

2026 年 7 月 23 日

ダイショー 2026 年秋冬新製品のご案内

— 冬の味覚の新機軸 —

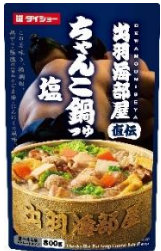
コラボ鍋、背徳鍋、直伝ちゃんこ鍋・・・新しい味わい続々

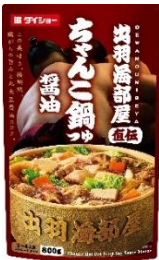
株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2026 年秋冬新製品として以下の小売用製品を8月1日(土)より全国で発売します。

【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
炭火香る 焼鳥鍋スープ		415円	量販店 精肉コーナー など	丸大豆醤油に三温糖・本みりんの甘みを効かせ、阿波尾鶏だしの旨みを加えました。炭火の風味にこだわった、鶏の旨みが引き立つコク甘醤油仕立ての鍋スープです。
とん汁の店たちばな監修 とん汁鍋スープ		415円	量販店 精肉コーナー など	かつお・昆布の合わせだしに、白味噌と野菜ペースト等のやさしい甘みを加え、ねりごまでコク深い味に仕上げた、新潟県妙高市の名店・とん汁の店たちばな監修の鍋スープです。
白菜が主役！ 和風シーザーサラダ用セット		237 円	量販店 青果コーナー など	チーズに鰹だしを加え、和風に仕上げた【和風シーザードレッシング】と、ごま・黒こしょうに鰹節を加えた、風味豊かな【仕上げ用トッピング】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
酒処 鍋小屋2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ		394 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	「第1回全国鍋総選挙」来場者の“推し鍋”No.1に選ばれた『自然薯とろろ鍋』をご家庭でお楽しみいただけるよう、鍋スープとして再現。こんぶ・鶏がら・かつおの合わせだしに、焼塩の旨みと本みりんの甘みを効かせ、優しい味わいに仕上げた鍋スープです。
ねぎが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 旨出汁仕立て		394 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	たまり醤油・白醤油にかつお・黒豚だしとねぎの旨みを加え、炭火の風味をほんのり効かせた旨出汁仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ
青菜が美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ すき焼き仕立て		394 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	丸大豆しょうゆに牛だしとかつおの旨みを加え、甘みのあるコク深い味わいに仕上げた、すき焼き仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ
きのこが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 麻辣湯仕立て		394円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	チキンとポークの白湯スープに豆板醤と5種のスパイスを加えた、麻辣湯仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ 辛さの目安: 4/5 段階(やや辛口)
キャベツが旨い！ 背脂醤油鍋スープ		394円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	醤油にポークエキス・背脂の旨みにんにくをガッツリ効かせ、黒こしょうでアクセントを付けました。キャベツによく絡む「濃い味系ラーメン」のスープのような味わいが楽しめます。
野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ		394 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	鶏と魚介のだしの旨みに、ごま油の香りと味噌・コチュジャン・豆板醤のコクを加え、キムチ鍋らしい旨辛い味わいに仕上げました。 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

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ		394円	量販店 青果コーナー など	鶏と魚介だしの旨みに、米味噌・豆味噌・コチュジャンでコクを加え、濃厚感のあるマイルドな辛さに仕上げました 辛さの目安： 2／5 段階(マイルド) ※フレーバー&パッケージリニューアル品
神田川監修 究極のぶりしゃぶつゆ		394円	量販店 鮮魚コーナー など	しょうゆベースに、かつお・昆布の合わせだしと、かぶ・玉ねぎ・ねぎの旨みを加え、爽やかなゆず果汁と柚子胡椒で仕上げた濃縮タイプのぶりしゃぶ用つゆです。
テグタン用セット		270円	量販店 鮮魚コーナー など	牛骨のコクに、煮干し・エビ・日高昆布の旨みを加え、にんにくで風味よく仕上げた濃縮タイプの【牛骨スープ】と、赤唐辛子のピリツとした辛さにガーリックの風味を効かせた【タテギの素】のセットです。
CoCo 吉番屋監修 カレームニエルの素		237円	量販店 鮮魚コーナー など	爽やかな風味とマイルドな辛さのピクルス入り「カレータルタルソースの素」と、オレガノ・タイム・ローズマリーなどのハーブで魚の臭みを抑え、カリツと食感に焼き上がる「ムニエル粉」のセットです。
出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 塩		415円	量販店 食品コーナー など	まろやかな味わいの藻塩に、鶏がら・昆布・かつお節の旨みを加え、ごま油・にんにく・黒こしょう・清酒で風味よく仕上げた出羽海部屋直伝の塩ちゃんこ鍋つゆです。ストレートタイプ。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 醤油		415 円	量販店 食品コーナー など	丸大豆醤油に鶏がらのしっかりとした旨みを加え、上白糖・本みりんで上品な甘さに仕上げた出羽海部屋直伝の醤油ちゃんこ鍋つゆです。ストレートタイプ。
名店監修鍋スープ 博多一風堂 博多とんこつ白丸元味		415 円	量販店 食品コーナー など	ラーメンの名店・博多一風堂監修のもと、原点の「白丸元味」を再現した鍋スープ。とんこつの旨みに、豆乳のクリーミーでまろやかな味わいを加え、醤油のコクとにんにく・生姜で風味よく仕上げました。

