

2018年1月22日

## ダイショー 2018年春夏新製品のご案内

### — お箸がすすむファミリー満足の味 —

### ボリューム感のある人気メニューの専用調味料

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年春夏新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を2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	容量/ 税込価格 (本体価格)	主要販路	製品特徴
ポークチャップの素		100g/ 216円 (200円)	量販店 精肉コーナー など	肉のうまみをとじ込めジューシーな食感に仕上げる「下味粉」、トマトケチャップにソテーオニオン・りんご果汁で甘さと酸味を加えたまろやか味の「ポークチャップソース」のセットです。
トンテキの素		100g/ 216円 (200円)	量販店 精肉コーナー など	肉のうまみをとじ込めジューシーな食感に仕上げる「下味粉」、ウスターソースにニンニク・スパイス・ローストオニオンの風味と西洋ナシ果汁・りんご果汁を加えた「トンテキソース」のセットです。 ※フレーバーリニューアル品
豚肉の春雨炒め用セット 中華オイスター味		90g/ 216円 (200円)	量販店 精肉コーナー など	しょうゆベースにオイスターのうまみを加え、ネギ風味油・紹興酒で風味豊かに仕上げた「炒め用のたれ」と「春雨」のセットです。

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
冷しゃぶ にんじんと3種の果汁だれ		200g/ 302円 (280円)	量販店 精肉コーナー など	国産ニンジンのベースに、マイルドなりんご酢とミカン・オレンジ・リンゴの果汁を加え、酸味と甘みのほどよいバランスが楽しめるフルーティーな冷しゃぶのたれです。
冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ		205g/ 302円 (280円)	量販店 精肉コーナー など	なめらかで風味豊かな「金ごま」を採用し、優しい味わいの「西京みそ」を使用したコク深いごまだれです。 ※フレーバーリニューアル品
冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ		200g/ 302円 (280円)	量販店 精肉コーナー など	おろしたまねぎの甘み、炒めたまねぎのコクにカツオ節と昆布のだしを加えたしょうゆベースの味です。 ※フレーバーリニューアル品
煮込みハンバーグソース		250g/ 194円 (180円)	量販店 精肉コーナー など	トマトケチャップのベースに、デミグラスソースのコクとたまねぎの甘み・うまみを加え、赤ワインで風味よく仕上げました。希釈不要のストレートタイプのソースです。
手作りサラダチキンの素 にんにく&しょうゆ味		63g/ 172円 (160円)	量販店 精肉コーナー など	風味豊かな「にんにく胡椒シーズニング」、肉のうまみをとじ込める「まぶし粉」、しょうゆに炒めたまねぎの甘みと米黒酢のまろやかな酸味が効いた「和風仕上げソース」のセットです。化学調味料不使用。

