

2026年1月15日

ダイショー 2026年春夏新製品のご案内

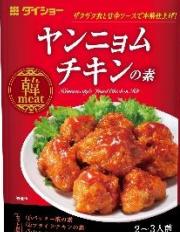
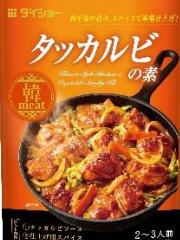
— 暑さを乗り切る夏の献立 —

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、2026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(日)、3月1日(日)より全国で発売します。

【2月1日発売】

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 3種の果汁の醤油だれ		129 円	量販店 精肉コーナーなど	丸大豆醤油に3種の果汁(りんご・パイン・もも)のフルーティな甘みを効かせ、ごま油で風味よく仕上げました。肉の旨みを引き立てる焼き肉用醤油だれです。使い切りタイプ。
焼肉一番 3種の香味野菜の味噌だれ		129 円	量販店 精肉コーナーなど	2種の味噌(米味噌・豆味噌)に、3種の香味野菜(玉ねぎ・生姜・にんにく)の風味を加え、赤唐辛子を効かせました。後味がすっきりとした濃厚な味わいの焼き肉用味噌だれです。使い切りタイプ。
焼肉一番 柚子胡椒のさっぱり塩だれ		129 円	量販店 精肉コーナーなど	天日塩の旨みに、香味野菜を加え、柚子こしょう・赤唐辛子・青唐辛子のピリッとした辛みを効かせました。香味感のあるピリ辛の焼き肉用塩だれです。使い切りタイプ。
サムギョプサルの素		259 円	量販店 精肉コーナーなど	ごま油・にんにくの風味を効かせた塩味の【下味調味料】と、味噌・コチュジャンに赤唐辛子・すりごまを加え、コクのある甘口に仕上げた【サムジヤン】に加え、新たに果汁とりんご酢の酸味が効いた【甘酢だれ】を追加した3点セット。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品

【2月1日発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
ヤンニヨムチキンの素		259 円	量販店 精肉コ-ナ- など	ザクザク食感に仕上がるガーリック風味の【フライドチキンの素】に、新たに衣をしっかりとまとわせる【バッター液の素】を追加。味噌・コチュジャンに、にんにく・ごま油の風味を効かせた甘辛い【ヤンニヨムソース】の3点セット。 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
タッカルビの素		259 円	量販店 精肉コ-ナ- など	コチュジャンにみそを加え、ニンニクの旨みと青唐辛子の辛みを効かせた【タッカルビソース】を増量し、赤唐辛子の辛さにすりごまの風味とガーリックの旨みを加えた【仕上げ用スパイス】のセット。 辛さの目安:4／5段階(やや辛口) ※フレーバー&パッケージリニューアル品

【3月1日発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
つけ旨オイル 焦がし醤油味		453 円	量販店 食品コ-ナ- など	香ばしい風味とコク深い旨みを効かせ、程よい甘さに仕上げた醤油味のオイルベース調味料です。お肉の下味付けだけでなく、「チャーハン」、「から揚げ」、「チャーシュー」にも使えます。
つけ旨オイル うま塩味		453 円	量販店 食品コ-ナ- など	塩麹の旨みに黒こしょうの辛みを程よく効かせた塩味のオイルベース調味料です。お肉の下味付けだけでなく、「チョレギサラダ」、「塩焼きそば」、「エビピラフ」にも使えます。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口 TEL 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月15日

お肉の種類に合った3つの味、使い切りタイプの焼き肉のたれ

『焼肉一番』シリーズ 3品 新発売

フルーティな「醤油だれ」、濃厚な「味噌だれ」、さっぱりピリッと「塩だれ」

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、2026年春夏の新製品として『焼肉一番 3種の果汁の醤油だれ』、『焼肉一番 3種の香味野菜の味噌だれ』、『焼肉一番 柚子胡椒のさっぱり塩だれ』を2月1日（日）より全国で発売します。