■ 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>

2026年7月23日

炭火焼き鳥の香りと味わい、食欲そそる「香り×鍋」

『炭火香る 焼鳥鍋スープ』新発売

香ばしさと旨みを体験する新感覚の鍋フレーバー

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年秋冬の新製品として『炭火香る 焼鳥鍋スープ』を8月1日(土)より全国で発売します。

当社が実施した鍋料理に関するインターネット調査では、多くの方が「味のマンネリ」に不満を持ち、食欲をそそる香りとして「炭火焼きの香り」が最も高い支持を集めました。食における「香り」の重要度と炭火フレーバーへの注目度が高まるなか、当社は、炭火焼き鳥の香りと味わいを再現した鍋スープを開発しました。マンネリの解消とともに、新感覚の鍋フレーバーを提案します。

『炭火香る 焼鳥鍋スープ』は、炭火焼き鳥の香ばしさと旨み、たれのコクを楽しめるストレートタイプの鍋スープです。丸大豆醤油に三温糖・本みりんの甘みを効かせ、阿波尾鶏だしの旨みを加え、炭火の風味にこだわった、鶏の旨みが引き立つコク甘醤油仕立てです。あらかじめ焼いた鶏もも肉と長ねぎ、鶏つくね、白菜、しいたけなどの具材と一緒に煮込むことで、食欲をそそる「香り×鍋」をお楽しみいただけます。鍋あとは、スープで溶き卵を軽く煮立て、ご飯の上によそい、きざみねぎを散らした「親子丼」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	炭火香る 焼鳥鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	415円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆醤油に三温糖・本みりんの甘みを効かせ、阿波尾鶏だしの旨みを加えました。炭火の風味にこだわった、鶏の旨みが引き立つコク甘醤油仕立ての鍋スープです。

■ 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7月23日

新潟・妙高市で半世紀以上愛されている味を再現

『とん汁の店たちばな監修 とん汁鍋スープ』新発売

具材を包む白味噌のコクと野菜の甘み

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『とん汁の店たちばな監修 とん汁鍋スープ』を8月1日(土)より全国で発売します。

「豚汁」は、春夏季でも食卓にあがる頻度の低下幅が小さく年間需要が高い(㈱インテージ「キッチンダイアリー」)ご家庭の定番メニューであり、関連商品も年々伸長しています(日経POS情報サービス)。また、豚汁専門の外食店も、首都圏・大阪といった大都市圏だけでなく、静岡・岐阜・石川・広島など、全国各地で見られるようになりました。新たな鍋メニューを模索する当社は、秋冬季だけでなく春夏季でも喫食されている豚汁をベースにした新しい鍋スープを開発し、暑さ残る秋口から冬本番・春先の食卓に提案します。

「とん汁の店たちばな」は、昭和47年(1972年)に新潟県新井市(現・妙高市)で創業し、以来、“頑固オヤジのこだわりの味”として長年にわたり愛されている豚汁専門店です。『とん汁の店たちばな監修 とん汁鍋スープ』は、かつお・昆布の合わせだしに、白味噌と野菜ペースト等のやさしい甘みを加え、ねりごまでコク深く仕上げたストレートタイプの鍋スープです。豚うす切り肉、タマネギ、白菜、長ネギ、ニンジン、豆腐などの具材を濃厚でやさしいスープの味わいが包み、ご飯のおかずにもピッタリ。鍋あとの一杯は、中華麺を煮込み、おろしにんにくを加え、刻みネギをトッピングした「とん汁ラーメン」で満腹です。



