

2018年7月18日

ダイショー 2018年秋冬新製品のご案内

- 秋冬ならではの食の幸 -

ちょっと贅沢な鍋スープと素材のうまみを活かす専用調味料

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、2018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（水）より全国で発売します。（一部地域限定品あり）

【製品概要】

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
白みそ仕立て 豚うま鍋スープ		750g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	とんこつとカツオ・カキ・昆布の魚介の合わせだしに、ニンニクを効かせ、本みりんで風味よく仕上げた白みそ味の鍋スープです。
旨から赤鍋スープ		750g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	豆板醤・コチュジャンのkok深い味わいに魚醤・カツオ・昆布のうまみを加え、三温糖とハチミツでまろやかに仕上げた“甘くて辛い”鍋スープです。
参鶏湯（サムゲタン）用 スープ		400g / 216 円 (200 円)	量販店 精肉コーナー など	鶏のうまみを効かせた、とろみのある白湯スープに高麗人参エキス、八角・クミンを加え、ショウガで風味よく仕上げました。鶏肉・長ネギ・ご飯で作る参鶏湯用スープです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
牛肉の甘辛煮の素		300 g / 324 円 (300 円)	量販店 精肉コーナー など	しょうゆに三温糖で甘みとコクを加え、辛味の黄金生姜で香りよく仕上げました。コンニャク・ゴボウの具材が入ったストレートタイプの甘辛煮の素です。
辛口キムチ鍋スープ		750 g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	コチュジャンのコク、赤唐辛子の辛味をしっかり効かせたスープに、エビ・アサリ・オキアミなどの魚介のうまみを加え、ニンニクとショウガで風味よく仕上げました。辛さの目安：4／5（辛口）
キムチ鍋スープ		750 g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	コチュジャンのコクに赤唐辛子をピリッと効かせたスープに、魚介のうまみを加え、香味野菜とごま油で風味豊かに仕上げました。辛さの目安：3／5（中辛） ※ フレーバーリニューアル品
味噌キムチ鍋スープ		750 g / 378 円 (350 円)	量販店 精肉コーナー など	米みそ・もろみ味噌・豆味噌に、コチュジャンのコクとニンニクとごま油の風味が効いたマイルドな辛さのキムチ鍋スープです。辛さの目安：2／5（マイルド） ※ パッケージリニューアル品
煮豚のたれ		150 g / 194 円 (180 円)	量販店 精肉コーナー など	丸大豆しょうゆに本枯カツオ節・ショウガを加え、本みりんと黒糖でコクのある甘みを付けた煮豚専用たれです。 化学調味料不使用。 ※ フレーバーリニューアル品

