

ダイショー 2022年秋冬新製品のご案内

— 心が休まる冬の味 —

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2022年秋冬新製品として以下の小売用製品を9月1日(木)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
シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 魚介のクリーム煮用 ソース		216 円	量販店 鮮魚コーナー など	2種類のチーズとローストオニオン・バターを加え、白ワインで香り豊かに仕上げました。牛乳、魚介を入れ、レンジで加熱するだけで簡単に作れるクリーム煮用ソースです。
名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味		378 円	量販店 食品コーナー など	有名ラーメン店「すみれ」監修のもと、同店の味噌ラーメンを鍋スープとして再現。コク深い北海道味噌に、とんこつ・ニンニクのうまみを加え、濃厚な味わいに仕上げました。
機能性表示食品 GABA 配合ゆず茶		270 円	量販店 食品コーナー など	仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能があると報告されている GABA を1杯あたり 28mg配合。大分県産ゆず皮・ゆず果汁を使用し、はちみつで上品な甘さに仕上げました。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
<p>オートミール de リゾット きのこクリーム& トマトカレー</p>		<p>378 円</p>	<p>量販店 食品コナ など</p>	<p>熱湯を注いで 1 分で食べられる、オートミールを用いたリゾット。キノコのうまみにチーズのコクを加え、クリーミーな味わいの「きのこクリーム」と、トマト・タマネギのうまみをマイルドなカレー味に仕上げた「トマトカレー」が楽しめます。</p>

■ 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>

2022年8月17日

魚介をパッケージに入れたら、“レンチン”するだけ！

『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 魚介のクリーム煮用ソース』新発売

面倒な準備も後片付けもラクチンなシリーズ第3弾

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2022年秋冬の新製品として「シーフードソムリエ監修」を冠した新アイテム、『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 魚介のクリーム煮用ソース』を9月1日(木)より全国で発売します。

コロナ禍による内食率の高まりとともに調理の手間や負担を軽減する「レンジアップ調味料市場」は、この3年間で急速に拡大し、2021年度は前年比413%に達しました(日経POS情報サービス)。当社においても、今春、チャック付き商品パッケージの中に直接具材を入れ、電子レンジで加熱調理できる「レンジで簡単」シリーズを立ち上げ、下準備や後片付けで敬遠されがちな魚介料理が簡単に作れる洋風海鮮メニュー用ソース2品をラインアップしました。そして今季は、秋冬にぴったりの味覚が手軽に堪能できるシリーズ第3弾を市場投入します。

『シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 魚介のクリーム煮用ソース』は、カマンベールチーズ&クリームチーズとローストオニオン・バターのコク深い味わいに、魚介の臭みをマスキングし、さらに華やかな香りに仕上がる白ワインを加えたクリーム煮用ソースです。本品パッケージに牛乳、サーモンやカジキ、シメジやエリンギなどのキノコ類を入れ、電子レンジで加熱するだけで「魚介のクリーム煮」が簡単に作れます。しっかりした味は、ご飯にもパンにもよく合います。またアレンジメニューとして、生クリームを使用し、エビやホタテと一緒に加熱し、茹でたパスタと和えれば、濃厚な「魚介のクリームパスタ」も楽しめます。

	製品仕様	
	製品名	シーフードソムリエ監修 レンジで簡単 魚介のクリーム煮用ソース
	容量	80g
	希望小売価格(税込)	216円
	販路	量販店などの鮮魚コーナー
	発売日	2022年9月1日
	発売地区	全国
	製品特徴	2種類のチーズとローストオニオン・バターを加え、白ワインで香り豊かに仕上げました。牛乳、魚介を入れ、レンジで加熱するだけで簡単に作れるクリーム煮用ソースです。

■ 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>

2022年8月17日

「有名ラーメン店監修鍋スープ」第3弾は、札幌ラーメンの“代名詞”の味

『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』新発売

北海道味噌のコクととんこつのうまみで、名店の味を鍋で再現

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2022年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』を9月1日(木)より全国で発売します。

鍋つゆ市場は、コロナ禍などの影響もあり伸張傾向を示し、なかでも外食店監修・コラボレーションした製品は、2021年度は前年に比べ、130%伸張しました(日経 POS 情報サービス)。当社でも昨年度、有名ラーメン店とコラボレーションした「名店監修鍋スープ」シリーズを立ち上げ、肉や野菜などの具材だけでなく中華麺にもよく合う2アイテム(とんこつ味・醤油味)を発売しました。そして本年はシリーズ第3弾として、味噌ラーメンの名店の味が楽しめる鍋スープを開発しました。新作鍋やラーメンファンをはじめとする 20~40 代のファミリー層へのアプローチを図ります。