自宅での焼き肉は、2023年ころから伸長傾向にあり、特に7・8月に高くなっています（株）インテージ「キッチンダイアリー」）。また、焼き肉に欠かせない「たれ」については、使い切り～小容量タイプが需要拡大しています（日経POS情報サービス）。物価高や夏の長期化により自宅で過ごす“巣ごもり”的增加とともに注目される「おうち焼き肉」にお応えすべく、当社創業者が夫婦で営んでいた焼肉店のたれをベースとする当社のロングセラー「焼肉一番」の新アイテムを開発しました。いろいろな種類のお肉の特徴・旨みに合わせた使い切りタイプの焼き肉のたれ3品をラインアップします。

『焼肉一番 3種の果汁の醤油だれ』は、肉の旨みをさらに引き立てるよう、丸大豆醤油に3種の果汁（りんご、パイナップル、もも）のブレンドでフルーティな甘みを効かせ、ごま油で風味よく仕上げた使い切りタイプの焼き肉用醤油だれです。牛バラや豚ロースといった脂身の多いお肉はもちろん、鶏もものような淡泊なお肉にも合うよう、旨みの強い醤油味と果汁の甘みを感じる味です。



製品仕様	
製品名	焼肉一番 3種の果汁の醤油だれ
容量	80 g
希望小売価格(税込)	129 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	丸大豆醤油に3種の果汁（りんご・パイナップル・もも）のフルーティな甘みを効かせ、ごま油で風味よく仕上げました。肉の旨みを引き立てる焼き肉用醤油だれです。使い切りタイプ。

『焼肉一番 3種の香味野菜の味噌だれ』は、匂いやクセの強い肉や脂の多い肉を美味しくいただけるよう、2種の味噌(米味噌・豆味噌)に、3種の香味野菜(玉ねぎ・生姜・にんにく)の風味を加え、赤唐辛子を効かせた濃厚な味わいの使い切りタイプの焼き肉用味噌だれです。牛ホルモンやラムといったお肉を濃厚な味噌だれが包み、奥に潜む美味しさを引き出します。焼いたお肉につけて吃るのはもちろん、たれを生肉に揉み込んで焼いて吃るのもお薦めです。



製品仕様	
製品名	焼肉一番 3種の香味野菜の味噌だれ
容量	80 g
希望小売価格(税込)	129 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	2種の味噌(米味噌・豆味噌)に、3種の香味野菜(玉ねぎ・生姜・にんにく)の風味を加え、赤唐辛子を効かせました。後味がすっきりとした濃厚な味わいの焼き肉用味噌だれです。使い切りタイプ。

『焼肉一番 柚子胡椒のさっぱり塩だれ』は、脂身の多い肉にも、淡泊な肉にも合う塩だれをコンセプトに、天日塩の旨みにタマネギと生姜の風味を加え、柚子こしょう・赤唐辛子・青唐辛子をピリッと効かせた、使い切りタイプの焼き肉用塩だれです。牛タン、豚バラ、豚トロや鶏もも、鶏セセリなどのお肉をさっぱりとした味で楽しめます。また、焼いたお肉をたれにつけ、刻んだネギを乗せて吃ると美味しさが一層引き立ちます。



製品仕様	
製品名	焼肉一番 柚子胡椒のさっぱり塩だれ
容量	80 g
希望小売価格(税込)	129 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	天日塩の旨みに、香味野菜を加え、柚子こしょう・赤唐辛子・青唐辛子のピリッとした辛みを効かせました。香味感のあるピリ辛の焼き肉用塩だれです。使い切りタイプ。

■本商品のサンプル配布について

当社が特別協賛いたしますイベント「酒処 鍋小屋 2026 supported by ダイショー」にて、本商品を数量限定でサンプル配布いたします。

期　間：2026年1月17日(土)～2月1日(日) 計16日間

時　間：平日 12:00～21:00 土日 11:00～21:00

場　所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港1-1)