製品仕様	
製 品 名	とん汁の店たちばな監修 とん汁鍋スープ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	415円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	かつお・昆布の合わせだしに、白味噌と野菜ペースト等のやさしい甘みを加え、ねりごまでコク深い味に仕上げた、新潟県妙高市の名店・とん汁の店たちばな監修の鍋スープです。

■ 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7月23日

お鍋でお馴染みの冬の野菜で作るサラダ

『白菜が主役！ 和風シーザーサラダ用セット』新発売

チーズと和風だしの「ドレッシング」&風味豊かな「トッピング」

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『白菜が主役！ 和風シーザーサラダ用セット』を8月1日(土)より全国で発売します。

近年の夏の長期化により残暑が続き、鍋料理の食卓出現頻度は減少傾向にあります(㈱インテージ「キッチンダイアリー」)。当社は、鍋料理に最も使われる野菜・白菜にフォーカスし、暑さが残る秋口のメニューとして白菜を用いたサラダについて食意向を尋ねたところ64%の方が「食べてみたい」と回答されました(当社インターネット調査)。この結果を踏まえ、「白菜が主役のサラダ」を新たな食卓メニューとして提案します。

『白菜が主役！ 和風シーザーサラダ用セット』は、チーズに鰹だしを加え、和風に仕上げた【和風シーザードレッシング】と、ごま・黒こしょうに鰹節を加えた、風味豊かな【仕上げ用トッピング】がセットになった専用調味料です。「洋」のチーズと「和」の鰹だしが絶妙なバランスのドレッシングを、白菜、ミニトマト、ハム、温泉卵などの具材に合わせ、ごまの風味あふれるトッピングを振りかければ、いつもと違う新しいサラダが手軽に楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	白菜が主役！ 和風シーザーサラダ用セット
容 量	53.5g (ドレッシング:47ml(50g)、 粉末調味料:3.5g)
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	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チーズに鰹だしを加え、和風に仕上げた【和風シーザードレッシング】と、ごま・黒こしょうに鰹節を加えた、風味豊かな【仕上げ用トッピング】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>

2026年7月23日

「第1回全国鍋総選挙」“家でも食べたいご当地鍋”No.1を再現
『酒処 鍋小屋2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ』新発売
歯触りのよい山芋の食感と、とろろの旨みが溶け込んだ「あの鍋」をご家庭で

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『酒処 鍋小屋2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ』を8月1日(土)より全国で発売します。

本商品は、横浜赤レンガ倉庫で開催された『酒処 鍋小屋 2026』(詳細後述)にて実施した「第1回全国鍋総選挙」において、来場者の“推し鍋”No.1に選ばれた『自然薯とろろ鍋』をご家庭でお楽しみいただけるよう、鍋スープとして再現しています。

鍋つゆの市場規模は2025年は前年から104%と微増傾向であり、フレーバー別市場動向では、「だし」「塩」等の優しい味わいのフレーバーが伸張しています(日経POS情報サービス)。また山芋は「ヘルシー」「健康のために積極的に食べたい」「下ごしらえや調理が面倒」「食べ方がマンネリしがち」といったイメージが上位にきており(弊社インターネット調査)、すりおろして食べられる機会が多い野菜です(㈱インテージ)。

今回グランプリとなった『自然薯とろろ鍋』もとろろたっぷりでヘルシーな優しい味わいが来場者の心を掴みました。これをご家庭でも手軽にお楽しみいただけるよう、山芋を加えて作れる商品として開発しました。

『酒処 鍋小屋2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ』は、こんぶ・鶏がら・かつおの合わせだしに、焼塩の旨みと本みりんの甘みを効かせ、優しい味わいに仕上げた鍋スープです。横浜赤レンガ倉庫にて多くのお客様に選出いただいた鍋が再現できるよう、山芋を使用しても自然薯のような味わいをお楽しみいただけるようにスープを工夫しました。山芋のおすすめの下ごしらえは、半分を細かくつぶし、半分をすりおろしにすることで、歯触りのよい山芋の食感と、とろろの旨みが溶け込んだスープの両方が楽しめます。鍋あとはとろろが溶け込んだスープをご飯にかけた「ぶっかけとろろめし」をお楽しみいただけます。山芋の甘みと旨みがたっぷり溶け込んだ、“推し鍋”No.1の味をご家庭でご堪能ください。

