販店 鮮魚コーナー など	和食の名店「神田川」監修の煮魚の つゆ。丸大豆醤油に、三温糖・黒み りんの甘みと純米酒・国産黄金生姜 の風味を効かせた上品な味わいで す。ストレートタイプ。
神田川監修 味噌煮のつゆ		248円	量販店 鮮魚コーナー など	和食の名店「神田川」監修の味噌煮 のつゆ。米味噌・豆味噌に、三温糖・ 本みりんの甘みと生姜の風味を効 かせることで、コク深い味わいに仕 上がり。ストレートタイプ。
神田川監修 ぶりの照焼の素		248円	量販店 鮮魚コーナー など	和食の名店「神田川」監修のぶりの 照焼の素。濃口醤油に、三温糖・本 みりんの甘みと日高昆布の旨みを 加え、純米酒で風味よく仕上げた 「照焼のたれ」と魚の旨みをとじ込 め、ふんわりとした食感に仕上げる 「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>

2025年1月22日

猛暑には時短調理。お湯を沸かさず、焼くだけ簡単調理

『焼きしゃぶの素 柑橘香る醤油だれ』

『焼きしゃぶの素 ごま油香る辛旨だれ』 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、2025年春夏の新製品として『焼きしゃぶの素 柑橘香る醤油だれ』と『焼きしゃぶの素 ごま油香る辛旨だれ』を2月1日(土)より全国で発売します。

酷暑日数の増加・灼熱化・長期化は、ここ数年の夏の傾向です。当社が実施した【夏季の調理】に関する調査では、「調理時間を短くしたい」、「調理時に暑い」、「暑い日のメニューはマンネリになりがち」などに不満を感じていることがわかりました。また、夏の定番メニュー「冷しゃぶ」について尋ねたところ、「お湯を沸かすのが暑い」、「味付けがいつも同じ」、「肉がパサつく」といった声が寄せられました。これらの結果を踏まえ当社は、夏の調理時のストレスを和らげ、夏の新レパートリーとして、いつもと違う味が楽しめる「焼きしゃぶ」にフォーカスし、専用調味料を開発しました。

『焼きしゃぶの素 柑橘香る醤油だれ』は、醤油に鰹・昆布の旨みを加え、だいたい・ゆず果汁の風味と酸味を効かせ、肉、野菜をさっぱりといただける爽やかな味わいの「柑橘香る醤油だれ」と、清酒・本みりん・生姜・にんにくの風味で肉をしっとりとした食感に焼き上げる「下味調味液」がセットになった専用調味料です。ホットプレート等でしゃぶしゃぶ肉を焼き、水菜、タマネギ、ニンジンなどの野菜といっしょに、さっぱり酸味が効いたつけだれで食す、猛暑にぴったりのメインディッシュです。また、牛うす切り肉と薬味(大葉、ミョウガ、生姜、長ネギなど)の千切りと一緒に食べるとよりさっぱりと食べられ、夏でも食が進みます。



製品仕様	
製品名	焼きしゃぶの素 柑橘香る醤油だれ
容量	125g (醤油だれ:40g×2袋、下味調味液:45g)
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	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	醤油に鰹・昆布の旨みを加え、だいたい・ゆず果汁を効かせて爽やかな味わいに仕上げた「醤油だれ」と、清酒・本みりん・生姜・にんにくの風味を効かせた「下味調味液」のセットです。

『焼きしゃぶの素 ごま油香る辛旨だれ』は、醤油にチキンの旨みとごま油の風味を加え、豆板醤・ラー油でピリ辛に仕上げた「辛旨だれ」と、清酒・本みりん・生姜・にんにくの風味で肉をしっとりとした食感に焼き上げる「下味調味液」がセットになった専用調味料です。ホットプレート等でしゃぶしゃぶ肉を焼き、ニラ、長ネギ、ニンジンなどの野菜と一緒に辛味が効いたつけだれで食す、暑い夏の食欲にピッタリのスタミナメニューです。また、刻みタマネギと青唐辛子をつけだれに入れ、牛うす切り肉をサンチュやえごまの葉で巻いていただく韓国式焼きしゃぶ「チャドルバギ」風も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	焼きしゃぶの素 ごま油香る辛旨だれ
容 量	125g (辛旨だれ:40g×2袋、下味調味液:45g)
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	2025年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	醤油にチキンの旨みとごま油の風味を加え、豆板醤・ラー油でピリ辛に仕上げた「辛旨だれ」と、清酒・本みりん・生姜・にんにくの風味を効かせた「下味調味液」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>