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
沖縄風 角煮のたれ		130 g / 194 円 (180 円)	量販店 精肉コーナー など	超特選しょうゆに沖縄産黒糖を加えることで“しょうゆ感”をアップさせ、コクと深い甘みを引き出し、泡盛で風味豊かに仕上げました。 化学調味料不使用。 ※フレーバーリニューアル品
ごくベジ 10 種の国産野菜だし 鍋スープ		600 g / 432 円 (400 円)	量販店 青果コーナー など	10 種の国産野菜だしのやさしい味わいが特徴の、ちょっと贅沢な鍋スープです。優しい味の鍋あとスープでいただく「野菜だしリゾット」も逸品です。 化学調味料不使用。
野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油味		750 g / 356 円 (330 円)	量販店 青果コーナー など	とんこつのうまみにしょうゆのコクを加え、ローストガーリック・ごま油で香りよく仕上げ、濃厚ながらも“くどくない”野菜が主役の鍋スープです。鍋あとには「とんこつ醤油ラーメン」がおすすめです。
野菜をいっぱい食べる鍋 ごま豆乳鍋スープ		750 g / 356 円 (330 円)	量販店 青果コーナー など	鶏・昆布・カツオの合わせだしに、ねりごまのコクと風味を効かせたまろやか仕立ての豆乳鍋スープです。鍋あとには「温玉ねぎうどん」が楽しめます。 ※フレーバーリニューアル品
山芋グラタン用ソース		100 g / 216 円 (200 円)	量販店 青果コーナー など	アーモンドペーストのコク、チキン・昆布のうまみを加え、フライドオニオンでアクセントを付けた、まろやかな豆乳仕立てのグラタン用ソースです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
ぱぱっと逸品 大学いものたれ		100g/ 108 円 (100 円)	量販店 青果コーナー など	揚げたサツマイモに絡めるだけで簡単に大学いもが作れます。さらに「スイートパンプキン」などのアレンジメニューも楽しめます。 ※パッケージリニューアル品
ぱぱっと逸品 ごま和えの素		22g/ 108 円 (100 円)	量販店 青果コーナー など	二段焙煎した風味豊かなすりごまに、粉末しょうゆと本枯カツオ節を増したことでうまみを加え、しっかりした味に仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
野菜をいっぱい食べる鍋 仙台せり鍋スープ		750g/ 356 円 (330 円)	量販店 青果コーナー など	しょうゆにカツオ節・合鴨・昆布だしのうまみとコクを効かせた甘めの味で、宮城県の郷土料理「せり鍋」が簡単に作れるだし醤油仕立ての鍋スープです。 ※東北地域限定
鮮魚亭 真鯛だし鍋スープ		750g/ 356 円 (330 円)	量販店 鮮魚コーナー など	白しょうゆに、真鯛・昆布・ホタテ・カツオ節の合わせだしのうまみを効かせ、純米酒で風味よく仕上げました。鍋あとは、上品な味わいの「真鯛だし雑炊」がお薦めです。
鮮魚亭 寄せ鍋スープ 白湯仕立て		750g/ 356 円 (330 円)	量販店 鮮魚コーナー など	高級魚・のどぐろのだしと、豚、鶏のだしを合わせ、焼き塩を加え、白コショウをほんのり効かせた白湯仕立てです。お楽しみの鍋あとは、だしと具材のうまみが効いた「白湯ラーメン」が一押しです。
鮮魚亭 梅香る生姜煮のつゆ		250g/ 194 円 (180 円)	量販店 鮮魚コーナー など	甘口のしょうゆベースのつゆに爽やかな梅の香りとショウガの風味をバランスよく効かせ、純米酒で仕上げたストレートタイプの煮魚用つゆです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
厚揚げのそぼろ煮のたれ		80 g / 140 円 (130 円)	量販店 日配コーナ- など	しょうゆに昆布とカツオ節でうまみを加え、ショウガで風味よく仕上げました。大豆そぼろの具材が入った和風味のたれです。

■ 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: hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

人気の「豚うま鍋」シリーズに新味登場！

『白みそ仕立て 豚うま鍋スープ』 新発売

白みそのコクと魚介だしが豚肉と野菜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、2018年秋冬の新製品として『白みそ仕立て 豚うま鍋スープ』を8月1日（水）より全国で発売します。

2017年度の鍋つゆ市場は、前年比112.6%を記録し、中でも白みそ鍋に関する製品は、約1.8倍の飛躍的な成長を見せました（日経 POS 情報サービス）。また、当社が今春実施した＜鍋スープの嗜好に関するアンケート調査＞では、「コク・うまみ・深み系」が、これまで主役だった「薄味・あっさり系」を逆転しました。当社は、この結果に注目し、2014年の発売以来、ご好評いただいている『豚うま鍋スープ』の第2弾として、白みその「コク・深み」にだしの「うまみ」を効かせた新味を開発しました。

『白みそ仕立て 豚うま鍋スープ』は、とんこつとカツオ・カキ・昆布の魚介だしが溶け込み、ニンニクでアクセントを加えた白みそ味の鍋スープです。コクとうまみは、豚肉だけでなく、キャベツ、長ネギ、水菜、もやし、ニンジンなどの具材と相性が良く、飽きのこない味です。肉のうまみが加わった鍋あとスープは、青ネギとすりごまを散らした「ごまみそうどん」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	白みそ仕立て 豚うま鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	とんこつと魚介の合わせだしに、ニンニクを効かせ、本みりんで風味よく仕上げた白みそ味の鍋スープです。

■ 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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

辛さの中に「コク・うまみ」と「甘み」が共演

『旨から赤鍋スープ』 新発売

豆板醤・カツオ・昆布を効かせ、三温糖でまろやか仕上げ

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、2018年秋冬の新製品として『旨から赤鍋スープ』を8月1日（水）より全国で発売します。

キムチ鍋以外の「辛系」の鍋スープ市場は、昨年度、163.2%の大きな伸びを見せ（日経 POS 情報サービス）、外食店などでは「辛味」と「うまみ」をキーワードとした鍋メニューが注目を集めています。また、当社が今春実施した鍋スープの嗜好に関するアンケート調査では、「コク・うまみ・深みのある味」が多くの支持を集めていることがわかりました。そこで当社は、辛味の中に「コク・うまみ」と「甘み」が楽しめる“だしが効いた”辛系鍋スープの新アイテムを開発しました。