配布方法：「全国鍋総選挙」と称し、来場者に出店しているなかで一番おいしかった鍋を選んで投票いただきます。

投票いただいた方に先着順で商品サンプルをプレゼント(数量限定)。

特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/168>

※【注意】サンプル配布の内容は、変更となる可能性がございます。

■ 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>

2026年1月15日

お肉をさらに美味しく！お馴染みの韓国メニュー3品

『韓 meat(ハンミート)』誕生

「サムギョプサル」、「ヤンニヨムチキン」、「タッカルビ」をリニューアル

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、2026年春夏の新製品として『サムギョプサルの素』、『ヤンニヨムチキンの素』、『タッカルビの素』をリニューアルし、2月1日（日）より全国で発売します。

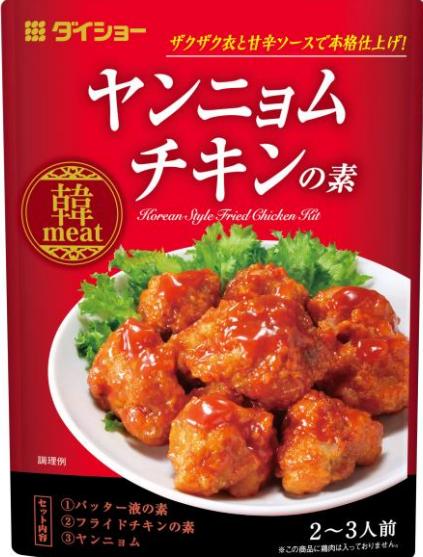
メニュー専用調味料・おかずの素について尋ねたところ「献立を考えなくてすむ」、「レパートリーが手軽に増やせる」、「本格的な味に仕上がる」といったポジティブなイメージを持たれていることがわかりました（当社インターネット調査）。また、韓国メニューは認知・好意度が高く、専用調味料は伸長傾向にあります（日経POS情報データ）。そこで当社は、本格的な韓国メニューがご家庭で楽しめる専用調味料として『韓 meat(ハンミート)』を冠し、現行の『サムギョプサルの素』、『ヤンニヨムチキンの素』、『チーズタッカルビの素』を統一感のあるパッケージに変更するとともに規格を一新し、需要の拡大を図ります。

『サムギョプサルの素』は、ごま油・にんにくの風味とこしょうを効かせた塩味の【下味調味料】と、味噌・コチュジャンに赤唐辛子・すりごまを加え、コクのある甘口に仕上げた【サムジャン（＝調味味噌）】に加え、りんご・西洋なしの果汁に、りんご酢の酸味が効いた【甘酢だれ】を新たに追加しました。下味をつけた豚肉をカリッと焼き、甘酢だれで和えたタマネギと一緒にサンチュで巻き、お好み量のサムジャンをつけて一口。フルーティな甘さと爽やかな酸味で、脂分の多いお肉もさっぱりと食べられます。



製品仕様	
製品名	サムギョプサルの素
容量	120g（サムジャン：50g、下味調味料：40g、甘酢だれ：30g）
希望小売価格（税込）	259円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ごま油・にんにくの風味を効かせた塩味の【下味調味料】と、味噌・コチュジャンに赤唐辛子・すりごまを加え、コクのある甘口に仕上げた【サムジャン】に加え、新たに果汁とりんご酢の酸味が効いた【甘酢だれ】を追加した3点セット。

『ヤンニヨムチキンの素』は、オニオンとガーリックの風味が効いた【フライドチキンの素】に、衣をしっかりとまとわせる【バッター液の素】を新たに追加することで唐揚げがザクザク食感に仕上がり、味噌・コチュジャンに、にんにく・ごま油風味で甘辛く仕上げた【ヤンニヨムソース】でいただくメニュー専用調味料です。鶏肉を揚げ、ソースを絡めるだけで韓国式フライドチキンの完成。骨付き肉との相性も非常に良いので、異なる部位のお肉でもぜひお試しください。