2025年1月22日

これ、間違いない！夕食やお弁当で人気の定番メニューに伝統の味

『秘伝 生姜焼のたれ』新発売

国産黄金生姜の風味と本みりんのコク、甘辛味でお箸が止まらない

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、2025年春夏の新製品として「秘伝」シリーズの新アイテム、『秘伝 生姜焼のたれ』を2月1日(土)より全国で発売します。

「秘伝」シリーズは、当社の礎となるアイテムであり、『焼肉のタレ』、『同 にんにく5倍』など、長きにわたりご愛顧いただきました。そして今季、創業以来受け継がれてきた味を活かしながら、シリーズ新作2品(『秘伝 焼肉スパイス』、『秘伝 生姜焼のたれ』)をラインアップし、さらなる展開を図ります。

『秘伝 生姜焼のたれ』は、「秘伝」シリーズの新アイテムとして、豚肉に合う味わいに仕上げた生姜焼のたれです。しょうゆに国産黄金生姜の風味と本みりんのコクを効かせました。甘辛味に仕上がる「豚肉の生姜焼」は、ご飯がすすむ一品です。また、夕食の定番の「肉野菜炒め」や「野菜の肉巻き」など、さまざまな肉メニューで大活躍する汎用性の高いたれです。



製品仕様	
製品名	秘伝 生姜焼のたれ
容量	585g
希望小売価格(税込)	475円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	当社創業時から受け継がれてきた「秘伝」シリーズの新アイテムとして、しょうゆに国産黄金生姜の風味と本みりんのコクを効かせました。 「豚肉の生姜焼」、「肉野菜炒め」や「野菜の肉巻き」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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2025年1月22日

甘めの「カレー炒めのたれ」と辛味の「調節だれ」のハーモニー

『CoCo壱番屋監修 スタミナカレー炒めの素』新発売

食欲増進の味、肉・野菜が摂れる時短・簡便調理

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、2025年春夏の新製品として『CoCo壱番屋監修 スタミナカレー炒めの素』を2月1日(土)より全国で発売します。

肉と野菜の炒め物は、平日の食卓に上ることの多い人気メニューです(㈱インテージ「キッチンダイアリー」)。また、当社のインターネット調査では、調理時に「時短・簡便」を意識していることがわかりました。そこで当社は、既存の『CoCo壱番屋監修 スタミナカレー炒めのたれ』に寄せられた消費者の声を参考に、家族みんなで楽しめるよう味と規格を変更し、改めて市場投入します。

『CoCo壱番屋監修 スタミナカレー炒めの素』は、16種類の香辛料の風味とポークの旨みでコク深い味わいを活かしつつ、お子様や辛味が苦手な方でも食べられるよう甘めにリニューアルした「カレー炒めのたれ」と、ローストオニオンのコクに、赤唐辛子とCoCo壱番屋オリジナルの“とび辛スパイス”を配合し、お好みの辛さに調節できる「辛さ調節だれ」がセットになった炒めもの用調味料です。豚バラ肉の甘みのある脂にマッチし、キャベツ、ニラなどの野菜に味がよく絡んだ「肉野菜カレー炒め」や、丼ご飯に直盛りし、卵黄を落とした「スタミナ丼」は、平日にぴったりの時短・簡便メニューです。