■監修元「山芋の多い料理店」について

東京・神奈川に3店舗を展開する、厳選した山芋を扱う山芋料理専門店。顔の見える農家さんから直送される、自然薯・大和芋・長芋の3種の美味しい山芋をリーズナブルにご提供。名物「自然薯とろろ鍋」をはじめ、多彩な山芋料理が楽しめます。

「自然薯とろろ鍋」：豚バラと野菜たっぷりの旨塩鍋に、
山口県産の自然薯とろろをたっぷり掛けて仕上げます。



■「酒処 鍋小屋 2026 supported by ダイショー」について

国籍や年代問わず多くの方に親しまれている“横浜の冬の風物詩”のフードフェスティバル。2026年は「宴 -utage-」のテーマのもと、日本全国から集まった18種のご当地鍋と100種類以上の日本酒が横浜赤レンガ倉庫に集結。レトロな雰囲気のある会場と充実したエンタメコンテンツで美味しい鍋と日本酒を多くの来場者に楽しんでいただきました。今回、当社が協賛することで、「全国鍋総選挙」の初開催が実現いたしました。

期 間：2026年1月17日(土)～2月1日(日)

場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場(神奈川県横浜市中区新港1-1)

来 場 者：約24万人

コンテンツ：「全国鍋総選挙」と称し、出店している18種のご当地鍋のなかで

“一番食べたい、おいしかった鍋”を選んで投票してもらい、

来場者の“推し鍋”No.1 を決定。



■株式会社横浜赤レンガ イベント事業部担当者コメント

横浜赤レンガ倉庫の冬の定番イベントである『酒処 鍋小屋』の開催10回目という節目に、ダイショーさんとのコラボにより実現した、特別企画となります。商品化にあたっては、グランプリを受賞した山芋の多い料理店さんを含めた3社で試食を行い、作り上げた逸品です。会場でも大人気だった「自然薯とろろ鍋」を是非ご家庭でもお楽しみください。

■株式会社ダイショー 企画担当者コメント

鍋は団欒の象徴でもあり、沢山の具材の旨みをバランスよく食べられるメニューです。この度のイベントにおいても「鍋ってやっぱり良いな」ということを伝えたく、特別協賛として参画し、鍋を囲んでたくさんの「団欒」が見られました。来場者の「推し鍋No.1」から誕生した新製品が皆さまの「新定番」となり、これからの「団欒」の中心となることを期待しています。



製品仕様	
製 品 名	酒処 鍋小屋2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	「第1回全国鍋総選挙」来場者の“推し鍋” No.1に選ばれた『自然薯とろろ鍋』をご 家庭でお楽しみいただけるよう、鍋スー プとして再現。こんぶ・鶏がら・かつおの 合わせだしに、焼塩の旨みと本みりんの 甘みを効かせ、優しい味わいに仕上げた 鍋スープです。

■ 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7月23日

「王道」、「人気」、「トレンド」のフレーバーでいただく

『ねぎが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 旨出汁仕立て』

『青菜が美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ すき焼き仕立て』

『きのこが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 麻辣湯仕立て』 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『ねぎが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 旨出汁仕立て』、『青菜が美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ すき焼き仕立て』、『きのこが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 麻辣湯仕立て』を8月1日(土)より全国で発売します。

当社が実施した「しゃぶしゃぶ」についてのインターネット調査では、「季節を問わず食べる」という声が多い一方、「味・具材のマンネリ」や「最後まで楽しめない」などの声も聞かれました。そこで当社は、自由で楽しい、“エンタメ性のある”しゃぶしゃぶをキーワードに、「王道」、「人気」、「トレンド」の各フレーバーのしゃぶしゃぶ用スープをラインアップし、消費者の声にお応えします。

『ねぎが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 旨出汁仕立て』は、2種類の醤油(たまり醤油・白醤油)にかつお・黒豚だしとねぎの旨みを加え、炭火の風味をほんのり効かせた濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。王道フレーバーの和風だしを突き詰め、最後まで美味しくいただける旨出汁仕立てです。長ねぎはもちろん、レタス、水菜、ニンジン、えのき茸など、様々な野菜で楽しめます。シメには、うどん1玉を煮込み、鰹節と刻みネギをトッピングした「追い鰹うどん」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	ねぎが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 旨出汁仕立て
容 量	700g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	たまり醤油・白醤油にかつお・黒豚だしとねぎの旨みを加え、炭火の風味をほんのり効かせた旨出汁仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ