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
手作りサラダチキンの素 ハーブ&レモン味		63g/ 172円 (160円)	量販店 精肉コーナー など	バジル・タイム・オレガノ・ローズマリーで香り良く仕上げた「ハーブシーズニング」、肉のうまみをとじ込める「まぶし粉」、ぶどう酢とレモン果汁の爽やかな酸味が効いた「洋風仕上げソース」のセットです。化学調味料不使用。
ぱぱっと逸品 もやし炒めのたれ		70g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	しょうゆベースにチキンと XO 醤を加え、ごま油・ニンニク・紹興酒の風味を効かせた中華風香味炒めのたれです。 ※フレーバーリニューアル品
ぱぱっと逸品 もやしのあんかけ炒めの素		30g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	チキン+ポークのうまみにオイスターのコクを効かせ、天日塩でまろやかな味わいに仕上げた中華風あんかけ炒めの素です。 ※パッケージリニューアル品
ぱぱっと逸品 ゴーヤーチャンプルーのたれ		55g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	しょうゆベースに宗田節と本枯鰹節のうまみを効かせ、沖縄県産黒糖で風味よく仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
ぱぱっと逸品 回鍋肉のたれ		60g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	みそベースに甜麺醬・豆鼓醬・豆板醬でコクを加え、ニンニクとごま油の豊かな風味に、赤唐辛子とシヨウガを効かせました。 ※フレーバーリニューアル品
ぱぱっと逸品 青椒肉絲のたれ		70g/ 108円 (100円)	量販店 青果コーナー など	オイスター・紹興酒のコク、シヨウガ・ネギ風味油の香りを効かせ本格的な味わいに仕上げました。 ※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
ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ		70g/ 108円 (100円)	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	甜麵醬・XO 醬・豆板醬でコクをア ップさせ、ごま油・青花椒で風味よ く仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品
ピーマンの 春雨炒め用セット		90g/ 216円 (200円)	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	天日塩を使用し、鶏がらスープ＋ ニンニクでうまみとコクを効か せ、ショウガ・ごま油で風味よく仕 上げた「うま塩炒めのたれ」とプリ プリとした食感の「春雨」がセット になった専用調味料です。
エリンギの 春雨炒め用セット		90g/ 216円 (200円)	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	甘辛いしょうゆだれに、オイスタ ー・XO 醬・チキンエキスのうまみ を加えた「中華風しょうゆ炒めの たれ」とプリプリとした食感の「春 雨」がセットになった専用調味料 です。※パッケージリニューアル品
野菜がうまい だし醤油だれ		170g/ 226円 (210円)	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	しょうゆにカツオ節・昆布・宗田 節のうまみを効かせ、ゆず・日向 夏・かぼす果汁で爽やかな風味に 仕上げた和え物用のたれです。
からし漬けの素		30g/ 108円 (100円)	量販店 青果ｺｰﾅｰ など	ピリッとした風味に昆布とカツオ 節のうまみを効かせました。キュ ウリ、カブ、白菜などにもみ込み 1 日寝かせれば、辛子漬けが楽しめ ます。
鮮魚亭 まぐろ丼のたれ		100g/ 162円 (150円)	量販店 鮮魚ｺｰﾅｰ など	丸大豆醤油に日高昆布と焼津産カ ツオ節でうまみを加え、本みりん で風味良く仕上げました。マグロ への味しみだけでなく、照り艶も 良く、見た目もおいしい「まぐろ 丼」が簡単に作れます。

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
鮮魚亭 海鮮丼のたれ		100g/ 162円 (150円)	量販店 鮮魚コーナー など	利尻昆布と枕崎産カツオ節のだしを使い、純米酒で上品な味に仕上げた専用調味料です。粘度の付いたたれは魚介によく絡み、最後までおいしくいただけます。 ※フレーバーリニューアル品
ガーリックシュリンプ ソース		65g/ 194円 (180円)	量販店 鮮魚コーナー など	ニンニクとフライドオニオンのコク深いうまみとレモンの爽やかな酸味が効いた「ガーリックシュリンプソース」と、粒ガーリック・黒コショウ・パセリを効かせた「シーズニング」のセットです。
海鮮中華 エビチリソース		121g/ 226円 (210円)	量販店 鮮魚コーナー など	エビのうまみをとじ込めプリッとした食感に仕上げる「下味粉」、豆板醤・ニンニク・紹興酒を加えた本格派の「エビチリソース」、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」のセットです。 ※フレーバーリニューアル品
海鮮中華 エビマヨソース		120g/ 226円 (210円)	量販店 鮮魚コーナー など	エビのうまみをとじ込めプリッとした食感に仕上げる「下味粉」、「マヨネーズタイプソース」+「甘口エビチリソース」を合わせればクリーミーでコクのある一品が作れます。※パッケージリニューアル品
豆腐と卵で作る 酸辣湯用スープ		300g/ 248円 (230円)	量販店 日配コーナー など	鶏のうまみに米黒酢の酸味とコクを効かせ、豆板醤・赤唐辛子でピリッとした辛さに仕上げました。キクラゲ・シイタケ入りの酸辣湯用スープです。

■ 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

〒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: 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1月22日

