

2026年2月18日

ダイショー 2026年春夏新製品のご案内

— 夏のランチと晩酌に、手軽な一品 —

充実の麺&サラダメニュー

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3月1日(日)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 |
|------------------------|---|------|-----------------|--|
| BBQソース スモーク&ペッパー味 |  | 324円 | 量販店 食品J-ナンなど | トマトの旨みに黒こしょうとにんにくを加え、スモーキーな風味に仕上げました。焼いた肉のソースだけでなく、揚げ物のディップソースなど、様々な食シーンで使える汎用ソースです。 |
| BBQソース スパイシー&ガーリック味 |  | 324円 | 量販店 食品J-ナンなど | しょうゆににんにくの旨みを効かせ、黒こしょうと唐辛子でスパイシーに仕上げました。焼いた肉のソースのほかにテリヤキソースやハンバーグソース、ガーリックペッパライスの味付けにもお使いいただけます。 |
| 名店監修 飯田商店つけ麺用スープ |  | 270円 | 量販店 食品J-ナンなど | 醤油に鶏の旨みと本みりんのコクを加えた清湯仕立てです。風味の良さとキレのある味わいが楽しめるストレートタイプのつけ麺用スープです。 |

| 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 麺屋武蔵つけ麺用スープ |  | 270 円 | 量販店 食品コ-ナ- など | にぼし・鰹節・宗田節のコク深いだしに、豚骨・鶏がらの旨みを加え、にんにく・赤唐辛子で風味よく仕上げました。程よいとろみをつけた濃厚な味わいが特徴のストレートタイプのつけ麺用スープです。 |
| 献立いらず カケラクうどんの素 にんにく背脂 |  | 162 円 | 量販店 食品コ-ナ- など | しょうゆ＆味噌ベースに、とんこつの旨み、背脂のコク、にんにくのパンチを効かせた、そぼろ・粒にんにく入りの個食向きの麺用調味料です。 ※そぼろは大豆由来です。 |
| 献立いらず カケラクうどんの素 中華ねぎ醤油 |  | 162 円 | 量販店 食品コ-ナ- など | しょうゆにごま油・ねぎ風味油を加え、生姜の香りと程よい酸味でさっぱりとした味わいに仕上げた、ねぎ・きざみ玉ねぎ入りの個食向きの麺用調味料です。 |
| 今宵サラダドレッシング 海苔しお味 |  | 270 円 | 量販店 食品コ-ナ- など | ごま油の風味とにんにくの旨みでコク深く仕上げ、豊かな海苔の風味にこだわり、あおさと伊勢湾産焼き海苔が入ったサラダドレッシングです。 |
| 今宵サラダドレッシング 燻製風しょうゆ味 |  | 270 円 | 量販店 食品コ-ナ- など | しょうゆにかつおだしの香りを加え、秋田名物「いぶりがっこ」の刻みが入った、香ばしい風味のサラダドレッシングです。 |

| 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 すみれ味噌仕立て油そばの素 |  | 255 円 | 量販店 食品J-ナ- など | 味噌を増量し、とんこつの旨みとラードのコクに、新たに生姜・香味油を加えた【濃厚味噌だれ】、にんにくの風味と唐辛子の辛みを効かせた【にんにく辛玉だれ】の調味料セットです。 ※味＆パッケージリニューアル品 |
| アボカドワカモレ& トマトサルサ用セット |  | 237 円 | 量販店 青果J-ナ- など | レモン果汁の酸味に、青唐辛子のピリッとした辛みを効かせた【アボカドワカモレの素】と、果実酢の爽やかな酸味にクミンを加え風味よく仕上げた【トマトサルサの素】が入り、2種類のメキシカンソースが手軽に作れます。 |

■ 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2月18日

これまでの焼肉のたれと一味違う、“アメリカンでジャンキー”な味わい

『BBQソース スモーク&ペッパー味』

『BBQソース スパイシー&ガーリック味』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、2026年春夏の新製品として『BBQソース スモーク&ペッパー味』と『BBQソース スパイシー&ガーリック味』を3月1日（日）より全国で発売します。