『青菜が美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ すき焼き仕立て』は、丸大豆しょうゆに牛だしとかつおの旨みを加え、甘みのあるコク深い味わいに仕上げることで、人気のすき焼きフレーバーが楽しめる濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。春菊や豆苗などのすき焼き・しゃぶしゃぶでおなじみの青菜や、しいたけ、葛きり、豆腐、牛や豚のしゃぶしゃぶ用肉によく合います。つけだれに溶き卵を用いれば、“すき焼き感”がさらにアップします。シメの一晩は、スープで軽く煮込んだ溶き卵をご飯にかけ、刻みネギをトッピングした「ふわとろ丼」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	青菜が美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ すき焼き仕立て
容 量	700g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆しょうゆに牛だしとかつおの旨みを加え、甘みのあるコク深い味わいに仕上げた、すき焼き仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ

トレンドメニューである「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・四川発祥のスープです。『きのこが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 麻辣湯仕立て』は、チキンとポークの白湯スープに、豆板醤と5種のスパイス(スターアニス・花椒・ジンジャー・赤唐辛子・こしょう)を加え、麻辣湯風に仕上げた濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。えのき茸、しめじ、チンゲン菜、もやし、豆苗などの野菜と豚しゃぶしゃぶ用肉と相性が良く、豆乳や牛乳を用いればコク深い味わいも楽しめます。最後には、中華麺を入れ、すりごまと白髪ネギ・トマトをトッピングした「胡麻麻辣湯」のシメが待っています。



製品仕様	
製 品 名	きのこが美味しい 野菜しゃぶしゃぶ用スープ 麻辣湯仕立て
容 量	700g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキンとポークの白湯スープに豆板醤と5種のスパイスを加えた、麻辣湯仕立てのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ 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

〒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>

2026年7月23日

背脂とにんにくがガッツリ効いた背徳味の鍋

『キャベツが旨い！背脂醤油鍋スープ』新発売

醤油のキレと黒こしょうのアクセントで「寒玉キャベツ」の旨みマシマシ

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『キャベツが旨い！背脂醤油鍋スープ』を8月1日（土）より全国で発売します。

野菜不足や栄養バランスを考えながら毎日のメニューを作っていると、時に疲れやストレスを感じる方が多いことがわかりました（当社インターネット調査）。そこで当社は、気分転換・ストレス発散をしながら、野菜不足や栄養バランスを満たすメニューとして、濃い味・こってりした味のラーメンをヒントに鍋スープの開発に取り組み、野菜がいっぱい食べられる“背徳鍋”をラインアップします。

『キャベツが旨い！背脂醤油鍋スープ』は、醤油にポークエキス＆背脂の旨みとにんにくをガッツリ効かせ、黒こしょうでアクセントを付けたストレートタイプの鍋スープです。巻きが固く加熱すると甘みが増す冬場のキャベツをメインに、もやし、ニラ、豚バラスライスなど、「濃い味系ラーメン」でおなじみの具材と相性が良く、醤油のキレと黒こしょうのメリハリで最後まで飽きの来ない味が楽しめます。鍋あとは、中華麺を煮込み、大根おろし、きざみ生姜、きざみねぎのシンプルなトッピングを施した「さっぱり！罪悪感ゼロ！？ラーメン」で食べ尽くせば“贖罪”です。



製品仕様	
製 品 名	キャベツが旨い！背脂醤油鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	醤油にポークエキス・背脂の旨みとにんにくをガッツリ効かせ、黒こしょうでアクセントを付けました。キャベツによく絡む「濃い味系ラーメン」のスープのような味わいが楽しめます。

■ 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>

2026年7月23日

味のバランスを調整し、キムチ鍋らしさをブラッシュアップ

『野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ』

『野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ』 リニューアル発売

株式会社ダイヨー(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『野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ』と『野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ』をリニューアルし、8月1日(土)より全国で発売します。

