おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

ダイショー 2023年秋冬新製品のご案内-1

― 家族一緒、食卓で暖まる ―

外食気分が楽しめるお手軽調理と新フレーバー

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年秋冬新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を8月1日(火)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
肉 BarDish ホイップステーキ用セット		324円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	ローストオニオンの旨みに赤ワイン・ぶどう果汁の風味を効かせた「ステーキソース」と、パセリで彩りよく仕上げた「ガーリックホイップの素」がセットになった専用調味料です。
ときめきの豚鍋スープ 牛だし醤油仕立て		378円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	淡口醤油に牛だしの旨みとローストオニオンのコクを加え、黒こしょうで風味よく仕上げました。モーしわけないくらい旨くて、思わず胸がときめいてしまう豚鍋スープです。
チリトマト鍋スープ		378円	量販店 精肉ｺｰﾅｰ など	トマトの旨みに、ポーク・チキンのコクを加え、5種のスパイス＆ハーブ(クミン・パプリカ・オレガノ・黒こしょう・赤唐辛子)を効かせた、鶏肉がおいしい洋風鍋スープです。 辛さの目安:3／5(中辛)

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 しゃぶ鍋スープ 豚と地鶏だしの旨み 白湯仕立て		356 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	ポークエキスと地鶏だし・豚コラーゲンのコクのある味わいに、3種の野菜だし（ジャガイモ・タマネギ・ニンジン）の旨みを効かせました。国産黄金生姜・ねぎ風味油・純米酒で風味よく仕上げた、つけだれ不要のしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。
おいしくお野菜♪ ブロッコリーのマヨてり炒めの素		280 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	丸大豆醤油に、りんご果汁と2種のみそを加え、生姜・すりごま・ココアパウダーで風味よく仕上げた「てりやきのたれ」と、コクのある味わいに仕上がるクリーミーな「マヨネーズタイプソース」のセットです。
いちご ぶどうで作る フルーツあめの素		183 円	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用したハチミツレモン風味のフルーツあめの素です。いちごやぶどうを使って、ご自宅で楽しくフルーツあめをお作りいただけます。
シーフードソムリエ監修 パエリアの素		259 円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	アサリ・真鯛・エビの3種の魚介だしに、トマトの酸味と香味野菜の旨みを加え、サフランの風味を効かせた「パエリア用調味料」と、ニンニクのコクにシチリア産レモンの果汁を加え、風味よく仕上げた「アイオリソースの素」がセットになったシーフードパエリア専用調味料です。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
鮮魚亭 レモン鍋スープ		356 円	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	3種の魚介(真鯛・アサリ・昆布)と鶏がらの旨みに、瀬戸内産レモン果汁を加えて爽やかな香りに仕上げたシールド乳酸菌®入りの鍋スープです。 ®:シールド乳酸菌は、森永乳業㈱の登録商標です。
豆腐と卵で作る 酸辣湯用スープ		258 円	量販店 日配ｺｰﾅｰ など	チキンの旨みに黒酢のまろやかな酸味を加え、豆板醤・赤唐辛子の辛さと花椒の風味を効かせた酸辣湯用スープです。豆腐と卵を加えるだけで酸辣湯がお楽しみいただけます。 ※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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

おウチで手軽に“プチ贅沢”、トレンドのステーキメニュー

『肉BarDish（にくバルディッシュ） ホイップステーキ用セット』新発売

リーズナブルなお肉でもホイップクリームでコク深く、ジューシーな食感に

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年秋冬の新製品として「肉BarDish」シリーズの第7弾、『肉BarDish ホイップステーキ用セット』を8月1日（火）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、今後増やしていきたい食卓メニューとして「ちょっと贅沢な料理」や「外食で食べるような料理」が増加傾向にありました。そこで当社は、物価高騰の昨今でもご馳走＝ステーキが手軽に楽しめるよう、“外食店で食べるような非日常的なメニューが家庭で手軽に作れる”をコンセプトに2017年に立ち上げた洋風の肉メニュー調味料シリーズ「肉BarDish」に新アイテムをラインアップしました。

『肉BarDish ホイップステーキ用セット』は、ローストオニオンの旨みに赤ワインを加え、ぶどう果汁で仕上げた「ステーキソース」と、ガーリックの風味を効かせ、パセリで彩りを添えた「ガーリックホイップの素」がセットになった専用調味料です。パッケージに記載の二次元コード「おいしい焼き方」の動画を参考に、牛赤身肉を焼き上げたら、あらかじめ準備したガーリック風味のホイップクリームをトッピングして出来上がり。付け合わせ野菜を添えれば、レストランのような“プチ贅沢メニュー”がご家庭で簡単に作れます。また、牛ステーキのほかに、ハンバーグとの相性も抜群です。