製品仕様	
製品名	CoCo壱番屋監修 スタミナカレー炒めの素
容量	100g (カレー炒めのたれ 90g、辛さ調節だれ 10g)
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	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	16種類の香辛料の風味とポークの旨みを効かせ、コク深い味わいに仕上げた甘めの「カレー炒めのたれ」と、“とび辛スパイス”を配合し、お好みの辛さに調節できる「辛さ調節だれ」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>

2025年1月22日

新感覚の“食べる焼肉のたれ”＝“焼肉専用スパイス”、誕生！

『秘伝 焼肉スパイス』新発売

焼き肉に付けて一口、他の調味料と合わせてオリジナルつけだれ

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、2025年春夏の新製品として「秘伝」シリーズの新アイテム、『秘伝 焼肉スパイス』を2月1日(土)より全国で発売します。

2021年以降、減少傾向にあった「おうち焼肉」ですが、2024年に前年比102.8%の回復の兆しを見せ、焼肉における「焼肉のたれ」の出現率についても前年比113.0%を記録。さらに焼肉用の「その他の香辛料」については、2020年比で693.7%(㈱インテージ「キッチンダイアリー」)の大成長を遂げました。当社が実施したインターネット調査においても焼肉専用スパイスは、20～40代の若い世代から高い支持があることがわかりました。これらの結果を踏まえ当社は、焼肉を楽しむ新たな調味料として、当社焼肉のたれで最も人気の高い『秘伝 焼肉のたれ』を活かした焼肉専用調味料を開発し、新しい食スタイルを提案します。

『秘伝 焼肉スパイス』は、焼いたお肉に直接振りかけたり、オリジナル味のつけだれが作れる焼肉専用スパイスです。粉末しょうゆにフライドオニオンの旨みと、こしょう・赤唐辛子の辛味を加え、ごま油の豊かな風味とフライドガーリックのザクザク食感が楽しめます。焼いたお肉に本品を付けていただくのはもちろん、牛焼肉ならごま油、豚焼肉や牛タンにはレモン果汁、鶏肉はマヨネーズというように他の調味料と混ぜ合わせた焼肉のつけだれも簡単に作れます。パッケージには、ご家庭の食卓だけでなくBBQ時にもお使いいただけるよう、持ち運びに便利なチャック付き平袋を採用しました。



製品仕様	
製品名	秘伝 焼肉スパイス
容量	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	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	当社「秘伝焼肉のたれ」がスパイスになりました！粉末しょうゆにフライドオニオンの旨み、こしょう・赤唐辛子の辛みを加え、ごま油の風味を効かせたお肉に合うスパイスです。フライドガーリックのザクザクした食感で新感覚の焼肉を楽しめます。

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

2025年1月22日

有名外食店のスパイスで、おうち焼肉に新局面！

『赤から監修 赤からファイヤー』新発売

暑い夏でも食欲増進、「クセになる、あと引く辛味」

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)と株式会社甲羅(本社:愛知県豊橋市、代表取締役社長:沼澤 裕)は、2025年春夏の新製品として『赤から監修 赤からファイヤー』を2月1日(土)より全国で発売します。

2021年以降、減少傾向にあった「おうち焼肉」ですが、2024年に前年比102.8%の回復の兆しを見せ、焼肉における「焼肉のたれ」の出現率についても前年比113.0%を記録。さらに「その他の香辛料」については、2020年比で693.7%の大きな伸長を見せしました(㈱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においても焼肉用スパイスは20~40代の若い世代から高い支持を得ていることを踏まえ、焼肉の新たなシーンを提案するアイテムを開発しました。

「赤から」は、2003年に名古屋に出店し現在では全国展開しており、「赤から鶏セセリ」、「赤から鍋」が有名なお外食チェーン店です。『赤から監修 赤からファイヤー』は、同店で提供されている辛味スパイスの味を再現した汎用スパイスです。フライドガーリックとローストオニオンの旨みと赤唐辛子の辛味に野菜由来の甘みをほのかに効かせることで、クセになる辛味に仕上げました。焼肉やホルモン焼きに振りかけたり、ごま油と混ぜ合わせてタレを作ったり、使い方はお好みに合わせて。また、唐揚げ、餃子、肉野菜炒めにも大活躍します。パッケージには、ご家庭の食卓だけでなくBQ時にもお使いいただけるよう、持ち運びに便利なチャック付き平袋を採用しました。