キムチ鍋の食卓出現率は、年々増加しており、特に9～11月の秋口における伸長率が高まっています(㈱インテージ「キッチンダイアリー」)。キムチ鍋つゆ市場も拡大傾向にあり(日経POS情報サービス)、秋冬季のリピー率において当社のキムチ鍋スープも伸長しています(㈱ショッパーインサイト)。これらの消費者ニーズを踏まえ、当社は既存のキムチ鍋スープ2種をさらに魅力的な商品へとブラッシュアップすべく、味のバランスの調整とパッケージのリニューアルを図りました。

『野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ』は、鶏と魚介のだしの旨みに、ごま油の香りと味噌・コチュジャン・豆板醤でコクを加え、よりキムチ鍋らしい旨辛い味わいに仕上げたストレートタイプの鍋スープです。白菜、ニラを主役に据え、長ねぎ、えのき茸、豚バラスライスなどの具材によく絡む中辛仕立てです。鍋あとは、うどんを煮込み、きざみねぎとすりごまを散らした「ねぎうどん」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏と魚介のだしの旨みに、ごま油の香りと味噌・コチュジャン・豆板醤のコクを加え、キムチ鍋らしい旨辛い味わいに仕上げました。 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

『野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ』は、鶏と魚介のだしの旨みに、2種類の味噌(米味噌・豆味噌)・コチュジャンのコクを加え、濃厚感のある味に仕上げたストレートタイプの鍋スープです。白菜、ニラを主役に据え、長ねぎ、しめじ、豚バラスライスなどの具材によく絡むマイルドな辛さに仕立てました。鍋あとは、ご飯を軽く煮込み、追いニラと溶き卵で仕上げる「にら玉雑炊」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 味噌キムチ鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏と魚介のだしの旨みに、米味噌・豆味噌・コチュジャンでコクを加え、濃厚感のあるマイルドな辛さに仕上げました。 辛さの目安: 2/5 段階(マイルド) ※フレーバー&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

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7月23日

出汁のプロ直伝！魚介をおいしく食べる極旨だし

『神田川監修 究極のぶりしゃぶつゆ』新発売

野菜の優しい甘みとゆずの爽やかな香りのぶりしゃぶつゆ

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『神田川監修 究極のぶりしゃぶつゆ』を8月1日（土）より全国で発売します。

有名料理店の味を自宅で楽しめる“監修食品”は、年々人気が高まっており、この5年で177%増に拡大しました（日経 POS 情報サービス）。当社は昨季、和食料理人・神田川俊郎氏が大阪・北新地に創業した「新日本料理 神田川」に監修いただいた「神田川監修 究極の鮭鍋つゆ」を発売し、大きな反響を得ました。そして今季は、“究極のつゆ”第2弾として、こだわりの出汁を再現し、魚介の旨みを引き立てるしゃぶしゃぶ用つゆの新作をラインアップします。

『神田川監修 究極のぶりしゃぶつゆ』は、和食の名店「神田川」の料理人直伝の出汁を再現した濃縮タイプのぶりしゃぶ用つゆです。しょうゆベースに、かつお・昆布の合わせだしと、かぶ・玉ねぎ・ねぎの旨みを加え、ゆず果汁の爽やかなアクセントと隠し味の柚子胡椒で後味を引き締め、ぶりの刺身、白菜、長ネギ、水菜、ニンジン、えのき茸など、具材のおいしさを引き立てます。また、鯛、サーモン、カニなどの魚介を追加すれば、豪華な海鮮しゃぶしゃぶも楽しめます。鍋あとは、つゆでうどんと溶き卵を煮込み、ゆず皮おろしと三つ葉を添えた「かき玉うどん」で。ゆずが爽やかに香るシメの一杯です。



製品仕様	
製 品 名	神田川監修 究極のぶりしゃぶつゆ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに、かつお・昆布の合わせだしと、かぶ・玉ねぎ・ねぎの旨みを加え、爽やかなゆず果汁と柚子胡椒で仕上げた濃縮タイプのぶりしゃぶ用つゆです。

■ 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7月23日

まずは牛骨のコクと魚介の旨みのスープを楽しむ

『テグタン用セット』新発売

タテギを投入し味変できる韓国風鱈スープ

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『テグタン用セット』を8月1日(土)より全国で発売します。

韓国料理を簡単に自作できる専用調味料は安定して推移しており、2025年度も前年比111%に達しています(日経POS情報サービス)。当社は、近年の長引く残暑期に向けた新たなアイテムとして、鍋料理に仕様が近いながらも通年で食されている「スープ」に着目しました。韓国発の魚介がメインのスープ・テグタンをヒントに、だしが効いたスープの旨みを楽しみ、タテギを投入することで味変できる2段階仕立てのおかずスープ専用調味料を開発しました。20～60代の幅広い世代をターゲットとし、食卓の新しいレパートリーを提案します。