『旨から赤鍋スープ』は、みそベースのスープに、ピリツとした辛さの赤唐辛子、コク深い豆板醤・コチュジャン、魚醤・カツオ・昆布のうまみを加え、三温糖とハチミツでまろやかに仕上げました。甘くて辛い味わいは、豚肉、白菜、長ネギ、チンゲン菜、もやしなどの定番具材だけでなく、チーズや肉団子とも相性抜群です。鍋あとのスープで中華麺を煮込み、ラー油と白髪ネギをトッピングした「ラー油香るねぎラーメン」は格別です。



製品仕様	
製 品 名	旨から赤鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	豆板醤・コチュジャンのコク深い味わいに魚醤・カツオ・昆布のうまみを加え、三温糖とハチミツでまろやかに仕上げた“甘くて辛い”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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

鶏のうまみに高麗人参を加え、本場の味わいを再現

『参鶏湯（サムゲタン）用スープ』新発売

野菜やキノコを加えれば、ヘルシー感がさらにアップ

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、2018年秋冬の新製品として『参鶏湯（サムゲタン）用スープ』を8月1日（水）より全国で発売します。

参鶏湯（サムゲタン）は、丸鶏の中に、高麗人参やもち米、ナツメ、ニンニクなどを詰め、一羽丸ごとを長時間じっくり煮込む韓国を代表するスープ料理です。当社が20～60代女性を対象に実施したインターネット調査では、参鶏湯について「知っている・食べたことがある」の回答が約6割に達し、多くの方が「身体が温まりそう・身体に良さそう」といったイメージを持っていることがわかりました。そこで当社は、女性をメインターゲットに、これからの季節にぴったりの身体が温まるヘルシーなスープ料理「参鶏湯」が短時間で作れる専用スープを開発しました。本場の味をご家庭で簡単に再現できる一品です。

『参鶏湯（サムゲタン）用スープ』は、鶏のうまみを効かせた、とろみのある白湯スープに高麗人参エキスを加えました。さらに、八角・クミンで薬膳風にアレンジし、ショウガとローストガーリックで風味を整えたストレートタイプの専用スープです。鶏肉・長ネギ・ご飯と一緒に鍋で約5分煮込めば完成です。また、お好みに合わせてダイコン・ニンジン・キノコなどを加えれば、一層ヘルシーなメニューが楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	参鶏湯（サムゲタン）用スープ
容 量	400 g
希望小売価格（税込）	216 円／本体価格 200 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏のうまみを効かせた白湯スープに高麗人参エキスなどを加え、ショウガで風味よく仕上げました。鶏肉・長ネギ・ご飯で作る参鶏湯用スープです。

■ 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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

平日の牛肉メニュー、ご飯が進む甘辛味

『牛肉の甘辛煮の素』新発売

夕食メニューの時短・簡便に最適の具入り専用調味料

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、2018年秋冬の新製品として『牛肉の甘辛煮の素』を8月1日（水）より全国で発売します。

味のしっかりした「甘辛系調味料」は伸長傾向にあり、昨年度は前年比157%の伸びを見せました（日経POS情報サービス）。当社は、共働き世帯の増加とともに求められる平日夕食の調理時間の「時短・簡便」ニーズをとらえ、牛スライス肉を使った一品が簡単に作れる具入り専用調味料を開発しました。

『牛肉の甘辛煮の素』は、しょうゆをベースに、煮物に適した三温糖で甘みとコク加え、辛味と香りの良さが特徴の黄金生姜で風味豊かに仕上げました。コンニャク・ゴボウの具材入りなので、牛うす切り肉があれば、味染みのよい煮込み料理が手早く作れます。お好みに合わせて、木の芽・カイワレ大根・針生姜などを添えると一層おいしくいただけ、忙しい時の時短・簡便メニューにぴったりです。



製品仕様	
製 品 名	牛肉の甘辛煮の素
容 量	300 g
希望小売価格（税込）	324 円／本体価格 300 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆに三温糖で甘みとコクを加え、黄金生姜で香りよく仕上げました。コンニャク・ゴボウの具材が入ったストレートタイプの甘辛煮の素です。

■ 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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