製品仕様	
製品名	肉BarDish ホイップステーキ用セット
容量	75 g（ステーキソース 50g、ガーリックホイップの素 25g）
希望小売価格（税込）	324円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2023年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	ローストオニオンの旨みに赤ワイン・ぶどう果汁の風味を効かせた「ステーキソース」と、パセリで彩りよく仕上げたガーリック味の「ガーリックホイップの素」がセットになった専用調味料です。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

「牛だし」が、モ～しわけないほど豚肉の旨みを引き立てる

『ときめきの豚鍋スープ 牛だし醤油仕立て』新発売

野菜のコクとネギ油・黒こしょうの風味で箸が加速

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年秋冬の新製品として『ときめきの豚鍋スープ 牛だし醤油仕立て』を８月１日（火）より全国で発売します。

「牛肉だし」は、近年のだしの素市場における注目のフレーバーです。一方で、2022年度のラーメン系鍋は2019年度比で 816.7%の飛躍的に拡大しているカテゴリーです（日経POS情報サービス）。当社は、これらのトレンドを踏まえ、『やみつき豚鍋スープ』（2021年発売）、『いとしの鶏鍋スープ』（2022年発売）に続く商品として、鳥取県のご当地ラーメンの「牛骨ラーメン」をヒントに、牛だしが効いたラーメン系鍋スープの新作を市場投入します。

『ときめきの豚鍋スープ 牛だし醤油仕立て』は、淡口醤油に、牛だしの旨みと香ばしいローストオニオンなどの野菜のコクを加え、黒こしょうで風味よく仕上げた、豚肉の旨みを引き立てる鍋スープです。豚うす切り肉、白菜、長ネギ、水菜、もやしなどの具材と相性抜群の味わいが楽しめます。また、牛うす切り肉を用いれば、旨みが相乗し、おいしさが一層感じられます。鍋あとは、中華麺を煮込み、紅ショウガ、刻みネギを散らした「牛だし醤油ラーメン」で。心ときめく至福の一杯です。

製品仕様	
製品名	ときめきの豚鍋スープ 牛だし醤油仕立て
容量	750ｇ
希望小売価格（税込）	378円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2023年８月１日
発売地区	全国
製品特徴	淡口醤油に牛だしの旨みとローストオニオンのコクを加え、黒こしょうで風味よく仕上げました。モーしわけないくらい旨くて、思わず胸がときめいてしまう豚鍋スープです。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

チーズ・タバスコとも相性抜群の新しい洋風鍋
『チリトマト鍋スープ』新発売
トマトの旨みと5種のスパイス＆ハーブが決め手

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年秋冬の新製品として『チリトマト鍋スープ』を8月1日（火）より全国で発売します。

「トマト×辛味」がくせになる「チリトマト味」の食品は、2022年度の市場は2019年度比で267.4%と伸長傾向にあります。また、ラーメン系鍋スープは、2022年度の鍋つゆ市場において2019年度比で816.7%の飛躍的な数値を記録したカテゴリーです（ともに日経POS情報サービス）。そこで当社は、鍋つゆフレーバーのマンネリ感打破を目指し、鶏もも肉や鶏だんごと「トマトの旨み×ピリ辛味」をマッチさせた新フレーバーの洋風鍋スープを提案します。

『チリトマト鍋スープ』は、トマトをベースに、ポーク・チキン・オニオンや野菜でコクを増し、5種のスパイス＆ハーブ（クミン・パプリカ・オレガノ・黒こしょう・赤唐辛子）を効かせた、鶏肉がおいしい洋風の鍋スープです。鶏もも肉、鶏だんご、キャベツ、タマネギ、エリンギなどの具材によく絡み、お好みに合わせて、トルティーヤチップスを散らしタバスコを振れば、メキシカン風の味わいも楽しめます。鍋あとは中華麺を煮込み、とろけるチーズを溶かした「チリトマチーズラーメン」で、テンション・食欲、ともに再過熱です。

製品仕様	
製品名	チリトマト鍋スープ
容量	750ｇ
希望小売価格（税込）	378円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2023年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	トマトの旨みに、ポーク・チキンのコクを加え、5種のスパイス＆ハーブ（クミン・パプリカ・オレガノ・黒こしょう・赤唐辛子）を効かせた、鶏肉がおいしい洋風鍋スープです。 辛さの目安：3／5（中辛）