テグタンとは、韓国語のテグ(真鱈)、タン(スープ/鍋)を指し、唐辛子を加えて作る韓国風鱈スープです。『テグタン用セット』は、牛骨のコクに、煮干し・エビ・日高昆布など魚介の旨みを加え、にんにくで風味よく仕上げた濃縮タイプの【牛骨スープ】と、赤唐辛子のピリリとした辛味にガーリックの風味を効かせた【タテギの素】がセットになった専用調味料セットです。鱈の切り身、もやし、長ネギ、大根などの具材を煮込み溶き卵を回し掛ければ完成。だしが効いた優しい味わいのスープの後には、辛味の素「タテギ」を投入することで味変も楽しめます。また、濃厚でクリーミーな白子やマイルドな塩気とプチプチ食感のタラコとも相性が良く、アレンジメニューとしてお勧めです。



製品仕様	
製 品 名	テグタン用セット
容 量	95g (牛骨スープ:80g、タテギの素:15g)
希望小売価格(税込)	270円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	牛骨のコクに、煮干し・エビ・日高昆布の旨みを加え、にんにくで風味よく仕上げた濃縮タイプの【牛骨スープ】と、赤唐辛子のピリリとした辛さにガーリックの風味を効かせた【タテギの素】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>

2026年7月23日

爽やかな風味とマイルドな辛さの「カレータルタルソース」
『CoCo壱番屋監修 カレームニエルの素』 新発売
カリッと食感に焼き上がるハーブが効いた「ムニエル粉」

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、2026年秋冬の新製品として『CoCo壱番屋監修 カレームニエルの素』を8月1日(土)より全国で発売します。

魚の食卓出現数は、年々減少傾向にあり、特に子どものいる家庭では低い傾向にあります。その中で、子どものいる家庭の食卓にあがる魚介は、「鮭・サーモン」が最も多く、メニューでは「ムニエル」が伸長しています(※インテージ「キッチンダイアリー」)。そこで当社は、子どもの魚の喫食機会を増やすべく、カレーハウスCoCo壱番屋監修のもと、人気のメニューをカレーフレーバーで楽しむ専用調味料を市場投入します。

『CoCo壱番屋監修 カレームニエルの素』は、つぶしたゆで卵とマヨネーズに加えて作る、爽やかな風味とマイルドな辛さが魚介の旨みを引き立てる、ピクルス入り「カレータルタルソースの素」と、オレガノ・タイム・ローズマリーなどのハーブで魚の臭みを抑えるとともに、カリッとした食感に焼き上がる「ムニエル粉」がセットになった専用調味料です。鮭の切り身やサーモンだけでなく、春夏季にはサワラ、エビ、ホタテ、イカ、秋冬季はサバ、カジキ、カキなど、季節の魚介でも楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	CoCo壱番屋監修 カレームニエルの素
容 量	54g (カレータルタルソースの素 40g、ムニエル粉 14g)
希望小売価格(税込)	237円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	爽やかな風味とマイルドな辛さのピクルス入り「カレータルタルソースの素」と、オレガノ・タイム・ローズマリーなどのハーブで魚の臭みを抑え、カリッと食感に焼き上がる「ムニエル粉」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>

2026年7月23日

食べごたえ横綱級！名門相撲部屋に受け継がれてきた“伝統のちゃんこ鍋”

『出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 塩』

『出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 醤油』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『出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 塩』と『出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 醤油』を8月1日(土)より全国で発売します。

2025年の鍋つゆ市場は、前年比104%の若干増でしたが、ちゃんこ鍋つゆは、同112%と大きく伸長しました(日経POS情報サービス)。そして当社のインターネット調査では、「相撲部屋のちゃんこ鍋に魅力を感じる」と答えた方が76%に上りました。そこで当社は、角界で縁起が良いとされる鶏に注目し、名門相撲部屋伝統の本格的ちゃんこ鍋を再現するとともに、容量も当社NB商品では最大級の800gのちゃんこ鍋つゆの新顔を企画しました。