コク深い味わいと本格的な辛さを追求したキムチ鍋の決定版

『辛口キムチ鍋スープ』新発売

エビ・アサリのうまみを加えた“あと引く旨辛味”

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、2018年秋冬の新製品として『辛口キムチ鍋スープ』を8月1日（水）より全国で発売します。

また、現行の『キムチ鍋スープ』と『味噌キムチ鍋スープ』をリニューアルし、同時に発売します。

拡大傾向にある鍋つゆ市場の中でも「キムチ鍋スープ」は構成比が約2割を占め（日経 POS 情報サービス）、食卓に上る頻度は、子どものいる世帯・いない世帯とも伸長傾向が見られます（インテージ「キッチンダイアリー」）。そこで当社は、キムチ鍋スープのラインアップの充実として、新たに辛さレベルの異なる製品を開発・投入し、さらに従来品をリニューアルします。

新発売の『辛口キムチ鍋スープ』は、コチュジャンのコクと赤唐辛子の辛味をしっかり効かせたスープに、エビ・アサリ・オキアミなどの魚介のうまみに加え、魚醤でアクセントを付け、ニンニクとショウガで風味よく仕上げました。豚うす切り肉だけでなく、牛肉や鶏肉とも相性が良く、白菜、長ネギ、ニラ、エノキ、豆腐などの具材によく染み込む“あと引く旨辛味”です。鍋あとスープは、刻み青ネギを散らした、「辛口ねぎうどん」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	辛口キムチ鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コチュジャンのコク、赤唐辛子の辛味をしっかりと効かせたスープに、魚介のうまみを加え、ニンニクとショウガで風味よく仕上げました。 辛さの目安：4／5（辛口）

今回リニューアルする『キムチ鍋スープ』は、コチュジャンと赤唐辛子でピリッとアクセントが効いたスープに、魚醤・エビ・オキアミ・アサリで魚介のうまみをアップさせ、厚みのある味に仕上げました。鍋あとスープは、爽やかな酸味の中に程よい辛味が効いたイタリアン風メニュー「トマトチーズリゾット」にアレンジできます。

『味噌キムチ鍋スープ』は、米みそ・もろみみそ・豆みそとコチュジャンをブレンドし、マイルドな辛味に仕立てました。みそのコクが味に深みを与え、ニンニク、ごま油で風味豊かな味わいです。鍋あととは、意外な取り合わせが新鮮なおいしさを生む「にら玉チーズ雑炊」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	キムチ鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コチュジャンのコクに赤唐辛子をピリッと効かせたスープに、魚介のうまみを加え、香味野菜とごま油で風味豊かに仕上げました。 辛さの目安：3／5（中辛） ※ フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	味噌キムチ鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	378 円／本体価格 350 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	米みそ・もろみみそ・豆みそに、コチュジャンのコクとニンニクとごま油の風味が効いたマイルドな辛さのキムチ鍋スープです。 辛さの目安：2／5（マイルド） ※ 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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

家族が喜ぶ豚ブロック肉の定番メニュー

『煮豚のたれ』、『沖縄風 角煮のたれ』リニューアル発売

化学調味料不使用。しょうゆ感がアップし、コク深い味わいに

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、2018年秋冬の新製品として『煮豚のたれ』と『沖縄風 角煮のたれ』の味をリニューアルし、8月1日（水）より全国で発売します。

豚ブロック肉などを用いた「煮豚・角煮」はボリュームのあるメニューとして、特に秋冬の食卓に上る機会が多く、煮豚・角煮関連の調味料市場はここ数年、伸長しています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、現行品のフレーバーをリニューアルし、秋冬に向けて拡大する煮豚・角煮関連市場でのシェア獲得を図ります。

『煮豚のたれ』は、豚ブロック肉に合うコク深い甘みをご支持をいただいているロングセラーの専用調味料です。丸大豆しょうゆをベースに本枯カツオ節・ショウガを加え、本みりんと黒糖で甘みを付け、ゆで卵やダイコンとも相性が良く、豚肉と一緒に煮込み、ハウレンソウやチンゲン菜などの葉物野菜を添えれば、華やかでボリューム感のあるメニューが完成します。今回のリニューアルでは、豚肉本来のうまみを味わえるよう、化学調味料の使用を控えました。