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

手軽に団らん！つけだれ不要のしゃぶ鍋スープ、今年は白湯で
『野菜をいっぱい食べる　しゃぶ鍋スープ　豚と地鶏だしの旨み　白湯仕立て』新発売
豚＆地鶏だしの旨みにコラーゲンのコクでレタス１玉、一気に使い切り

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年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる　しゃぶ鍋スープ　豚と地鶏だしの旨み　白湯仕立て』を８月１日（火）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、家族団らんメニューを増やしたい方が約7割いるなか、料理時や買い物時に「使い切り」「メニュー単価減」「かさ増し」などの節約の意識がみられました。その結果を受け当社では、しゃぶしゃぶ用鍋スープの拡充とともに、農林水産省の「野菜を食べようプロジェクト」の野菜サポーター企業として野菜摂取の拡大を目指すべく、昨シーズンに発売しご好評いただいた「野菜をいっぱい食べる　しゃぶ鍋スープ」シリーズの新アイテムを開発しました。

『野菜をいっぱい食べる　しゃぶ鍋スープ　豚と地鶏だしの旨み　白湯仕立て』は、ポークエキスと地鶏だし・豚コラーゲンのコクのある味わいに3種の野菜だし（ジャガイモ・タマネギ・ニンジン）の旨みを効かせ、国産黄金生姜のすっきり感や、ねぎ風味油・純米酒の香りで風味よく仕上げた、濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。レタスだけでなく、長ネギ、もやし、三つ葉、豆苗、エノキダケなど、さまざまな野菜と相性が良い白湯仕立てです。「つけだれ」不要なので、野菜や肉をしゃぶしゃぶしてそのまま食べるのはもちろん、大葉、ミョウガ、パクチーなどを薬味に添えれば、味変も楽しめます。また、週末やハレの日には、しゃぶしゃぶ用お餅、ワンタンの皮、海苔＆スライスチーズなどで野菜を巻いて食べる「野菜巻きしゃぶ」もお薦めです。鍋あとのスープで作るシメの一品では、中華麺を煮込み、レタス、ミニトマト、レモンで彩りを添える「白湯ラーメン」が楽しめます。

製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる　しゃぶ鍋スープ　豚と地鶏だしの旨み　白湯仕立て
容量	700g
希望小売価格（税込）	356円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023年８月１日
発売地区	全国
製品特徴	ポークエキスと地鶏だし・豚コラーゲンのコクのある味わいに、3種の野菜だし（ジャガイモ・タマネギ・ニンジン）の旨みを効かせました。国産黄金生姜・ねぎ風味油・純米酒で風味よく仕上げた、つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用スープです。濃縮タイプ。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

子ども大好きフレーバーの「マヨネーズ味×てりやき味」の新メニュー

『おいしくお野菜♪ ブロッコリーのマヨてり炒めの素』 新発売

ブロッコリーを丸ごと１株使って野菜不足解消

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年秋冬の新製品として『おいしくお野菜♪ ブロッコリーのマヨてり炒めの素』を８月１日（火）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、約９割の方が「野菜主体のメニューを増やしたい」意向があり、緑黄色野菜の代表格・ブロッコリーについては約7割の子どもが「好き」と答える一方で、「レパートリーの少ない」イメージが高いようです。また、子どもの好きな味付けを調査したところ、「マヨネーズ系」は69.5%、「てりやき系」は75.0%に上りました。これらの結果を受け、当社は、ブロッコリー丸ごと1株使って、大人はもちろん子どもも喜ぶ主菜メニューが簡単に作れる専用調味料の開発に着手、新アイテムをラインアップします。

『おいしくお野菜♪ ブロッコリーのマヨてり炒めの素』は、丸大豆醤油をベースに、青森県産りんご果汁・2種類のみそと生姜を加え、隠し味にすりごまとココアパウダーで、こだわりの味に仕上げた「てりやきのたれ」と、クリーミーでコクのある味わいの「マヨネーズタイプソース」のセットです。人気フレーバーの「てりやき味」と「マヨネーズ味」の組み合わせは、ブロッコリーによく絡み、タマネギ、鶏肉とも相性が良い主菜が簡単に作れます。また、ピーマンやズッキーニなど、お子様に敬遠されがちな“青臭い野菜”でもマヨネーズのマスキング効果により、好き嫌いなくお箸が進みます。

製品仕様	
製品名	おいしくお野菜♪ ブロッコリーのマヨてり炒めの素
容量	90g（てりやきのたれ：50g、 マヨネーズタイプソース：40g）
希望小売価格（税込）	280円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023年８月１日
発売地区	全国
製品特徴	丸大豆醤油に、りんご果汁と2種のみそを加え、生姜・すりごま・ココアパウダーで風味よく仕上げた「てりやきのたれ」と、コクのある味わいに仕上がるクリーミーな「マヨネーズタイプソース」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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