製品仕様	
製品名	赤から監修 赤からファイヤー
容量	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	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	人気外食店「赤から」監修のもと、同店の辛味スパイスの味を再現しました。フライドガーリックとローストオニオンの旨みに赤唐辛子のあとひく辛みを効かせたクセになるスパイスです。

■ 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 0120-092-860

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

2025年1月22日

野菜に感動！いつもの材料なのに本格的な味になる専用調味料の新作

『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズ 2品 新発売

夏を乗り切る本格中華。食が進む風味の雲白肉と担々炒菜

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、2025年春夏の新製品として『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズの新作、『雲白肉(ウンパイロウ)の素』と『担々炒菜(タンタンチャオツァイ)の素』を2月1日(土)より全国で発売します。

近年の食品トレンドとして、手軽に外食のような本格的な味が楽しめる「監修食品」が人気を集めており、調味料関連市場でも伸長傾向にあります(日経POS情報サービス)。昨年、当社は、“自宅で外食のような料理を楽しむ＝イェナカ外食”をキーワードに、四川料理の名店・龍の子(東京都渋谷区)の創業者、安川哲二シェフに味や作り方の監修をいただいた『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズを立ち上げ、大きな反響をいただきました。そして、シリーズの充実を図るべく、本格中華専用調味料の新アイテムをラインアップします。

雲白肉(ウンパイロウ)は、キュウリ・豚肉を用いた四川料理の代表的な前菜の1つです。『本格中華シェフ 安川哲二監修 雲白肉の素』は、肉と野菜をバランスよく摂れる“おかず系サラダ”をコンセプトに、中国しょうゆに、にんにくの旨みを加え、八角とシナモンで風味豊かに仕上げた「雲白肉のたれ」と、豆板醤・ラー油の辛みに八角・青花椒の風味を効かせ、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」がセットになった専用調味料です。キュウリ、トマトやミニトマト、豚しゃぶ肉など、いつもの材料なのに中華シェフ監修の本格的な味が食卓で手軽に楽しめ、猛暑にもぴったりの一品です。



製品仕様	
製品名	本格中華シェフ 安川哲二監修 雲白肉の素
容量	80g (雲白肉のたれ:70g、辛味調味料:10g)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	中国しょうゆに、にんにくの旨みを加え、八角とシナモンが香る「雲白肉のたれ」と、豆板醤・ラー油の辛みに八角・青花椒の風味を効かせ、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」のセットです。

『本格中華シェフ 安川哲二監修 担々炒菜の素』は、しょうゆ・みそにねりごまのkokとごま油の風味を効かせた「担々炒めのたれ」、豆板醤・ラー油の辛みに、米黒酢・青花椒の風味を加えた「仕上げだれ」、肉に下味をつけ、旨みをとじ込める「下味粉」の3点がセットになった専用調味料です。ニラ、もやし、シメジ、豚肉など、お馴染みの材料を用いながら、中華シェフ監修のワンランク上の味に仕上がるスタミナメニューは、暑い夏でもお箸が進みます。



製品仕様	
製品名	本格中華シェフ 安川哲二監修 担々炒菜の素
容量	88g (担々炒めのたれ:70g、仕上げだれ:13g、下味粉:5g)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆ・みそにねりごまのkokとごま油の風味を効かせた「担々炒めのたれ」、豆板醤・ラー油の辛みに、米黒酢・青花椒の風味を加えた「仕上げだれ」、肉の旨みをとじ込める「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 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>

2025年1月22日

トリュフがほのかに香るドレッシングで食べる、野菜+揚げ麺サラダ
『サニーレタスがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』新発売
野菜を引き立てる贅沢風味の檸檬しょうゆ味、パリパリ食感のアクセント