2025年の“おうち焼き肉”的頻度は、前年比107%であり、平日・休日ともに伸長しています（株インテージ「キッチングダイアリー」）。一方で、当社が実施した焼肉のたれ等に関するインターネット調査では、「味のマンネリ」や「使い切れない」ことに不満を抱いていることがわかりました。また、BBQソースについては、65%の方が「好き」と回答しました。これらの結果を踏まえ当社は、これまでにはない“アメリカンでジャンキー”な味わいの焼肉のたれの開発に着手。「スモーク」と「スパイシー」をキーワードに、使い切れる量で、アウトドアでも便利な小ボトルタイプの新アイテムをラインアップします。

『BBQソース スモーク&ペッパー味』は、トマトベースの旨みに黒こしょうとにんにくを加え、スモーキーな風味に仕上げた、大人も楽しめる味わいです。焼いた肉のソースはもちろん、チキンナゲットやフライドポテトなどの揚げ物のディップにも使える汎用ソースです。



| 製品仕様 | |
|------------|--|
| 製品名 | BBQソース スモーク&ペッパー味 |
| 容量 | 240g |
| 希望小売価格(税込) | 324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 | トマトの旨みに黒こしょうとにんにくを加え、スモーキーな風味に仕上げました。焼いた肉のソースだけでなく、揚げ物のディップソースなど、様々な食シーンで使える汎用ソースです。 |

『BBQソース スパイシー＆ガーリック味』は、しょうゆベースに、にんにくの旨みを効かせ、黒こしょうと赤唐辛子でスパイシーに仕上げました。焼いた肉のソースのほかに、テリヤキソースやハンバーグソースとして、さらにはご飯と牛肉、コーン、野菜をバターで炒めた「ガーリックペッパーライス」の味付けとしてもお使いいただける汎用ソースです。



| 製品仕様 | |
|------------|---|
| 製品名 | BBQソース スパイシー＆ガーリック味 |
| 容量 | 240g |
| 希望小売価格(税込) | 324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 | しょうゆににんにくの旨みを効かせ、黒こしょうと唐辛子でスパイシーに仕上げました。焼いた肉のソースのほかにテリヤキソースやハンバーグソース、ガーリックペッパーライスの味付けにもお使いいただけます。 |

■ 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2月18日

好評の「名店監修」シリーズの新カテゴリー

『名店監修 飯田商店つけ麺用スープ』新発売

中太麺と相性抜群の「あっさりコク旨つけ麺」が手軽に作れる

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、2026年春夏の新製品として『名店監修 飯田商店つけ麺用スープ』を3月1日（日）より全国で発売します。

当社は2021年度より有名ラーメン店とコラボレーションした「名店監修」シリーズを立ち上げ、鍋スープ・鍋の素・まぜ麺の素など様々なアイテムをラインアップしています。そして今季は、「つけ麺用スープ」にフォーカスし、自宅ではなかなか作れないお店の味、「鶏油のコクとキレのある醤油風味」のつけ麺が楽しめるストレートタイプの専用スープを開発し、休日の新たな昼食メニューを提案します。

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 飯田商店つけ麺用スープ』は、中太麺と相性の良い、コクがありながらもサラッとした越しが特徴です。醤油ベースに、鶏の旨みと本みりんのコクを加えた清湯仕立てで、風味の良さとキレのある味わいが楽しめます。中太麺と、チャーシュー、メンマ、海苔、三つ葉と一緒に盛り付ければ、お店で出されるような一杯が楽しめます。また、細うどんやそうめんを用いてもおいしくいただけます。



| 製品仕様 | |
|------------|---|
| 製品名 | 名店監修 飯田商店つけ麺用スープ |
| 容量 | 280g |
| 希望小売価格(税込) | 270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 | 醤油に鶏の旨みと本みりんのコクを加えた清湯仕立てです。風味の良さとキレのある味わいが楽しめるストレートタイプのつけ麺用スープです。 |