また、『沖縄風 角煮のたれ』は、現行品より“しょうゆ感”をアップさせ、コク深い味にリニューアルしました。超特選しょうゆのベースに沖縄県産黒糖を加えることでコク深い甘みを付け、泡盛で風味よく仕上げました。お好みのサイズに切った豚バラブロック肉を煮込み、ゆでたゴーヤーや白髪ネギとともに盛り付ければ、沖縄名物「ラフテー」が簡単に楽しめます。豚肉本来のうまみを味わえるよう、化学調味料の使用を控えました。



製品仕様	
製 品 名	煮豚のたれ
容 量	150 g
希望小売価格（税込）	194 円／本体価格 180 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆しょうゆに本枯カツオ節・ショウガを加え、本みりんと黒糖でコクのある甘みを付けた煮豚専用たれです。 化学調味料不使用。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	沖縄風 角煮のたれ
容 量	130 g
希望小売価格（税込）	194 円／本体価格 180 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2018 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	超特選しょうゆに沖縄産黒糖を加えることで、コクと深い甘みを引き出し、泡盛で風味豊かに仕上げた沖縄風角煮のたれです。化学調味料不使用。 ※フレーバーリニューアル品

■ 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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

「野菜だし」でいただく贅沢鍋スープ第2弾

『ごくベジ 10種の国産野菜だし鍋スープ』新発売

国産野菜のおいしさがあふれる極みの一滴

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、2018年秋冬の新製品として『ごくベジ 10種の国産野菜だし鍋スープ』を8月1日（水）より全国で発売します。

鍋料理の頻度を世代別に見ると、50代以上の世帯で多く見られ（インテージ「キッチンダイアリー」）、また50代以上の食志向は、「健康志向」「国産志向」「手作り志向」が、他の世代より高い関心を集めています（日本政策金融公庫調査）。そこで当社は、50代以上をメインターゲットに、昨年発売しご好評いただいた「ごくベジ」シリーズの第2弾を市場投入します。化学調味料を使用せず、国産野菜の「だし」でいただくちょっと贅沢な鍋スープです。容量も2～3人にちょうど良い600gに設定しました。

『ごくベジ 10種の国産野菜だし鍋スープ』は、国産野菜（タマネギ、ニンジン、セロリ、カボチャ、グリーンアスパラ、ジャガイモ、キャベツ、ハウレンソウ、ショウガ、ピーマン）のうまみ、甘み、香りが溶けあい、極上の味が楽しめる鍋スープです。具材として用いる野菜本来のおいしさを一層引き立たせ、鶏肉やエリンギなどにも「野菜だし」が染み込み、優しい味わいです。鍋あとのスープでいただく「野菜だしリゾット」は、心も身体も“ホッ”とする逸品です。



製品仕様	
製 品 名	ごくベジ 10種の国産野菜だし鍋スープ
容 量	600 g
希望小売価格（税込）	432 円／本体価格 400 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	10種の国産野菜だしのやさしい味わいが特徴の、ちょっと贅沢な鍋スープです。 化学調味料不使用。

■ 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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの新アイテム 『野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油味』新発売 香味野菜がおいしい濃厚感あるコクと香り

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、2018年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油味』を8月1日（水）より全国で発売します。

また、現行の『野菜をいっぱい食べる鍋 ごま豆乳鍋スープ』の味をリニューアルし、同時に発売します。

当社が今春実施した＜鍋スープの嗜好に関するアンケート調査＞では、これまで主役だった「薄味・あっさり系」を抑え「コク・うまみ・深み系」が大きな支持を集めました。そこで、野菜が主役の鍋スープとしてご好評いただいている「野菜をいっぱい食べる鍋」シリーズの新アイテムとして、「コク・うまみ・深み」が野菜の味を引き立てる製品を開発し、ラインアップの充実を図ります。

また、ごま豆乳鍋は、「身体に良さそう」という声が多く聞かれるなど（当社インターネット調査）、女性を中心に人気の味です。豆乳鍋つゆ市場も拡大を見せる中、当社製品の特徴である「野菜&豆乳」の健康イメージを維持しながら、現行品の味をリニューアルすることでシェア拡大を図ります。

新発売の『野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油味』は、ニラ・ネギなどの風味の強い香味野菜や独特の香りのあるもやしなど、さまざまな野菜をおいしくいただけるよう、濃厚ながらも“くどさ”が残らない「醤油とんこつ」をベースにした鍋スープです。とんこつのうまみとコクを加え、ローストガーリックとごま油で香りよく仕上げ、少しとろみをつけたスープは、キャベツ、長ネギ、ニラ、もやし、シタケ、豚肉などの具材によく絡みます。鍋あとは、中華麺を投入し、刻みネギで仕上げる「とんこつ醤油ラーメン」がおすすめです。