厚切りロースによく絡む、ソテーオニオンとりんご果汁のまろやかな味

## 『ポークチャップの素』 新発売

北海道のご当地メニューがご家庭で簡単に

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年春夏の新製品として『ポークチャップの素』を2月1日（木）より全国で発売します。

豚の厚切りロース肉を用いた食卓メニューでは、「ポークソテー」や「トンテキ」といった“フライパンで焼くメニュー”が一番人気となっています（インテージ「キッチンダイアリー」）。当社は、厚切りロース肉の新たなレパートリーとして、北海道のご当地メニューとしても知られており、近年では外食店やレシピサイトで人気の「ポークチャップ」に注目し、子どもから大人までファミリーで楽しめる新メニューを提案します。

このたび新発売する『ポークチャップの素』は、豚のロース肉のうまみをとじ込め、ジューシーな食感に仕上げる「下味粉」と、トマトケチャップにソテーしたオニオンとりんご果汁で甘さと酸味を加え、ウスターソース、ニンニクで味を整えた、まろやかな「ポークチャップソース」がセットになった専用調味料です。厚切りロース肉だけでなくフライドポテト・タマネギなどの野菜とも相性が良く、ナポリタンやオムライスと同様、子どもが好む味ながら、大人にも“どこか懐かしい味”です。バターでお肉を焼けば、まろやかさが一層アップします。



製品仕様	
製 品 名	ポークチャップの素
容 量	100g（ソース80g、下味粉20g）
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	肉のうまみをとじこめる「下味粉」と、甘さと酸味が効いた、まろやか味の「ポークチャップソース」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：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1月22日

スパイシーなニンニク風味に果汁の甘みをプラス

## 『トンテキの素』リニューアル発売

ファミリー満足のご馳走メニューが簡単に作れる

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年春夏の新製品として『トンテキの素』の味をリニューアルし、2月1日（木）より全国で発売します。

豚肉は、価格もお手頃のため伸長傾向にあります。ボリューム感のある厚切りロース肉を使った「トンテキ」は、食卓の人気メニューであり、トンテキ用調味料の市場も年々、成長しています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社では従来品の『トンテキの素』をリニューアルし、市場シェアの拡大を目指します。

リニューアル発売する『トンテキの素』は、豚のロース肉のうまみをとじ込め、ジューシーな食感に仕上げる「下味粉」と、ウスターソースに、ニンニク・スパイス・ローストオニオンで風味を効かせ、新たに西洋ナシ果汁・りんご果汁で甘みを加えた「トンテキソース」がセットになった専用調味料です。まろやかでコクのある味は、厚切りロース肉と相性が良く、大人から子どもまでファミリーで満足いただけます。ニンニクチップを散らせば、風味がさらにアップします。



製品仕様	
製 品 名	トンテキの素
容 量	100g（ソース 80g、下味粉 20g）
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	肉をジューシーな食感に仕上げる「下味粉」、スパイシーなニンニク風味に果汁を加えた「トンテキソース」のセットです。 ※ 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1月22日

オイスターのうまみ、豆板醤の辛味、紹興酒の風味が決め手！

## 『豚肉の春雨炒め用セット 中華オイスター味』新発売

春雨入りのボリューム感ある主菜が手早く作れる

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年春夏の新製品として『豚肉の春雨炒め用セット 中華オイスター味』を2月1日（木）より全国で発売します。

伸長傾向にある豚うす切り肉を用いた食卓メニューでは、「肉野菜炒め」が最もポピュラーですが、ここ数年は微減傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」）が、中華メニュー専用の合わせ調味料市場、及び春雨入り調味料市場は、増加傾向にあることから（富士経済「食品マーケティング便覧 2017」、日経 POS 情報サービス）、春雨をセットにした豚肉と野菜の中華味調味料に新たな展開を見だし、新製品を市場投入します。

このたび新発売する『豚肉の春雨炒め用セット 中華オイスター味』は、豚肉とお好みの野菜があれば、ボリューム感のある「豚肉と野菜の春雨炒め」が手軽に作れる専用調味料です。しょうゆベースにオイスターのうまみ、豆板醤の辛味を効かせ、ネギ風味油と紹興酒で風味良く仕上げた「炒め用のたれ」は、ぱりぱりの食感の「春雨」や豚肉、野菜によく絡み、お箸が進む味です。