「すみれ」は 1964 年、「純連(すみれ)」として創業した、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。『名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味』は、コク深い北海道味噌に、とんこつ・ニンニクのうまみを加えることで濃厚な味わいに仕上げたストレートタイプの鍋スープです。豚バラ肉、キャベツ、長ネギ、タマネギ、もやしなどの具材によく絡み、濃厚なうまみが楽しめます。鍋あとは、下茹でした中華麺にスープをかけ、刻みネギを散らし、おろし生姜をトッピングした「濃厚味噌ラーメン」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	名店監修鍋スープ すみれ札幌濃厚みそ味
容量	700g
希望小売価格(税込)	378円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2022年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	有名ラーメン店「すみれ」監修のもと、同店の味噌ラーメンを鍋スープとして再現。コク深い北海道味噌に、とんこつ・ニンニクのうまみを加え、濃厚な味わいに仕上げました。

■ 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 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>

2022年8月17日

仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感の緩和に、ホッとひと息

『機能性表示食品 GABA 配合ゆず茶』新発売

大分県産ゆず皮・ゆず果汁使用。はちみつで上品な甘さに仕上げた

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2022年秋冬の新製品として『機能性表示食品 GABA配合ゆず茶』を9月1日(木)より全国で発売します。

コロナ禍が断続的に続く中、当社が本年4月に実施したインターネット調査では、今後取り組みたい生活習慣として7割以上の方から「ストレスの低減・解消」との声が寄せられました。そこで当社は、近年伸張傾向にある「ゆず」を用いた商品に着目し、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能があることが報告されているGABA(ガンマ-アミノ酪酸)を配合した機能性表示食品の開発に着手しました。

『機能性表示食品 GABA配合ゆず茶』は、1杯あたり28mgのGABAを配合し、計量のいらぬ個包装タイプです。大分県産のゆず皮・ゆず果汁を用い、はちみつで上品な甘さに仕上げました。お湯はもちろん、水や炭酸水にも溶けやすく、ホットもアイスも手軽に楽しめます。ブレイクタイムやリラックスしたい時に、心がほぐれる一杯です。



製品仕様	
製 品 名	機能性表示食品 GABA 配合ゆず茶
容 量	45g(15g×3袋)
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	2022年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能があると報告されているGABAを1杯あたり28mg配合。大分県産ゆず皮・ゆず果汁を使用し、はちみつで上品な甘さに仕上げました。

■ 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 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>

2022年8月17日

食物繊維に注目！オートミールで簡単リゾットの新アイテム

『オートミール de リゾット きのかクリーム&トマトカレー』新発売

コク深いクリーム系とマイルドなカレー味、2つのフレーバーが楽しめる

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2022年秋冬の新製品として『オートミール de リゾット きのかクリーム&トマトカレー』を9月1日(木)より全国で発売します。

当社が実施したインターネット調査では、健康への気遣いとして「食物繊維の摂取」が上位にあがっています。一方、精米(お米)より食物繊維を豊富に含むオートミールの食経験は3割程度に留まっており、食経験のない方からは「食べ方がわからない」と回答がありました。当社は昨年、お米の代わりにオートミールを用い、熱湯を注ぐだけで簡単に作れる『オートミール de リゾット トマトコンソメ&チーズポタージュ』を発売しました。そして本年は、オートミール初心者の20~40代をメインターゲットに、新フレーバーをラインアップします。

オートミールは、オーツ麦(えん麦)を食べやすく加工したもので、精白米(お米)に比べ、食物繊維・カルシウム・鉄・タンパク質などの栄養素を豊富に含む食材です。このたび発売する『オートミール de リゾット きのかクリーム&トマトカレー』は、オートミールが初めての方でも食べやすいよう、コクやうまみのあるスープで穀物特有の風味を抑えました。フレーバーは、マッシュルーム・シイタケのうまみにチーズのコクを加え、クリーミーな味わいの「きのかクリーム」と、トマト・タマネギのうまみを効かせマイルドなカレー味に仕上げた「トマトカレー」の2つの味が楽しめます。



製品仕様	
製品名	オートミール de リゾット きのかクリーム&トマトカレー
容量	92g (オートミール:13g×4袋、粉末スープ【きのかクリーム】10.9g×2袋、【トマトカレー】9.1g×2袋)
希望小売価格(税込)	378円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2022年9月1日
発売地区	全国
製品特徴	熱湯を注いで1分で食べられる、オートミールを用いたリゾット。キノコのうまみにチーズのコクを加え、クリーミーな味わいの「きのかクリーム」と、トマト・タマネギのうまみをマイルドなカレー味に仕上げた「トマトカレー」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>