今回リニューアルする『野菜をいっぱい食べる鍋 ごま豆乳鍋スープ』は、鶏・昆布・カツオの合わせだしに、ねりごまのコクと香りを効かせ、大豆特有のクセを抑えた豆乳を使用した鍋スープです。本品では、スープをなめらかにし、ごまの風味と豆乳の風味のバランスを整えました。白菜、水菜、長ネギ、ニンジン、エノキ、豆腐などの具材や鶏肉との相性が良い味です。野菜のうまみが浸み出した鍋あとスープは、温泉卵を落とした「温玉ねぎうどん」が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 とんこつ醤油味
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	356 円／本体価格 330 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	とんこつのうまみにしょうゆのコクを加え、ローストガーリック・ごま油で香りよく仕上げました。野菜が主役の鍋スープです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 ごま豆乳鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格 (税込)	356 円／本体価格 330 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏・昆布・カツオの合わせだしに、ねりごまのコクと香りを効かせた、まろやか仕立ての豆乳鍋スープです。 ※ フレーバーリニューアル品

■ 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: hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

“健康野菜”を使ったヘルシー志向の和風グラタン

『山芋グラタン用ソース』新発売

アーモンドのコクとチキン・昆布のうまみが絶妙の豆乳仕立て

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、2018年秋冬の新製品として『山芋グラタン用ソース』を8月1日（水）より全国で発売します。

古くより“精がつく”といわれ、疲労回復や滋養強壮で有名な山芋は、その豊富な食物繊維から便秘の改善など、さまざまな健康効果が期待される野菜です。しかし、山芋メニューは「千切り」や「とろろ」といった生で食べることも多く見られます。当社は、加熱すると粘り気が減り“ふわっ”とした食感になる山芋の特性に着目し、新メニューとして「山芋グラタン」を提案します。メインターゲットは、20～40代世帯を想定しました。

『山芋グラタン用ソース』は、大豆特有のクセを抑えた豆乳仕立てのソースに、アーモンドペーストのコク、チキン・昆布のうまみを加え、フライドオニオンでアクセントを付けました。まろやかな豆乳ソースは、すり下ろした山芋の風味を一層引き立て、タマネギ・マイタケ・鶏肉などの定番具材とも相性の良い味わいです。ピザ用チーズを散らして焼き上げ、仕上げにパセリや刻みのりをトッピングすれば、ご家族が喜ぶ熱々メニューが手軽に作れます。



製品仕様	
製 品 名	山芋グラタン用ソース
容 量	100g（50g×2袋）
希望小売価格（税込）	216円／本体価格 200円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	アーモンドペーストのコク、チキン・昆布のうまみを加え、フライドオニオンでアクセントを付けた、まろやかな豆乳仕立てのグラタン用ソースです。

■ 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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

季節感のある副菜が手間なく作れる専用調味料

『ぱぱっと逸品』2品 リニューアル発売

ロングセラーの「大学いものたれ」と「ごま和えの素」を一新

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、2018年秋冬の新製品として「ぱぱっと逸品」シリーズのうち2品をリニューアルし、8月1日（水）より全国で発売します。

「ぱぱっと逸品」は、“野菜のおいしさを引き立て手軽に作れる”をコンセプトとしたメニュー専用の調味料として、現在20種類以上のアイテムを展開しています。メニュー専用調味料市場が拡大傾向にあるなかで、今回リニューアル発売するのは『ぱぱっと逸品 大学いものたれ』と『ぱぱっと逸品 ごま和えの素』です。

『ぱぱっと逸品 大学いものたれ』は、揚げたサツマイモや、電子レンジで加熱し軽く炒めたサツマイモに絡め、黒ごまをふりかけるだけで、ご家族に人気の大学いもが簡単に作れる専用たれです。秋から冬にかけて旬を迎えるサツマイモはもちろん、カボチャを用いれば「スイートパンプキン」といったアレンジメニューも楽しめます。ハロウィーンや冬至など、これからの季節にぴったりの一品として活躍します。



製品仕様	
製 品 名	ぱぱっと逸品 大学いものたれ
容 量	100g
希望小売価格（税込）	108円／本体価格 100円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	揚げたサツマイモに絡めるだけで簡単に大学いもが作れる専用たれです。 ※ パッケージリニューアル品