製品仕様	
製 品 名	ヤンニヨムチキンの素
容 量	90g(ヤンニヨムソース:60g、フライドチキンの素:20g、バッター液の素:10g)
希望小売価格(税込)	259 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2026年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ザクザク食感に仕上がるガーリック風味の【フライドチキンの素】に、新たに衣をしっかりとまとわせる【バッター液の素】を追加。味噌・コチュジャンに、にんにく・ごま油の風味を効かせた甘辛い【ヤンニヨムソース】の3点セット。 辛さの目安:3／5段階(中辛)

『タッカルビの素』は、コチュジャンにみそを加え、にんにくの旨みと青唐辛子の辛みを効かせた【タッカルビソース】と、赤唐辛子の辛さにすりごまの風味とガーリックの旨みを加えた【仕上げ用スパイス】からなる専用調味料セットです。一口大に切った鶏肉をソースに漬け込み、フライパンでお好みの野菜と一緒に炒め、スパイスを加えて混ぜ合わせたら出来上がり。お好みに合わせてとろけるチーズをのせれば「チーズタッカルビ」も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	タッカルビの素
容 量	95g(タッカルビソース:85g、仕上げ用スパイス:10g)
希望小売価格(税込)	259 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2026年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コチュジャンにみそを加え、ニンニクの旨みと青唐辛子の辛みを効かせた【タッカルビソース】を增量し、赤唐辛子の辛さにすりごまの風味とガーリックの旨みを加えた【仕上げ用スパイス】のセット。 辛さの目安:4／5段階(やや辛口)

■ 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>

2026年1月15日

お肉を漬けこむだけでやわらかく、ジューシーに焼き上げる「オイルベース調味料」

『つけ旨オイル 焦がし醤油味』、『つけ旨オイル うま塩味』新発売

インサイトに寄り添い、受容性調査まで一貫して行い、
ダイソーで培った技術を結集した、新たな社会問題を“シン時短”で解決

株式会社ダイソー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2026年春夏の新製品として『つけ旨オイル 焦がし醤油味』と『つけ旨オイル うま塩味』を3月1日（日）より全国で発売します。

ダイソーはこの度、「“楽しい味”で世界にプラスを。」というビジョンを策定しました。毎日の食を、楽しく作る、楽しく食べる、食の世界をもっと楽しく豊かに彩るために、よりお客様に寄り添い、日々の生活を応援する商品として「つけ旨オイルシリーズ」を開発しました。「つけ旨オイルシリーズ」は、忙しく過ごす主婦を応援し、暮らしにゆとりを持たせて食を楽しくする調味料です。

楽しい味で
世界にプラスを。

近年増加傾向にある共働き世帯において（厚生労働省）、家事や育児や仕事等の様々なマルチタスクをこなす主婦層の深層心理の欲求＝インサイトに注目しました。ターゲットの実態調査（当社ホームビジット調査）から見えたインサイトは「毎日献立を考えてつくる一連の流れが大変」ということ。献立を考えるときの悩み・ストレスとして、栄養バランスを考えなければいけないことや、手間や時間がかかること、マンネリ、家族の好き嫌い等が見られ、様々なことを考えて作らなければならないことを負担に感じていることが分かりました。さらにその対策として、作り置きや下ごしらえ、まとめ買いや日々の情報収集が見られ、余裕がない時に備えて準備したり、献立を考えること自体を楽にしたり、まとめ買い・大容量でストックしている実態が伺えました。弊社によるアンケート調査でも、肉の大容量パックを購入する世帯は全体の3割超え、月に1回以上、下味冷凍・作り置きする世帯においては7割超えと、多くの家庭で行われていることが分かります。

これらのこと考慮して“漬けこむだけで色々なメニューに使って、お肉がジューシー！”になる調味料の開発に着手しました。お肉や魚に漬けこむだけで作り置きが完成し、仕上げの味つけは子どもの好みに合わせてアレンジできる、日々の料理を楽に・美味しく作ることができるベネフィットを感じてもらえる商品を目指しました。

