

## ダイショー 2023年春夏新製品のご案内

### — 夏の食卓にぴったりの麺メニューいろいろ —

#### 3月発売と4月発売の5品

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、2023年春夏新製品として以下の小売用製品を3月1日(水)、4月3日(月)より全国で発売します。

#### 【製品概要／3月1日発売製品】

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 味噌油そばの素		237円	量販店 食品コーナー など	コク深い北海道味噌にとんこつを加え、ごま油で風味よく仕上げた「濃厚味噌だれ」と、ニンニクの風味と唐辛子を効かせた「すみれ」お墨付きの「にんにく辛玉だれ」で味変できるダブル調味料のセットです。
柚子こしょうめんつゆ		237円	量販店 食品コーナー など	しょうゆに、カツオ・昆布をほんのり効かせ、チキン・ポークのうまみを隠し味として加えた、フンドーキン醤油(糀)の「青柚子こしょう」の爽やかな香りと辛味が楽しめる個食用めんつゆです。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
黒こしょうまぜめんつゆ		237 円	量販店 食品コーナー など	しょうゆベースに、ビーフのうまみとねりごま・タマネギでコクを加え、黒こしょうの中に青花椒でアクセントを付けました。刺激的でクセになる辛味に仕上げた個食用まぜめんつゆです。
味・塩こしょう 麴入り		378 円	量販店 食品コーナー など	『味・塩こしょう』に米麴と利尻昆布を加え、まろやかなうまみを効かせました。素材の旨みを引き立て、肉・魚の下味付けに最適です。

#### 【製品概要／4月3日発売製品】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
枝豆がおいしい！ ペペロンチーノ風スパイス		108 円	量販店 青果コーナー など	アルペンザルツ岩塩にガーリックとしょうゆのうまみを加え、荒挽き黒コショウ・赤唐辛子でスパイシーに仕上げました。香ばしい炭火風味がほんのり効いたペペロンチーノ風の枝豆が手軽に楽しめます。

#### ■ 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>

2023年2月15日

味噌ラーメンの「すみれ」×ダイショーのオリジナルメニュー、誕生！  
**『名店監修 すみれ味噌仕立て油そばの素』新発売**  
ひと味違ったインパクト大の「味噌ベース油そば」

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、2023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』を3月1日(水)より全国で発売します。

2022年度の麺用調味料市場は、前年比107%(日経POS情報サービス)の伸長を見せた有望なカテゴリーです。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、鍋スープやまぜ麺の素をラインアップしています。そして今季は「油そば」に注目し、人気の名店「すみれ」とコラボレーションした、ひと味違ったオリジナルメニュー「味噌ベースの油そば」を開発しました。ラーメンファンや監修系商品に敏感な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、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 すみれ味噌仕立て油そばの素』は、コク深い北海道味噌に、とんこつのうまみとごま油の風味を加えた「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、ニンニク・味噌・赤唐辛子・生姜を合わせた「にんにく辛玉だれ」で味変できるダブル調味料のセットです。中華太麺、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、濃厚なうまみの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(油そばのたれ:50g×2袋、辛味調味料:8g×2袋)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2023年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	コク深い北海道味噌にとんこつを加え、ごま油で風味よく仕上げた「濃厚味噌だれ」と、ニンニクの風味と唐辛子を効かせた「すみれ」お墨付きの「にんにく辛玉だれ」で味変できるダブル調味料のセットです。

■ 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>

2023年2月15日

1人前が3回分入った「個食用めんつゆ」シリーズ、見参！

『柚子こしょうめんつゆ』

『黒こしょうまぜめんつゆ』新発売

爽やかな青柚子こしょうの「めんつゆ」と、黒こしょう＋青花椒の「まぜめんつゆ」

株式会社ダイヨー(本社:東京都墨田区、取締役社長 COO:阿部 孝博)は、2023年春夏の新製品として『柚子こしょうめんつゆ』と『黒こしょうまぜめんつゆ』を3月1日(水)より全国で発売します。

2022年度の麺用調味料市場は、前年比107%(日経POS情報サービス)の伸びを見せました。自宅でのテレワークが定着し、簡単に食事の準備ができる麺用調味料のバリエーションを広げることで需要拡大のチャンスがあると考え、新アイテムの開発に着手。1人前の個食用めんつゆが3回分入った、お好みの具材を加えボリュームアップして楽しむ「個食用めんつゆ」シリーズ新商品を発売します。

『柚子こしょうめんつゆ』は、フンドーキン醤油株式会社(大分県臼杵市)の「青柚子こしょう」を配合し、“柚子こしょうの風味・辛味を引き立たせる”ことをテーマに製品開発しました。しょうゆに、カツオと昆布をほんのり効かせ、「青柚子こしょう」の爽やかな香りとピリツとした辛みを引き立てた個食用めんつゆです。うどんやそうめんなどの麺に、茹でた豚しゃぶしゃぶ用うす切り肉、キュウリやトマトなどの夏野菜をトッピングすれば、暑い夏にぴったりな一皿が手早く作れます。また、お皿に盛ったタコ、タイ、サーモンなどの刺身とタマネギに回し掛け、オリーブオイルで仕上げる「魚介のカルパッチョ」などのアレンジメニューも簡単に作れます。なお、本製品は、九州発の青柚子こしょうを使用した「九州ロゴマーク」<sup>(※)</sup>記載アイテムです。