『ぱぱっと逸品 ごま和えの素』は、現行品のごまの風味を残しつつ、しょうゆ感とカツオの風味をしっかり効かせた味にリニューアルしました。秋冬から春にかけて旬を迎える様々な野菜（インゲン・ホウレンソウ・小松菜・菜の花・アスパラ・キノコなど）と相性が良く、和えるだけの簡単調理です。食卓の副菜としてはもちろん、お弁当のおかずにも最適です。



製品仕様	
製 品 名	ぱぱっと逸品 ごま和えの素
容 量	22 g
希望小売価格（税込）	108 円／本体価格 100 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	二段焙煎した風味豊かなすりごまに、粉末しょうゆと本枯カツオ節を増したことでうまみを加え、しっかりした味に仕上げました。 ※ フレーバーリニューアル品

■ 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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860 <http://www.daisho.co.jp>

2018年7月18日

宮城県のご当地鍋が手軽に再現できる

『野菜をいっぱい食べる鍋 仙台せり鍋スープ』新発売

シンプルの中にカツオ・合鴨・昆布のコクとうまみあり

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、2018年秋冬の新製品として『野菜をいっぱい食べる鍋 仙台せり鍋スープ』を8月1日（水）より東北地域限定で発売します。

「せり鍋」は、宮城県を代表する郷土料理のひとつで、具材は鶏もも肉と根付きセリの2種類だけというシンプルな鍋です。このたび発売する『野菜をいっぱい食べる鍋 仙台せり鍋スープ』は、カツオ節・合鴨・昆布のだしでうまみ・コクを効かせ、甘めながらも飽きの来ない「だし醤油仕立て」の鍋スープです。メイン具材の鶏もも肉・根付きセリに美味しく絡みます。また、お好みに合わせて長ネギ・シメジ・エリンギ・鶏だんご・油揚げなどの具材を加えてもおいしくいただけます。だしが効いた鍋あとスープでいただく、「そば」や「雑炊」は、絶品のおいしさです。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる鍋 仙台せり鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	東北地域
製 品 特 徴	しょうゆにカツオ節・合鴨・昆布だしのうまみとコクを効かせた甘めの味で、宮城県の郷土料理「せり鍋」が簡単に作れるだし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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

今年も到来！魚介のおいしい季節は「鮮魚亭」の鍋スープ

『鮮魚亭 真鯛だし鍋スープ』新発売

上品な真鯛だしと魚介系だしを合わせた深い味わい

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、2018年秋冬の新製品として「鮮魚亭」鍋スープの新アイテム『真鯛だし鍋スープ』を8月1日（水）より全国で発売します。

上品な味わいの中に深いコクとうまみが楽しめる「鯛だしラーメン」は、外食店で人気を集めるメニューであり、カップ麺でも製品化されるなど、注目の魚介系スープといえます。そこで当社は、真鯛だしのうまみでいただく味わい深い鍋スープを開発しました。

『鮮魚亭 真鯛だし鍋スープ』は、シンプルな白しょうゆをベースに、真鯛だしと昆布・ホタテ・カツオ節の合わせだしでコクを効かせ、純米酒で風味よく仕上げました。上品なだしの味わいは、タラやタイといった魚介をはじめ、白菜・長ネギ・水菜・豆腐など、クセのない具材との相性抜群です。鍋あとは、具材のうまみが溶け込んだスープで作る「真鯛だし雑炊」で、身体がさらに温まります。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 真鯛だし鍋スープ
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	白しょうゆに、真鯛・昆布・ホタテ・カツオ節の合わせだしのうまみを効かせ、純米酒で風味よく仕上げたしょうゆ味の鍋スープです。

■ 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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

今年も到来！魚介のおいしい季節は「鮮魚亭」の鍋スープ

『鮮魚亭 寄せ鍋スープ 白湯仕立て』新発売

脂がのった「のどぐろ」だしでいただく極上の味

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、2018年秋冬の新製品として「鮮魚亭」鍋スープの新アイテム『寄せ鍋スープ 白湯仕立て』を8月1日（水）より全国で発売します。

2017年の鍋つゆ市場は前年比増をみせ、ジャンル別では寄せ鍋などの和風鍋が伸長しました（日経 POS 情報サービス）。当社は、伸長をみせた寄せ鍋に注目し、従来の「しょうゆ」「みそ」とは異なる風味として、高級素材からとった「だし」が効いた、ちょっと贅沢な「白湯味」の鍋スープを市場投入し、バリエーションの拡大を図ります。