製品仕様	
製品名	豚肉の春雨炒め用セット 中華オイスター味
容量	90g（中華炒め用のたれ：60g、春雨：30g）
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースにオイスターのうまみ加え、ネギ風味油、紹興酒で仕上げた「炒め用のたれ」と「春雨」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：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1月22日

「冷しゃぶのたれ」に新フレーバー登場！

## 『冷しゃぶ にんじんと3種の果汁だれ』新発売

ニンジンベースのたれに、りんご酢+果汁でフルーティーな酸味と甘み

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年春夏の新製品として『冷しゃぶ にんじんと3種の果汁だれ』を2月1日（木）より全国で発売します。

また、『冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ』と『冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ』の味をリニューアルし、同時に発売します。

健康志向の高まりを背景に、肉と野菜を一度にバランス良く摂れる「パワーサラダ」などのサラダ系メニュー代表格・冷しゃぶは、ここ数年、増加傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」）。また、当社が実施した<食生活に関するインターネット調査>では、「野菜類を多く摂るようにしている」が最も多い回答を集めました。そこで、食欲が湧かない暑い夏に最適な冷しゃぶを、おいしくいただく新アイテムとして“野菜ベースのドレッシング”をキーワードに開発を進めました。同時に従来品のフレーバーをリニューアルし、さまざまな食シーンで楽しめる「冷しゃぶのたれ」を市場投入します。

このたび新発売する『冷しゃぶ にんじんと3種の果汁だれ』は、肉・野菜とも相性が良いニンジンフレーバーを採用しました。国産ニンジンを使用し、マイルドなりんご酢と、ミカン、オレンジ、リンゴの3種類の果汁をブレンドすることで、ほどよいバランスの酸味と甘みが楽しめるフルーティーな味わいが特徴です。具材にたれがしっかり絡むよう、「とろみ」をつけました。レタス、ベビーリーフ、パプリカ、トマトなどの色鮮やかな野菜をはじめ、ミックスビーンズやパスタなどにもよく合う味です。

リニューアル発売の『冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ』は、メインとなる「ごま」を「金ごま」に変更し、なめらかで風味豊かなごまだれに改良しました。さらに優しい味わいの「西京みそ」を用いることでコク深い味に仕上げ、具材にたれがしっかり絡むよう、「とろみ」をつけました。レタス、ベビーリーフ、水菜、トマトなどの野菜のほか、豆腐や中華麺などにもよく合う味です。

『冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ』は、おろしたまねぎの甘みと炒めたまねぎのコクに加え、刻みたまねぎの具材感をプラスし、さらに、かつお節と昆布のだしで和風の味わいに仕上げました。具材にたれがしっかり絡むよう、とろみをつけました。レタス、たまねぎ、オクラ、トマト、きのこなどの野菜のほか、パスタにもよく合う味です。



製品仕様	
製品名	冷しゃぶ にんじんと3種の果汁だれ
容量	200g
希望小売価格(税込)	302円/本体価格280円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	国産ニンジンをベースに、りんご酢のマイルドな酸味と3種類の果汁の甘みが程ほどよいバランスのフルーティーな味わいです。



製品仕様	
製品名	冷しゃぶ 焙煎金ごまだれ
容量	205g
希望小売価格(税込)	302円/本体価格280円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	なめらかで風味豊かな「金ごま」と優しい味わいの「西京みそ」を使用したコク深いごまだれです。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製品名	冷しゃぶ 和風玉ねぎ醤油だれ
容量	200g
希望小売価格(税込)	302円/本体価格280円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	おろしたマネギの甘み、炒めタマネギのコクにカツオ節と昆布のだしを加えたしょうゆベースの味です。 ※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1月22日

