

2025年8月20日

ダイショー 2025年秋冬新製品のご案内

アジアン風しゃぶしゃぶつけだれの新作 & 好評のタイアップしゃぶ鍋

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年秋冬新製品として以下の小売用製品を9月1日(月)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
麻辣火鍋風 しゃぶしゃぶつけだれ		291円	量販店 食品コーナー など	ポークの旨みに豆板醤のコクを加え、唐辛子・花椒の辛味と数種類の香辛料で豊かな香りを効かせました。麻辣な味わいの「火鍋」を思わせるしゃぶしゃぶのつけだれです。
トムヤムクン風 しゃぶしゃぶつけだれ		291円	量販店 食品コーナー など	エビの旨みに、赤唐辛子の辛味とレモン果汁の爽やかな香りを効かせました。エスニック感あふれる「トムヤムクン」風の味わいが楽しめるしゃぶしゃぶのつけだれです。
孤独のグルメ 井之頭五郎の魚介とんこつ しゃぶしゃぶ鍋スープ		415円	量販店 食品コーナー など	とんこつのコクに天日塩のまろやかな旨みと煮干しや真鯛だしの風味を効かせた、魚介とんこつ仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。 ※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>

2025年8月20日

いつもの「しゃぶしゃぶ」を中国・タイの名物料理の味わいで楽しむ

『麻辣火鍋風しゃぶしゃぶつけだれ』

『トムヤムクン風しゃぶしゃぶつけだれ』 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年秋冬の新製品として『麻辣火鍋風しゃぶしゃぶつけだれ』と『トムヤムクン風しゃぶしゃぶつけだれ』を9月1日(月)より全国で発売します。

しゃぶしゃぶは、調理の手間がかからず、肉や野菜がたっぷり摂れる食卓の定番メニューですが、つけだれについては「ポン酢、ごまだれが多く、マンネリ気味」といった声が寄せられました(当社アンケート調査)。そこで当社は、外食店で人気上昇中の「火鍋」と、エスニックのスープ(トムヤムクン)をヒントに新しいしゃぶしゃぶのつけだれを開発。アジア料理・エスニック料理を好む20～40代をメインターゲットにアプローチします。

『麻辣火鍋風しゃぶしゃぶつけだれ』は、ポークの旨みに豆板醤のコクを加え、唐辛子・花椒の辛味とクミン・八角・シナモン・クローブ・ナツメグなどの豊かな香りを効かせたしゃぶしゃぶのつけだれです。「麻辣火鍋」を思わせる味わいは、ラムや牛のしゃぶしゃぶ肉、ニラ、えのき茸、ニンジン、長ネギなどによく絡み、いつもと一味違うしゃぶしゃぶが楽しめます。また、刺激的な辛さと香辛料の味わいは、水餃子のつけだれとしてもお使いいただけます。



製品仕様	
製 品 名	麻辣火鍋風しゃぶしゃぶつけだれ
容 量	230g
希望小売価格(税込)	291円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ポークの旨みに豆板醤のコクを加え、唐辛子・花椒の辛味と数種類の香辛料で豊かな香りを効かせました。麻辣な味わいの「火鍋」を思わせるしゃぶしゃぶのつけだれです。

『トムヤムクン風しゃぶしゃぶつけだれ』は、エビの旨みに、赤唐辛子の辛味とレモン果汁の爽やかな香りを効かせたしゃぶしゃぶのつけだれです。豚しゃぶ肉、パクチー、もやし、フォー、ニンジン、長ネギなどと相性抜群で、タイの名物料理の味わいが楽しめます。また、茹でた中華麺に、鶏ひき肉、紫タマネギ、パクチーなどをトッピングし本品を和えれば、エスニック感あふれる「和え麺」がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製 品 名	トムヤムクン風しゃぶしゃぶつけだれ
容 量	230g
希望小売価格(税込)	291円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	エビの旨みに、赤唐辛子の辛味とレモン果汁の爽やかな香りを効かせました。エスニック感あふれる「トムヤムクン」風の味わいが楽しめるしゃぶしゃぶのつけだれです。

■ 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>

2025年8月20日

五郎さんが追い求めた、あの「とんこつラーメン味のしゃぶ鍋」、再び 『孤独のグルメ 井之頭五郎の魚介とんこつしゃぶしゃぶ鍋スープ』 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、代表取締役社長:松本 俊一)は、ご好評いただいた「劇映画 孤独のグルメ 井之頭五郎の魚介とんこつしゃぶしゃぶ鍋スープ」のパッケージをリニューアルし、2025年秋冬の新製品として『孤独のグルメ 井之頭五郎の魚介とんこつしゃぶしゃぶ鍋スープ』を9月1日(月)より全国で再発売します。

グルメ漫画やテレビドラマで絶大な人気を集める「孤独のグルメ」の映画化に伴い、昨年、当社はフードスタイリスト・飯島奈美さん監修のもと、映画内で井之頭五郎氏が追い求める“幻のラーメンスープ”をイメージしたタイアップ商品を期間限定で発売し、大きな反響をいただきました。そして今季は、期間限定を設けず秋口から春先まで、ご家族揃って楽しめるしゃぶしゃぶ用スープとして市場投入します。

『孤独のグルメ 井之頭五郎の魚介とんこつしゃぶしゃぶ鍋スープ』は、とんこつのコクに天日塩のまろやかな旨みと、煮干しや真鯛だしの豊かな風味を効かせ、厚みのある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。つけだれいらずのスープは、豚しゃぶしゃぶ肉、レタス、長ネギ、もやし、ニンジン、キノコ類、豆腐などの素材の味によく絡みます。また、味変アイテムとして、みじん切りにした長ネギをごま油で炒めた「食べるねぎ油」をしゃぶしゃぶに添えたり、スープに加えれば、香ばしさやコク深さが一層増します。鍋あとのお楽しみとして、具材の旨みがしみ込んだスープで中華麺またはちゃんぽん麺を煮込み、刻みネギをトッピングした、シンプルながらも深い味わいの「魚介とんこつラーメン」も堪能できます。



製品仕様	
製 品 名	孤独のグルメ 井之頭五郎の魚介とんこつしゃぶしゃぶ鍋スープ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	415円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	とんこつのコクに天日塩のまろやかな旨みと煮干しや真鯛だしの風味を効かせた、魚介とんこつ仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。 ※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>