

2026年6月25日

ダイショー 2026年秋冬新製品のご案内

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年秋冬新製品として以下の小売用製品を7月1日(水)より全国で発売します。

【7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
麻辣湯用スープ		270 円	量販店 精肉コーナー など	とんこつ・牛骨・にんにくの旨みとコクに、赤唐辛子・青花椒、オールスパイス・クミンの風味を効かせた濃縮タイプの麻辣湯用スープです。 辛さの目安:4/5 段階(やや辛口)
牛骨湯用スープ		270 円	量販店 精肉コーナー など	牛骨の旨みに、にんにくでコクをプラスし、生姜で風味豊かな味わいに仕上げました。辛さが苦手な方にもお楽しみいただける濃縮タイプの牛骨湯用スープです。
赤から監修 スンドゥブチゲ用スープ		259 円	量販店 精肉コーナー など	みそ・コチュジャン・豆板醤の深いコクに、魚介(アサリ・オイスター・ホタテ)の旨みを加え、赤唐辛子であと引く辛みに仕上げたストレートタイプのメニュー専用スープです。 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 0120-092-860

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

2026年6月25日

一品でおかずになるスープ、「本格的な辛味」と「コク深くまろやかな味」

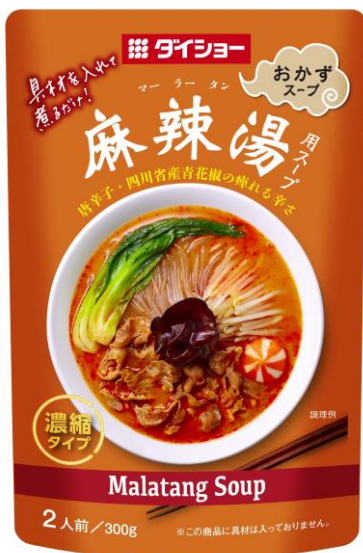
『麻辣湯用スープ』

『牛骨湯用スープ』 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年秋冬の新製品として『麻辣湯用スープ』と『牛骨湯用スープ』を7月1日(水)より全国で発売します。

働いている既婚女性に平日の夕食のおかずについて尋ねたところ、「時間がなくて品数が作れない」(40.6%)、「手間をかける余裕がない」(38.7%)、「作る気力が湧かない」(36.7%)といった声が多くきかれました(当社インターネット調査)。そこで当社は、近年人気を集めている麻辣湯専門店のメニューに注目し、一品で肉と野菜がバランスよく摂れ、簡単に調理ができる“おかずスープ”をキーワードに、辛味系スープの新製品を開発しました。また、約半数(48.5%)に及ぶ「辛さが苦手」な方(当社インターネット調査)のニーズにもお応えし、同専門店で開催されている辛さがなく食べやすいスープをヒントにした新アイテムも同時にラインアップします。

「麻辣湯」は、花椒の痺れ「麻(マー)」と唐辛子の辛さ「辣(ラー)」が特徴の中国・四川発祥の一品です。『麻辣湯用スープ』は、とんこつ・牛骨・にんにくの旨みとコクに、赤唐辛子・青花椒を効かせ、オールスパイス・クミンの風味が香る濃縮タイプのメニュー専用調理用スープです。牛や豚のうす切り肉、もやし、チンゲン菜、キクラゲなどのお好みの野菜を本品で煮込むだけで具材たっぷりのおかずスープが簡単に作れます。また、春雨や中華麺を用いた「麻辣湯麺」アレンジや、花椒、一味唐辛子でシビ辛アレンジも楽しめます。



製品仕様	
製品名	麻辣湯用スープ
容量	300g
希望小売価格(税込)	270円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年7月1日
発売地区	全国
製品特徴	とんこつ・牛骨・にんにくの旨みとコクに、赤唐辛子・青花椒、オールスパイス・クミンの風味を効かせた濃縮タイプの麻辣湯用スープです。 辛さの目安: 4/5段階(やや辛口)

『牛骨湯用スープ』は、牛骨の旨みに、にんにくでコクを加え、生姜で風味豊かな味わいに仕上げた、辛さが苦手な方にもお楽しみいただける濃縮タイプのメニュー専用調理用スープです。牛や豚のうす切り肉、もやし、チンゲン菜、キクラゲなどのお好みの野菜を本品で煮込むだけで具材たっぷりのおかずスープが簡単に作れます。お好みに合わせて牛乳を用いれば、さらにマイルドになり、すりごま、ねりごまを追加することで、香ばしさとコクが一層増します。また、春雨や中華麺を用いた「牛骨湯麺」アレンジも楽しめます。



製品仕様	
製品名	牛骨湯用スープ
容量	300g
希望小売価格(税込)	270円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年7月1日
発売地区	全国
製品特徴	牛骨の旨みに、にんにくでコクをプラスし、生姜で風味豊かな味わいに仕上げました。辛さが苦手な方にもお楽しみいただける濃縮タイプの牛骨湯用スープです。

■ 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6月25日

「赤から鍋」の味わいと、スンドゥブの「魚介の旨み」を両立 『赤から監修スンドゥブチゲ用スープ』新発売

長期化する夏から活躍する“コク旨辛時短メニュー”

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、株式会社甲羅(本社:愛知県豊橋市、代表取締役社長:沼澤 裕)が展開する「赤から」の監修のもと開発した2026年秋冬の新製品『赤から監修スンドゥブチゲ用スープ』を、7月1日(水)より全国で発売します。

新たに40℃以上の日を“酷暑日”とするなど、暑さの話題が尽きない昨今、当社が実施した調理・メニューに関する意識調査では、約8割の方が「暑い日は時短調理」を心掛け、約3割の方が「暑い日は辛味」をイメージしていることがわかりました。これらの結果を踏まえ当社は、安定的に人気の韓国メニュー「スンドゥブ」にフォーカスし、愛知県から全国展開する人気外食チェーン「赤から」監修のもと、ご家庭の定番食材だけで時短調理ができ、長期化する夏から秋冬に向けてピッタリの“コク旨辛”の新アイテムを市場投入します。

『赤から監修スンドゥブチゲ用スープ』は、人気外食チェーン「赤から」の看板メニュー「赤から鍋」の特徴である旨み・甘み・辛みが一体になった“クセになる味わい”と、スンドゥブらしい魚介の風味が効いたメニュー専用スープです。みそ・コチュジャン・豆板醤の深いコクに、アサリ・オイスター・ホタテの旨みを加え、赤唐辛子であと引く辛みに仕上げました。豚うす切り肉、絹ごし豆腐、卵といった冷蔵庫の定番食材を本品で煮込むだけで、暑い日でもご飯が進むピリ辛な一杯が手早く作れます。また、ピザ用チーズのトッピングでマイルドな味わいも楽しめます。



製品仕様	
製品名	赤から監修スンドゥブチゲ用スープ
容量	300g
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7月1日
発売地区	全国
製品特徴	みそ・コチュジャン・豆板醤の深いコクに、魚介(アサリ・オイスター・ホタテ)の旨みを加え、赤唐辛子であと引く辛みに仕上げたストレートタイプのメニュー専用スープです。 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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>