## 食卓の定番メニューが手早く作れるストレートタイプ

### 『煮込みハンバーグソース』新発売

#### デミグラスソースのコクとタマネギのうまみ、赤ワイン仕上げ

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年春夏の新製品として『煮込みハンバーグソース』を2月1日（木）より全国で発売します。

当社が昨秋に実施した「食に関するインターネット調査」で、「煮込みハンバーグを作る理由」として「火の通りを心配する必要がない」、「調理が簡単」といった回答が多くみられました。その志向は、ハンバーグソース市場にも顕われており、「煮込みハンバーグ用ソース」は75%以上を占めています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、食卓で人気の煮込みハンバーグが簡単に作れる専用ソースを市場投入します。

このたび新発売する『煮込みハンバーグソース』は、トマトケチャップをベースにデミグラスソースのコクとタマネギの甘みとうまみを加え、赤ワインで風味よく仕上げた煮込みハンバーグ専用ソースです。ストレートタイプなので希釈の手間もいらず、ご家庭の手作りハンバーグや調理済みハンバーグと一緒にフライパンで煮込むだけで手軽に楽しめます。仕上げにスライスタイプのCHEDDARチーズをのせたり、タマネギ・角切りトマト・マッシュルームなどと一緒に煮込めば、野菜のうまみがしみ出し、おいしさが一層引き立ちます。



製品仕様	
製品名	煮込みハンバーグソース
容量	250g
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	トマトケチャップにデミグラスソースのコクとタマネギの甘みを加え、赤ワインで風味よく仕上げました。希釈不要のストレートタイプのソースです。

#### ■ 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1月22日

ヘルシーなトレンドメニューがレンジで簡単に！

## 『手作りサラダチキンの素』シリーズ 新発売

「にんにく&しょうゆ」のまろやかな和風、「ハーブ&レモン」の爽やかな洋風

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年春夏の新製品として『手作りサラダチキンの素』シリーズを立ち上げ、『手作りサラダチキンの素 にんにく&しょうゆ味』と『手作りサラダチキンの素 ハーブ&レモン味』を2月1日（木）より全国で発売します。

低脂肪でタンパク質が豊富な鶏むね肉を用いた「サラダチキン」は、コンビニエンスストアを中心にブームとなり、その関連商品市場は、この1年で2倍以上の大幅な伸長を見せました（日経 POS 情報サービス）。そこで当社では、“野菜と一緒に楽しめるサラダチキン”をコンセプトに、レンジで作れる専用調味料の開発に着手し、このたび市場投入します。20～40代の健康志向のファミリーをメインターゲットに設定しました。

『手作りサラダチキンの素 にんにく&しょうゆ味』は、和風テイストの「サラダチキン」が簡単に作れる専用調味料です。ニンニク・コショウで風味豊かに仕上げた「にんにく胡椒シーズニング」を鶏むね肉やささみ肉にもみ込み、肉のうまみをとじ込める「まぶし粉」をまんべんなくまぶし、レンジで加熱するだけのお手軽調理。しょうゆベースに炒めたタマネギの甘みと米黒酢のまろやかな酸味が効いた「和風仕上げソース」は、チキンだけでなく、キュウリ・タマネギなどの野菜にも合う味わいです。また、鶏肉本来のうまみを最大限に引き立てるよう、化学調味料は使用していません。

『手作りサラダチキンの素 ハーブ&レモン味』は、洋風テイストの「サラダチキン」が簡単に作れる専用調味料です。バジル・タイム・オレガノ・ローズマリーといったハーブで香りよく仕上げた「ハーブシーズニング」を鶏むね肉やささみ肉にもみ込み、肉のうまみをとじ込める「まぶし粉」をまんべんなくまぶし、レンジで加熱するだけのお手軽調理。ぶどう酢とレモン果汁の爽やかな酸味が効いた「洋風仕上げソース」は、チキンだけでなく、レタス・トマトなどの野菜にも合う味わいです。また、鶏肉本来のうまみを最大限に引き立てるよう、化学調味料は使用していません。