■ 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>

2026年2月18日

好評の「名店監修」シリーズの新カテゴリー

『名店監修 麺屋武蔵つけ麺用スープ』新発売

極太麺に程よく絡む人気の「濃厚だしつけ麺」が手軽に作れる

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、2026年春夏の新製品として『名店監修 麺屋武蔵 つけ麺用スープ』を3月1日（日）より全国で発売します。

当社は2021年度より有名ラーメン店とコラボレーションした「名店監修」シリーズを立ち上げ、鍋スープ・鍋の素・ませ麺の素など様々なアイテムをラインアップしています。そして今季は、「つけ麺用スープ」にフォーカスし、自宅ではなかなか作れないお店の味、魚介ととんこつの旨みがしっかり効いた「濃厚だしつけ麺」が楽しめるストレートタイプの専用スープを開発し、休日の新たな昼食メニューを提案します。

「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楽しめる人気ラーメン店です。『名店監修 麺屋武蔵 つけ麺用スープ』は、極太麺にしっかりと絡むよう程よい「とろみ」を付け、濃厚な味わいが特徴です。醤油に、煮干し・鰹節・宗田節のコク深いだしと、とんこつ・鶏がらの旨みを加え、にんにく・赤唐辛子で仕上げました。極太中華麺と、チャーシュー、煮卵と一緒に盛り付け、刻みネギ、メンマをスープに入れれば、お店で出されるような一杯が楽しめます。また、うどんやそばを用いてもおいしくいただけます。



| 製品仕様 | |
|------------|--|
| 製品名 | 名店監修 麺屋武蔵つけ麺用スープ |
| 容量 | 300g |
| 希望小売価格(税込) | 270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 | にぼし・鰹節・宗田節のコク深いだしに、豚骨・鶏がらの旨みを加え、にんにく・赤唐辛子で風味よく仕上げました。程よいとろみをつけた濃厚な味わいが特徴のストレートタイプのつけ麺用スープです。 |

■ 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>

2026年2月18日

献立を考える必要なし。個食向きの具入り麺用調味料

『献立いらずカケラクうどんの素』シリーズ2品 新発売

そぼろ・粒にんにく入り『にんにく背脂』、ねぎ・きざみ玉ねぎ入り『中華ねぎ醤油』

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『献立いらずカケラクうどんの素 にんにく背脂』と『献立いらずカケラクうどんの素 中華ねぎ醤油』を3月1日（日）より全国で発売します。

2025年の麺用調味料全体の市場規模は縮小傾向がみられましたが、フレーバーや具入りなどのバラエティ化が進む個食用は伸長傾向となっています（日経POS情報サービス）。一方で、当社が実施した麺メニューに関するインターネット調査では、「手間なく簡単に済ませたい」や「食材を入れて栄養バランスよく、ボリュームアップしたい」などの意向が聞かれました。そして当社は、具入りの麺用調味料にフォーカスし、茹でた麺にかけるだけの手間いらず、さらに具を追加すればボリュームアップと栄養バランスが整えられる「献立いらずカケラクうどんの素」シリーズを立ち上げ、新アイテムを市場投入します。

『献立いらずカケラクうどんの素 にんにく背脂』は、背脂ラーメンを参考に味作りした個食向きの麺用調味料です。しょうゆ＆味噌ベースに、とんこつの旨み、背脂のコク、にんにくのパンチを効かせ、濃厚な味わいに仕上げました。そぼろ・粒にんにく入りで、茹でたうどんにかけるだけで完成。また、中華麺を用い、もやし、キャベツなどの野菜を追加し、卵黄をトッピングすれば、ボリュームアップで栄養バランスのとれたアレンジメニュー「野菜マシ麺」も楽しめます。



| 製品仕様 | |
|------------|--|
| 製品名 | 献立いらずカケラクうどんの素 にんにく背脂 |
| 容量 | 100g |
| 希望小売価格(税込) | 162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 | しょうゆ＆味噌ベースに、とんこつの旨み、背脂のコク、にんにくのパンチを効かせた、そぼろ・粒にんにく入りの個食用の麺用調味料です。 ※そぼろは大豆由来です。 |