「家族一緒」に「非日常」が楽しめるフルーツあめ

『いちご ぶどうで作る フルーツあめの素』新発売

爽やかな瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用した、はちみつレモン風味

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、2023年秋冬の新製品として『いちご ぶどうで作る フルーツあめの素』を８月１日（火）より全国で発売します。

フルーツに飴をコーティングした「フルーツあめ」は、屋台や専門店、観光地、さらにはご自宅で手作りするなど様々な場所で楽しまれています。当社が実施したインターネット調査では、20代で45%、30代で37.5%の方が「家で作りたい」と興味を示す一方で、作り方に不安があることがわかりました。そこで当社は、子どもがいるファミリーや若年層をメーンターゲットに、家族で楽しめ、いつもとは違った新しい果物の食べ方である「フルーツあめ」が小鍋で簡単に作れる専用アイテムを開発しました。

『いちご ぶどうで作る フルーツあめの素』は、瀬戸内産レモンの果汁パウダーにハチミツパウダーをブレンドし、爽やかな風味とまろやかな甘味のコーティング飴がご家庭で手軽に作れます。また、加熱時に混ぜても白い結晶状になりにくいため、初めての方でも失敗しにくく、見た目もきれいに仕上がります。いちごや皮のまま食べられるぶどうなどのフルーツはもちろん、ミニトマト、揚げたサツマイモなどフルーツ以外に絡めてもおいしくいただけます。また、残った飴に水とレモン果汁を加えて温めれば「ホットレモネード」も楽しめます。

製品仕様	
製品名	いちご ぶどうで作る フルーツあめの素
容量	100g
希望小売価格（税込）	183円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2023年８月１日
発売地区	全国
製品特徴	瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用したハチミツレモン風味のフルーツあめの素です。いちごやぶどうを使って、ご自宅で楽しくフルーツあめをお作りいただけます。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

魚介の旨みがしみ込んだスペインの米料理で「おウチ外食」
『シーフードソムリエ監修 パエリアの素』 新発売
レモン＆ガーリック風味のマヨネーズソースで味変も

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年秋冬の新製品として『シーフードソムリエ監修 パエリアの素』を８月１日（火）より全国で発売します。

物価高騰により節約意識が高まる一方で、節約疲れなどストレスを抱える方が散見されます。当社が実施したインターネット調査でも、時短・簡便調理のニーズとともに、「お店で食べる料理」のようなメニューも多くの支持を集めました。そこで当社は、「おウチ外食」をコンセプトに、スペイン料理店で人気の定番メニューが手軽に作れる専用調味料セットを開発し、家庭でも外食気分が楽しめる魚介料理を提案します。

『シーフードソムリエ監修 パエリアの素』は、日本でも人気の高い魚介メーンのシーフードパエリアが簡単に作れる専用調味料です。アサリ・真鯛・エビからとった魚介だしに、トマトの酸味と香味野菜の旨みを加え、サフランの風味を効かせた濃縮タイプの「パエリア用調味料」と、ニンニクとシチリア産レモンの果汁・オリーブ油の風味が香り、マヨネーズと和えて作る「アイオリソースの素」のセットです。フライパンで軽く炒めたお米に「パエリア用調味料」をよく混ぜたら、アサリ、エビ、タラなどの魚介類、グリーンアスパラ、赤パプリカなどの色とりどりの野菜を並べ、ふたをして加熱するだけで出来上がり。お好みに合わせて、アイオリソース（ガーリック＆レモン風味のマヨネーズソース）で味変も楽しめます。また、炊飯器にも対応しており、さらに簡単に調理できます。

製品仕様	
製品名	シーフードソムリエ監修 パエリアの素
容量	100 g（パエリア用調味料：85g、アイオリソースの素：15g）
希望小売価格（税込）	259円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2023年８月１日
発売地区	全国
製品特徴	アサリ・真鯛・エビの3種の魚介だしに、トマトの酸味と香味野菜の旨みを加え、サフランの風味を効かせた「パエリア用調味料」と、ニンニクのコクにシチリア産レモンの果汁を加え、風味よく仕上げた「アイオリソースの素」がセットになったシーフードパエリア専用調味料です。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