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、2025年春夏の新製品として『サニーレタスがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』を2月1日(土)より期間限定にて全国で発売します。

現代において、野菜摂取量は長年にわたり目標値を下回っており、多くの成人が達成できていない状況です(厚生労働省「令和4年 国民健康・栄養調査」)。そこで当社は、「ごちそうサラダ」をコンセプトに、パリッとした食感の「揚げ麺」と「ドレッシング」がセットになった新アイテムで大人の野菜不足改善を応援します。

『サニーレタスがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』は、ソテーオニオン・ローストオニオンのコクのある旨みと微かな苦みの中に、トリュフがほのかに香る檸檬しょうゆ味の「ドレッシング」と、サニーレタスのおいしさを引き立てる香ばしくパリッとした食感の「揚げ麺」のセットです。サニーレタス、アボカド、ミニトマトなどの野菜に砕いた揚げ麺を混ぜ合わせ風味豊かなドレッシングを絡めれば、パリパリ食感が楽しいサラダが簡単に作れます。また、炒めたズッキーニやパプリカ、きのこ、ベーコンなどをトッピングすれば、爽やかな味とリッチな香りが具材を一層引き立て、ボリューム感のある華やかな盛り付けが食欲をそそる「グリル野菜の贅沢サラダ」も手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	サニーレタスがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット
容量	90g(ドレッシング:53ml(60g)、揚げ麺:30g)
希望小売価格(税込)	248円
販売路	量販店などの青果コーナー
発売日	2025年2月1日(期間限定)
発売地区	全国
製品特徴	ソテーオニオン・ローストオニオンのコクとトリュフが香る檸檬しょうゆ味の「ドレッシング」と、サニーレタスのおいしさを引き立てる香ばしくパリッとした食感の「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 0120-092-860

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

2025年1月22日

レンチン野菜に和えるだけで、“あの味・あの旨さ”を再現！

『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ！！』新発売

背徳感と背中合わせの、「ニンニク背脂豚骨醤油風味」

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、2025年春夏の新製品として『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ！！』を2月1日(土)より全国で発売します。

当社が昨秋に実施したインターネット調査において、野菜がたくさん入っていると嬉しいメニューについて尋ねたところ、「ラーメン」が上位にランクインしました。そして当社は、積極的に野菜摂取できるメニューとしてラーメンの「上に乗った野菜」に注目し、安価で手頃な野菜に和えるだけで「ラーメンの上だけ」が手軽に楽しめる専用調味料を開発。普段の食生活で野菜不足になりがちな若い世代にアプローチすることで、新たなニーズの開拓を図ります。

『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ！！』は、ラーメンのトッピング野菜とスープと一緒に食べる“あの味、あの旨さ”をイメージしたニンニク背脂豚骨醤油風味の調味料です。醤油にポーク・チキン・背脂の旨みを加え、フライドガーリック・こしょうの風味を効かせました。電子レンジで加熱した野菜に和えるだけ。手頃なもやしやカット野菜をその日の気分で「マシマシ」にしたり、ちょっと張り切ってチャーシュー、味玉、なると巻き、海苔を追加で乗せれば、よりリアルな「ラーメンの上だけ」ができあがります。また、お好みの野菜や豚肉をフライパンで炒め、本品で味付ける「ラーメンの上だけ～炒め Ver～」もお薦めです。



製品仕様	
製品名	もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ！！
容量	20g
希望小売価格(税込)	129円
販売路	量販店などの青果コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	醤油にポーク・チキン・背脂の旨みを加え、フライドガーリック・こしょうの風味を効かせた豚骨醤油風味の調味料です。電子レンジで加熱した野菜に和えるだけで「ラーメンの上だけ」が手軽に楽しめます。

■ 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 0120-092-860

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

2025年1月22日

フライパンひとつで和食の神髄、“料理は心”を再現

『神田川監修』シリーズ3品 新発売

有名和食店の料理人直伝の「煮魚」、「味噌煮」、「ぶりの照焼」

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、2025年春夏の新製品として「神田川監修」を冠した『煮魚のつゆ』、『味噌煮のつゆ』、『ぶりの照焼の素』を2月1日(土)より全国で発売します。