※ 九州・山口各県と経済界が、九州の魅力・活力・一体感をPRし、九州が一体となった様々な分野における取り組みを行うにあたり策定した「九州はひとつ」という理念を表すマーク

『黒こしょうまぜめんつゆ』は、「インパクトのある辛さ」と「また食べたくなる味」を組み合わせ、“クセになる味”をテーマに製品開発しました。しょうゆベースに、ビーフのうまみとねりごま・タマネギでコクを加え、黒こしょうの辛さの中に青花椒でアクセントを付けることで刺激的な辛味に仕上げた個食用まぜめんつゆです。うどんやそうめんなど麺に絡め、炒めた豚ひき肉、ニラ、卵黄などの具材をトッピングすれば、暑い夏の食欲を刺激する一皿が手早く作れます。また、ご飯、卵、ニラ、チャーシューを用いた「黒こしょうチャーハン」などのアレンジメニューも楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	柚子こしょうめんつゆ
容 量	120g (40g×3袋)
希望小売価格(税込)	237円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2023年3月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆに、カツオ・昆布をほんのり効かせ、チキン・ポークのうまみを隠し味として加えた、フドーキン醤油(株)の「青柚子こしょう」の爽やかな香りと辛味が楽しめる個食用めんつゆです。



製品仕様	
製 品 名	黒こしょうまぜめんつゆ
容 量	120g (40g×3袋)
希望小売価格(税込)	237円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2023年3月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースに、ビーフのうまみとねりごま・タマネギでコクを加え、黒こしょうの辛味の中に青花椒でアクセントを付けました。刺激的でクセになる辛味に仕上げた個食用まぜめんつゆです。

■ 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>

2023年2月15日

注目のグルメキーワード「発酵食品」を取り入れたシン『味・塩こしょう』

## 『味・塩こしょう 麴入り』新発売

ひと振りで味が決まり、肉や魚のうまみを引き立てる

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、2023年春夏の新製品として『味・塩こしょう 麴入り』を3月1日(水)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、<話題性を感じるグルメキーワード>として「発酵食品」がトップとなり、発酵食品との関連が強い「こうじ」に関するイメージについては、「うまみ成分が高まる」などが上位に入りました。また、自宅で料理をするシーンが増えたことで2020年度には塩こしょうカテゴリーが伸長しています(日経 POS 情報サービス)。これらの声をもとに当社は、市場開拓・拡大を目指し、本年発売55周年を迎える当社のロングセラー製品『味・塩こしょう』の「麴入り」新製品を発売します。

『味・塩こしょう 麴入り』は、ひと振りで味が決まる『味・塩こしょう』に米麴と利尻昆布を加え、まろやかなうまみを効かせました。「チキンステーキ」、「唐揚げ」などの肉料理や「ムニエル」などの魚料理の下味付けはもちろん、肉・魚の素焼きなど、素材の旨みをそのまま感じたい料理にも最適な汎用調味料です。



製品仕様	
製品名	味・塩こしょう 麴入り
容量	225g
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	2023年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	『味・塩こしょう』に米麴と利尻昆布を加え、まろやかなうまみを効かせました。素材の旨みを引き立て、肉・魚の下味付けに最適です。

### ■ 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>

2023年2月15日

ビールの最強パートナー・枝豆を新しいフレーバーで  
『枝豆がおいしい！ペペロンチーノ風スパイス』新発売  
ガーリック&赤唐辛子でピリッと美味しいイタリアンテイスト

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、2023年春夏の新製品として『枝豆がおいしい！ペペロンチーノ風スパイス』を4月3日(月)より全国で発売します。

自宅でお酒を楽しむ「家飲み」需要の継続が予想されるなか、種別では発泡酒・ビールといった「ビール系」が食卓出現頻度トップを占めました(インテージ「キッチンダイアリー」2022年3月~8月)。当社は、ビールのお供に欠かせない枝豆に着目し、いつもの塩味とは異なる味わいが楽しめる専用調味料を開発しました。今年の夏の家飲みにぴったりの新しい味を提案します。

『枝豆がおいしい！ペペロンチーノ風スパイス』は、アルペンザルツ岩塩にガーリックとしょうゆのうまみを加え、荒挽き黒コショウ・赤唐辛子でスパイシーに仕上げた、茹で枝豆用調味料です。本品とオリーブオイルを茹でた枝豆に和えるだけ。香ばしい炭火風味がほんのり効いたペペロンチーノ風のおつまみが手早く完成します。枝豆のほかに、そら豆、いんげんやスナップえんどうなども相性が良く、夏の家飲みにぴったりです。



製品仕様	
製品名	枝豆がおいしい! ペペロンチーノ風スパイス
容量	14g (7g×2袋)
希望小売価格(税込)	108円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023年4月3日
発売地区	全国
製品特徴	アルペンザルツ岩塩にガーリックとしょうゆのうまみを加え、荒挽き黒コショウ・赤唐辛子でスパイシーに仕上げました。香ばしい炭火風味がほんのり効いたペペロンチーノ風の枝豆が手軽に楽しめます。

■ 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>