ベースは味付けできるオイルソースで、漬けこんだお肉は冷凍保存も可能です。ワンタッチキャップで手に取りやすく、商品自体は開封後も常温保存可能な仕様で、アレンジが効きやすく万人受けする「醤油」と「塩」の味を基本として設計しました。またオイルで素材をコーティングすることで、下味冷凍や作り置きする際の水分流出を抑えます。この仕様については、ターゲットの意見を収集し（当社受容性調査）、さらに「お肉がやわらかくなる」機能を付与する配合にアップデート！本品を使用することで、忙しい時に備えて下味漬けこみを手軽に行うことが可能です。忙しい日の前日や朝にお肉を本品でとりあえず漬けこんで、次の日は焼くだけで美味しい料理を楽しめたり、余裕のある休日等に大容量パックのお肉を小分けにして本品に漬けこみ冷凍して備えたりと、様々なシーンで便利に使えます。多彩なアレンジや漬けこみ要らずの“すぐ旨レシピ”もHPでご紹介。調理自体も時短になるうえ、献立や買い物に悩む時間を少しでも短くして暮らしにゆとりが生まれる“シン時短（※）”提案で、あなたの食を楽しく彩る本品をぜひお試しください。

※様々な場面において時短を感じてもらえることを表す言葉としてダイソーが設定した造語

『つけ旨オイル 焼がし醤油味』は、香ばしい風味とコク深い旨みを効かせ、ご家族みんなに好まれる程よい甘さに仕上げた「焼がし醤油味」のオイルベース調味料です。本品で漬けこむことでお肉を柔らかくし、油をひかずにジューシーに焼き上げます。また、「チャーハン」や「から揚げ」にも応用でき、炊飯器を用いた自家製「チャーシュー」も手間なく時短・簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	つけ旨オイル 焼がし醤油味
容 量	215g
希望小売価格(税込)	453 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2026年3月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	香ばしい風味とコク深い旨みを効かせ、程よい甘さに仕上げた醤油味のオイルベース調味料です。お肉の下味付けだけでなく、「チャーハン」、「から揚げ」、「チャーシュー」にも使えます。

『つけ旨オイル うま塩味』は、塩麹の旨みに黒こしょうの辛みをアクセントとして加えることで味にメリハリをつけ、どんな素材にも合う汎用性の高いシンプルな「うま塩味」のオイルベース調味料です。本品で漬けこむことで、お肉を柔らかく、油をひかずにジューシーに焼き上げます。また、「チョレギサラダ」や「塩焼きそば」の味付けにも適し、さらに、炊飯器で炊く「エビピラフ」に用いれば、米一粒一粒が油膜でコーティングされ、パラッとした食感が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	つけ旨オイル うま塩味
容 量	220g
希望小売価格(税込)	453 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2026年3月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	塩麹の旨みに黒こしょうの辛みを程よく効かせた塩味のオイルベース調味料です。お肉の下味付けだけでなく、「チョレギサラダ」、「塩焼きそば」、「エビピラフ」にも使えます。

■本商品のサンプル配布について

当社が特別協賛いたしますイベント「酒処 鍋小屋 2026 supported by ダイショー」にて、本商品を数量限定でサンプル配布いたします。

期　間：2026年1月17日(土)～2月1日(日) 計16日間

時　間：平日 12:00～21:00 土日 11:00～21:00

場　所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港1-1)

配布方法：「全国鍋総選挙」と称し、来場者に出店しているなかで一番おいしかった鍋を選んで投票いただきます。

投票いただいた方に先着順で商品サンプルをプレゼント(数量限定)。

特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/168>

※【注意】サンプル配布の内容は、変更となる可能性がございます。

〈ダイショーフォトオフィシャルアカウント(instagram)〉

https://www.instagram.com/daisho_uma/



instagram 二次元コード

■ 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>