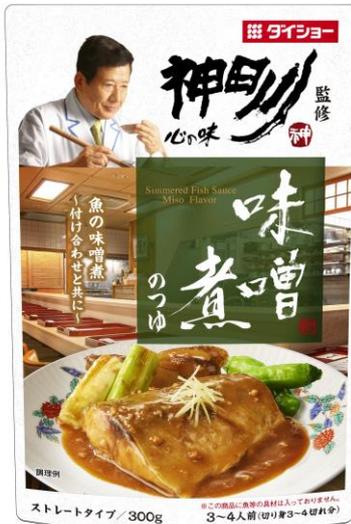
当社が実施した魚料理に関する調査では、魚の切り身を購入する理由として、「好きだから」と「調理しやすい」が1・2位を占めました。また、近年の調味料のトレンドとして監修製品が伸びを見せている(日経POS情報サービス)ことから当社は、魚の切り身を使い本格的な和の味がフライパンひとつで作れる新アイテムの開発に着手。和食料理人・神田川俊郎氏により1965年、大阪・北新地に創業した「新日本料理 神田川」に味や作り方の監修をいただき、「神田川監修」と銘打ち、お馴染みの和食メニューが本格的に作れる専用調味料を市場投入します。

『神田川監修 煮魚のつゆ』は、丸大豆醤油に、三温糖・黒みりんの甘みと純米酒・国産黄金生姜の風味を効かせた上品な味わいのストレートタイプのつゆです。本品で白身魚の切り身(カレイ、タイ、タラなど)と、椎茸、こんにゃくと一緒に煮ることで、ボリュームのある和の逸品に。いんげんを添え、白髪ネギで仕上げれば、彩りもよく、美味しさが一層引き立ちます。



製品仕様	
製品名	神田川監修 煮魚のつゆ
容量	300g
希望小売価格(税込)	248円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	和食の名店「神田川」監修の煮魚のつゆ。丸大豆醤油に、三温糖・黒みりんの甘みと純米酒・国産黄金生姜の風味を効かせた上品な味わいです。ストレートタイプ。

『神田川監修 味噌煮のつゆ』は、米味噌・豆味噌に、三温糖・本みりんの甘みと生姜の風味を効かせることで、コク深い味わいに仕上がるストレートタイプのつゆです。本品で魚の切り身(サバ、サワラ、イワシなど)と、長ネギ、ごぼうと一緒に煮ることで、満足感のある和の主菜に。ししとうを添え、針生姜で仕上げれば、味が締まり美味しさがさらに高まります。



製品仕様	
製品名	神田川監修 味噌煮のつゆ
容量	300g
希望小売価格(税込)	248円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	和食の名店「神田川」監修の味噌煮のつゆ。米味噌・豆味噌に、三温糖・本みりんの甘みと生姜の風味を効かせることで、コク深い味わいに仕上がります。ストレートタイプ。

『神田川監修 ぶりの照焼の素』は、濃口醤油に、三温糖・本みりんの甘みと日高昆布の旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げた「照焼のたれ」と、魚の旨みをとじ込め、ふんわりとした食感に仕上げる「下味粉」がセットになった調味料です。下味粉をまぶしたブリの切り身をフライパンで焼き、照焼のたれを絡ませれば完成。ふっくら、しっとりとした食感に仕上がり、大根おろしや大葉を添えれば、見た目も味も本格的な和の王道が楽しめます。



製品仕様	
製品名	神田川監修 ぶりの照焼の素
容量	118g (照焼のたれ:100g、下味粉:18g)
希望小売価格(税込)	248円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2025年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	和食の名店「神田川」監修のぶりの照焼の素。濃口醤油に、三温糖・本みりんの甘みと日高昆布の旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げた「照焼のたれ」と魚の旨みをとじ込め、ふんわりとした食感に仕上げる「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 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>