北陸や山陰のものが有名な「のどぐろ」は、季節を問わず脂がのっており、うまみのある味わいが特徴の高級魚です。『鮮魚亭 寄せ鍋スープ 白湯仕立て』は、白湯スープとのどぐろだしのバランスにこだわり、濃厚感の中にうまみが冴える味に仕上げました。具材となる魚介（タラ・ホタテ・エビなど）や白菜・水菜・ニンジン・シイタケなどの野菜にもよく馴染みます。お楽しみの鍋あとは、のどぐろだしと具材のうまみが効いた「白湯ラーメン」が一押し。冬ならではの味覚に舌鼓です。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 寄せ鍋スープ 白湯仕立て
容 量	750 g
希望小売価格（税込）	356 円／本体価格 330 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	高級魚・のどぐろのだしと、豚、鶏のだしを合わせ、焼き塩を加え、白コシヨウをほんのり効かせた白湯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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

爽やかな梅の香りとショウガの風味を楽しむ

『鮮魚亭 梅香る生姜煮のつゆ』新発売

熱々のご飯に、晩酌のお供にぴったりの一品

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、2018年秋冬の新製品として「鮮魚亭」シリーズの新アイテム『梅香る生姜煮のつゆ』を8月1日（水）より全国で発売します。

当社が今春実施した＜魚料理に関する意識調査＞では、「健康に良さそう」、「魚料理の頻度を増やしたい」の回答が多く見られ、健康イメージの高い魚としては、イワシ・サバ・サンマが上位を占めました。また、レシピサイトなどでは、イワシを用いた「生姜煮」や「梅煮」が多く紹介されていることから、当社は、この2種類の風味を合わせた新しい専用調味料を開発しました。

『鮮魚亭 梅香る生姜煮のつゆ』は、甘口のしょうゆベースのつゆに、爽やかな梅の香りとショウガの風味をバランスよく効かせ、純米酒で青魚特有の臭みを抑えた煮魚用のつゆです。希釈不要のストレートタイプなので、イワシやサンマ・サバと一緒に鍋で約10分煮込むだけの簡単調理。ご飯のおかずだけでなく、晩酌のお供にもぴったりの、イワシの梅風味生姜煮が手軽に作れます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 梅香る生姜煮のつゆ
容 量	250 g
希望小売価格（税込）	194 円／本体価格 180 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	甘口のしょうゆベースのつゆに爽やかな梅の香りとショウガの風味をバランスよく効かせ、純米酒で仕上げたストレートタイプの煮魚用つゆです。

■ 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：hirokyu_horiwaki@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 0120-092860

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

2018年7月18日

たんぱく質が豊富な厚揚げ豆腐を食べる具材入り専用調味料

『厚揚げのそぼろ煮のたれ』新発売

和風だしのうまみがモチモチした食感に染みる

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、2018年秋冬の新製品として『厚揚げのそぼろ煮のたれ』を8月1日（水）より全国で発売します。

比較的安価でありながら、ボリュームがありたんぱく質が豊富な厚揚げ豆腐は、特に平日の食卓に上ることが多い食材です（インテージ・キッチンダイアリー）。しかしながら、「レパートリーが少ない」「主菜になりにくい」といった声も多く聞かれました（当社アンケート調査）。そこで当社は、厚揚げ豆腐のメリットを活かし、ボリュームのある主菜メニューが手軽に作れる具材入り専用調味料を開発しました。

『厚揚げのそぼろ煮のたれ』は、昆布とカツオ節のうまみを加えたしょうゆをベースに、ショウガで風味よく仕上げた和風味のたれです。具材として大豆そぼろが入っているので、厚揚げ豆腐一丁で手早く主菜ができ上がり、絹厚揚げ豆腐を使えば、モチモチした食感が楽しめます。また、チンゲン菜・長ネギ・キノコなどを加えると、彩どりも鮮やかな季節感のある一品が簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	厚揚げのそぼろ煮のたれ
容 量	80 g
希望小売価格（税込）	140 円／本体価格 130 円
販 路	量販店などの日配コーナー
発 売 日	2018年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆに昆布とカツオ節でうまみを加え、ショウガで風味よく仕上げました。大豆そぼろが入った和風味のたれです。

■ 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：hiroyuki_horiwaki@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 0120-092860

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