『献立いらずカケラクうどんの素 中華ねぎ醤油』は、「油淋鶏」の味をイメージした個食向きの麺用調味料です。しょうゆベースに、ごま油・ねぎ風味油を加え、生姜・紹興酒の香りとレッドペッパーで彩りを添え、程よい酸味でさっぱりした味に仕上げました。ねぎ・きざみ玉ねぎ入りなので、茹でたうどんにかけるだけで完成。また、中華麺を用い、サラダチキンやサラダ用野菜をプラスして、天かすをトッピングすれば、ボリュームアップで食感も楽しいアレンジメニュー、「油淋鶏風麺」も楽しめます。



| 製品仕様 | |
|------------|---|
| 製 品 名 | 献立いらずカケラクうどんの素 中華ねぎ醤油 |
| 容 量 | 100g |
| 希望小売価格(税込) | 162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 | しょうゆにごま油・ねぎ風味油を加え、生姜の香りと程よい酸味でさっぱりとした味わいに仕上げた、ねぎ・きざみ玉ねぎ入りの個食向きの麺用調味料です。 |

■ 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2月18日

家飲みのお供は、「磯の風味」や「燻し」が効いたドレッシングで作るサラダで

『今宵サラダ』シリーズ 2品 新発売

あおさ・焼き海苔入りの『海苔しお味』

刻みいぶりがっこ入りの『燻製風しょうゆ味』

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、2026年春夏の新製品として『今宵サラダドレッシング 海苔しお味』と『今宵サラダドレッシング 燻製風しょうゆ味』を3月1日（日）より全国で発売します。

酒税法の改定や物価高を背景に、2024年度のビールカテゴリー市場は伸長傾向にあり（日経POS情報サービス）、自宅で晩酌する「家飲み」が増加しているようです。また40%以上の方が、お酒のお供としてのサラダを楽しめている（株）インテージ「キッチンダイアリー」ことから当社は、『今宵サラダ』シリーズを立ち上げ、お酒の合う風味・香り・味わいが楽しめるサラダが手軽に作れるドレッシングを開発し、晩酌シーンに新たな一品を提案します。

『今宵サラダドレッシング 海苔しお味』は、「海苔の風味」にこだわった、晩酌に合うサラダドレッシングです。ごま油の風味とにかくの旨みでコク深く仕上げ、三重県・伊勢湾産の海苔に、あおさを加えることで豊かな風味が際立ち、ごま油と合わせることで飽きのこない味が楽しめます。「和風チョレギサラダ」のドレッシングはもちろん、パスタソースなどにもお使いいただけます。



| 製品仕様 | |
|------------|--|
| 製品名 | 今宵サラダドレッシング 海苔しお味 |
| 容量 | 150ml |
| 希望小売価格(税込) | 270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 | ごま油の風味とにかくの旨みでコク深く仕上げ、豊かな海苔の風味にこだわり、あおさと伊勢湾産焼き海苔が入ったサラダドレッシングです。 |

『今宵サラダドレッシング 燻製風しょうゆ味』は、「燻し」をキーワードにした、晩酌に合うサラダドレッシングです。 しょゆにかつおだしの香りを加え、秋田名物「いぶりがっこ」の刻みが入った、香ばしい風味が楽しめます。野菜サラダのドレッシングはもちろん、トマトやクリームチーズと合わせた「カプレーゼ」やパスタソースとしてもお使いいただけます。



| 製品仕様 | |
|------------|---|
| 製品名 | 今宵サラダドレッシング 燻製風しょうゆ味 |
| 容量 | 150ml |
| 希望小売価格(税込) | 270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 | しょゆにかつおだしの香りを加え、秋田名物「いぶりがっこ」の刻みが入った、香ばしい風味のサラダドレッシングです。 |

■ 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2月18日

味噌ラーメン「すみれ」×ダイシヨーのオリジナルメニューをブラッシュアップ

『名店監修 すみれ味噌仕立て油そばの素』リニューアル発売

味噌増量と生姜・香味油追加で、満足感がさらにアップ

株式会社ダイシヨー(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『名店監修 すみれ味噌仕立て油そばの素』の味とパッケージをリニューアルし、3月1日(日)より全国で発売します。