体調管理をサポートする「乳酸菌」配合。健康を志向する新しいフレーバー鍋

『鮮魚亭 レモン鍋スープ』新発売

3種の魚介＋鶏がら合わせだし、瀬戸内産レモン果汁の爽やかな味わい

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年秋冬の新製品として『鮮魚亭 レモン鍋スープ』を8月1日（火）より全国で発売します。

ここ5年、レモンフレーバーの調味料は堅調に推移し、113.7%の伸びを見せています。鍋つゆ市場においても規模は小さいながらも3年連続で伸長しています（日経POS情報サービス）。レモンには、魚の臭みを和らげ、またカルシウムの吸収を助ける効果が期待できるため魚介を用いた鍋のフレーバーに適しており、近年では、その爽やかな味わいが人気を集めています。当社は、魚介と相性が良いイメージがあり、ほどよい酸味と豊かな風味が楽しめるレモン鍋の特徴を生かしながら、新たなアプローチとして“健康志向”を掲げ、体調管理をサポートする「乳酸菌」を配合した鍋スープを開発しました。

『鮮魚亭 レモン鍋スープ』は、真鯛・アサリ・昆布の魚介だしと鶏がらだしの旨みに、瀬戸内産レモン果汁を加え、爽やかな香りに仕上げ、体調管理をサポートする「シールド乳酸菌®」を配合した鍋スープです。タラ、エビ、ホタテなどの魚介類とともに、白菜、タマネギ、ニンジン、エリンギなどの具材によく絡みます。お好みに合わせてバター、レモンスライス、柚子こしょうをプラスすることで食欲が一層刺激されます。また、生鮭、カキ、つみれなどとも相性が良く、ご馳走感がさらにアップします。鍋あとの一品は、ご飯を投入しバター＆粉チーズを加え、仕上げに黒こしょうとレモン皮の千切りを散らす「レモンリゾット」、または中華麺を煮込み、黒こしょう、刻みタマネギ、レモンスライスをトッピングする「レモンラーメン」の2択から。“悩ましい選択”に迫られます。 ®：シールド乳酸菌は、森永乳業㈱の登録商標です。

製品仕様	
製品名	鮮魚亭 レモン鍋スープ
容量	750ｇ
希望小売価格（税込）	356円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2023年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	3種の魚介（真鯛・アサリ・昆布）と鶏がらの旨みに、瀬戸内産レモン果汁を加えて爽やかな香りに仕上げたシールド乳酸菌®入りの鍋スープです。

■ 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

おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

2023年7月12日

花椒とラー油を新たに加え、より複雑な風味と辛さを演出

『豆腐と卵で作る　酸辣湯用スープ』リニューアル発売

包丁使わず下準備、“レンチン”でも作れる中華スープ

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年秋冬の新製品として『豆腐と卵で作る　酸辣湯用スープ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月1日（火）より全国で発売します。

当社が本年3月に実施した＜調理に関する意識調査＞では、「短時間で簡単に作れる料理」が最も支持を集め、「電子レンジを使った調理」、「食費を抑えたメニュー」も上位に食い込みました。また、物価高騰とともに節約志向が高まる中、当社は、比較的安価でボリューム感がある豆腐と常備食材の卵に注目し、既存の「豆腐と卵で作る　酸辣湯用スープ」の味をブラッシュアップするとともに、調理しやすい製品設計とすることで消費者のニーズにお応えします。

酸味＆辛味と“とろみ”が特徴の「酸辣湯」は中国料理でおなじみのスープです。今回リニューアルする『卵と豆腐で作る　酸辣湯用スープ』は、醤油ベースに、チキンの旨み、黒酢のまろやかな酸味、豆板醤・赤唐辛子で辛味を効かせ、新たに風味豊かな花椒と辛味のポイントにラー油を加え、より複雑な風味と辛さに仕上げたストレートタイプのスープです。あらかじめキクラゲとシイタケが入っている本品と、絹豆腐、卵を一緒に鍋で煮込むだけで、本格的な中華スープが簡単に作れます。さらにボリューム感を増したい時は、豚肉、ネギ、ニラなど、お好みの具材を加えるのがお薦めです。アレンジとして中華麺も一緒に煮込めば「酸辣湯麺」が楽しめます。また、電子レンジでも簡単に調理できます。

製品仕様	
製品名	豆腐と卵で作る　酸辣湯用スープ
容量	300ｇ
希望小売価格（税込）	258円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2023年8月1日
発売地区	全国
製品特徴	チキンの旨みに黒酢のまろやかな酸味を加え、豆板醤・赤唐辛子の辛さと花椒との風味を効かせた酸辣湯用スープです。豆腐と卵を加えるだけで酸辣湯がお楽しみいただけます。 ※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