『出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 塩』は、出羽海部屋に脈々と受け継がれる「塩ちゃんこ」を再現したストレートタイプのちゃんこ鍋つゆです。まろやかな味わいの藻塩に、鶏がら・昆布・かつお節の旨みを加え、ごま油・にんにく・黒こしょう・清酒で風味よく仕上げました。鶏もも肉や鶏だんご、白菜、長ネギ、ニンジン、えのき茸、シメジ、豆腐、油揚げなどの具材によく合います。お好みで、ごま油、黒こしょうを振れば、風味が一層引き立ちます。鍋あとは、ゆでた中華麺に温かいスープをかけ、刻みネギとごまを散らした「塩ラーメン」で“ごつつあん”です。



製品仕様	
製 品 名	出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 塩
容 量	800g
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	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	まろやかな味わいの藻塩に、鶏がら・昆布・かつお節の旨みを加え、ごま油・にんにく・黒こしょう・清酒で風味よく仕上げた出羽海部屋直伝の塩ちゃんこ鍋つゆです。ストレートタイプ。

『出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 醤油』は、出羽海部屋に脈々と受け継がれる「醤油ちゃんこ」を再現したストレートタイプのちゃんこ鍋つゆです。丸大豆醤油に鶏がらのしっかりとした旨みを加え、上白糖・本みりん で上品な甘さに仕上げました。鶏もも肉や鶏だんご、白菜、長ネギ、ニンジン、えのき茸、シメジ、豆腐、油揚げなどの具材によく合います。柚子こしょうや七味唐辛子で味変も楽しめます。鍋あとは、焼いたお餅につゆをかけ、三つ葉と刻み海苔を添えた「力もちお雑煮」が“決まり手”です。



製品仕様	
製 品 名	出羽海部屋直伝 ちゃんこ鍋つゆ 醤油
容 量	800g
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	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆醤油に鶏がらのしっかりとした旨みを加え、上白糖・本みりん で上品な甘さに仕上げた出羽海部屋直伝の醤油ちゃんこ鍋つゆです。ストレートタイプ。

出羽海部屋：東京都墨田区両国に居を構え、現存する相撲部屋で最多の9人の横綱を育て、幕内最高優勝も最多の52回(令和8年5月場所終了時点)を誇る角界随一の名門。

※当社の東京本社より徒歩約10分

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先</p> <p>株式会社ダイショー 広報室 TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288</p> <p>〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17 メールアドレス:kouhou@daisho.co.jp</p> <p>■ 読者からのお問い合わせ先</p> <p>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</p> | | | |
|--|--|--|--|

2026年7月23日

福岡発祥の人気ラーメン店の“原点の味”を再現したコラボ鍋

『名店監修鍋スープ 博多一風堂 博多とんこつ白丸元味』新発売

とんこつ&豆乳でクリーミー。満足感のある至福の味わい

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、2026年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 博多一風堂 博多とんこつ白丸元味』を8月1日(土)より全国で発売します。

当社は2021年以来、全国各地発祥の有名ラーメン店に監修いただいたストレートタイプの鍋スープを手掛け、総計3000万本を超えるシリーズを展開しています。そして今季は、博多ラーメンの人気店・博多一風堂の“原点の味”である「白丸元味」を鍋スープで再現した新製品をラインアップし、シリーズの拡大を図ります。

「博多一風堂」は、1985年に福岡市・大名で創業し、独自の「熟かさね製法」で何層もの深みを実現したシルキーなとんこつスープで知られる有名ラーメン店です。

『名店監修鍋スープ 博多一風堂 博多とんこつ白丸元味』は、とんこつの旨みに、鍋としての美味しさを引き出すために、豆乳のまろやかな味わいを加え、醤油のコクとにんにく・生姜で風味よく仕上げたストレートタイプの鍋スープです。豚バラスライス、白菜、もやし、長ネギ、キクラゲ、豆腐などの具材を、クリーミーで満足感のあるとんこつの旨みが包み、至福の味わいが楽しめます。鍋あとは、茹でた中華麺にスープをかけ、紅生姜、ネギ、すりごまをトッピングした「博多ラーメン」一択です。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ 博多一風堂 博多とんこつ白丸元味
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	2026年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ラーメンの名店・博多一風堂監修のもと、原点の「白丸元味」を再現した鍋スープ。とんこつの旨みに、豆乳のクリーミーでまろやかな味わいを加え、醤油のコクとにんにく・生姜で風味よく仕上げました。

■ 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>