当社は2021年度より有名ラーメン店とコラボレーションした「名店監修」シリーズを立ち上げ、鍋スープ・ませ麺の素など様々なアイテムをラインアップしています。そして、2023年春夏季に人気ラーメン店「すみれ」とのオリジナルメニュー「味噌ベースの油そば」を発売し大きな反響をいただきましたが、今季、店舗の“ラーメン感”にさらに近づけた味にブラッシュアップし、新規ファンの拡大を図ります。

「すみれ」は1964年、「純連(すみれ)」として創業し、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。このたびリニューアルする『名店監修 すみれ味噌仕立て油そばの素』は、味噌を增量し、とんこつの旨みとラードのコクに、新たに生姜・香味油でアクセントを加えた【濃厚味噌だれ】と、同店の名物トッピング・辛玉の味を参考に、にんにく・味噌・赤唐辛子・生姜を合わせ、味変できる【にんにく辛玉だれ】の調味料セットです。中華麺、チャーシュー、刻みネギ、もやし、ゆで卵などの具材によく絡み、濃厚な味噌ベースの油そばがご家庭で簡単に楽しめます。



| 製品仕様 | |
|------------|---|
| 製 品 名 | 名店監修 すみれ味噌仕立て油そばの素 |
| 容 量 | 116g(濃厚味噌だれ:50g×2袋、にんにく辛玉だれ:8g×2袋) |
| 希望小売価格(税込) | 255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 | 味噌を增量し、とんこつの旨みとラードのコクに、新たに生姜・香味油を加えた【濃厚味噌だれ】、にんにくの風味と唐辛子の辛みを効かせた【にんにく辛玉だれ】の調味料セットです。 ※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

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口

TEL 0120-092-860

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

2026年2月18日

アボカド・トマト・タマネギだけで、“メキシカン”なソースが手軽に作れる

『アボカドワカモレ&トマトサルサ用セット』新発売

真夏の食卓に「レモン香るスパイシー味」と「果実酢の爽やかな風味」

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、2026年春夏の新製品として『アボカドワカモレ&トマトサルサ用セット』を3月1日(日)より全国で発売します。

年々暑くなる夏季の食事準備について、「料理が億劫」と感じている方は多く、「加熱なしの調理」にニーズがあることがわかりました(当社インターネット調査)。これらの結果から当社は、加熱不要の食材を用い、マンネリ打破できるメニューをリサーチし、トレンド上昇中の「メキシコ料理」に注目しました。そして、アボカド、トマトそれぞれの特性を生かす新アイテムを開発し、真夏の食卓を賑やかに飾るメニューを提案します。

サルサとは、ソースを表すスペイン語です。『アボカドワカモレ&トマトサルサ用セット』は、レモン果汁の酸味に青唐辛子をピリッと効かせ、コリアンダー＆ローストガーリックパウダーで仕上げたスパイシーな【アボカドワカモレの素】と、果実酢の酸味にソテーオニオンのコクとポークの旨みを加え、クミンで風味よく仕上げた爽やかな【トマトサルサの素】が入り、2種類のサルサが手軽に作れるソースの素です。アボカド、トマト、タマネギを準備するだけでメキシコ名物「タコス」のソースが手軽に作れ、「サラダ」、「ブルスケッタ」、「タコライス」、「冷製パスタ」などをメキシカン風の味に演出します。



| 製品仕様 | |
|------------|--|
| 製品名 | アボカドワカモレ&トマトサルサ用セット |
| 容量 | 48g (トマトサルサの素:40g、アボカドワカモレの素:8g) |
| 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 | 2026年3月1日 |
| 発売地区 | 全国 |
| 製品特徴 | レモン果汁の酸味に、青唐辛子のピリッとした辛みを効かせた【アボカドワカモレの素】と、果実酢の爽やかな酸味にクミンを加え風味よく仕上げた【トマトサルサの素】が入り、2種類のメキシカンソースが手軽に作れます。 |

■ 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>