製品仕様	
製品名	手作りサラダチキンの素 にんにく&しょうゆ味
容量	63g (シーズニング: 3g、まぶし粉: 10g、仕上げ用ソース: 50g)
希望小売価格(税込)	172円/本体価格 160円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ニンニク・コショウで風味豊かに仕上げた「シーズニング」、肉のうまみをとじ込める「まぶし粉」、しょうゆに炒めたたまねぎの甘みと米黒酢の酸味を加えた和風仕立ての「仕上げ用ソース」のセットです。化学調味料不使用。



製品仕様	
製品名	手作りサラダチキンの素 ハーブ&レモン味
容量	63g (シーズニング: 3g、まぶし粉: 10g、仕上げ用ソース: 50g)
希望小売価格(税込)	172円/本体価格 160円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	4種類のハーブで香り良く仕上げた「シーズニング」、肉のうまみをとじ込める「まぶし粉」、ぶどう酢とレモン果汁で爽やかな酸味を効かせた洋風仕立ての「仕上げ用ソース」のセットです。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1月22日

手早く作れる専用調味料のベストセラー、一新

## 『ぱぱっと逸品』6品 リニューアル発売

ご家族に人気の夏野菜の炒めメニューを、より本格的な味わいに

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年春夏の新製品として『ぱぱっと逸品』シリーズのうち6品をリニューアルし、2月1日（木）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26種類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 もやし炒めのたれ』、『ぱぱっと逸品 もやしのあんかけ炒めの素』、『ぱぱっと逸品 ゴーヤーチャンプルーのたれ』、『ぱぱっと逸品 回鍋肉のたれ』、『ぱぱっと逸品 青椒肉絲のたれ』、『ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ』の6品です。

『ぱぱっと逸品 もやし炒めのたれ』は、従来品に、新たにXO 醤と紹興酒を配合し、中華風のコク深い味わいを強調しました。また、たれの粘度を高めることで、もやし・ニラ・豚薄切り肉などの具材にしっかり絡むよう仕上げました。豚うす切り肉の代わりに豚レバーを用いれば「レバー炒め」のたれとしてもお使いいただけます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 もやし炒めのたれ
容量	70g
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースにチキンとXO 醤を加え、ごま油・ニンニク・紹興酒の風味を効かせた中華風香味炒めのたれです。 ※フレーバーリニューアル品

ご飯のおかずだけでなく、「あんかけ焼きそば」や「中華丼」などのアレンジメニューも作れる『ぱぱっと逸品 もやしのあんかけ炒めの素』は、パッケージをリニューアルします。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 もやしのあんかけ炒めの素
容量	30g
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	チキン+ポークのうまみにオイスターのkokを効かせ、天日塩でまろやかな味わいに仕上げた中華風あんかけ炒めの素です。 ※パッケージリニューアル品

『ぱぱっと逸品 ゴーヤーチャンプルーのたれ』は、沖縄県産の黒糖を配合することで風味が増し、新たに加えた本枯経節で、ゴーヤー、木綿豆腐、卵、豚うす切り肉が一体になった“チャンプルー”のうまみを一層引き立てます。豚うす切り肉の代わりにランチョンミートを用いれば、沖縄の郷土料理をご家庭で堪能できます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 ゴーヤーチャンプルーのたれ
容量	55g
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースに宗田節と本枯経節のうまみを効かせ、沖縄県産黒糖で風味よく仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品



『ぱぱっと逸品 回鍋肉のたれ』は、中華料理でよく用いられる“3つの醬”を新たに加えました。甘みの「甜麵醬」、うまみの「豆鼓醬」、辛みの「豆板醬」をバランスよく配合し、従来品よりコクと風味をアップさせました。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 回鍋肉のたれ
容量	60g
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	みそベースに甜麵醬・豆鼓醬・豆板醬でコクを加え、ニンニクとごま油の豊かな風味に、赤唐辛子とショウガを効かせました。 ※フレーバーリニューアル品

『ぱぱっと逸品 青椒肉絲のたれ』は、しょうゆのベースにオイスター・紹興酒でコクを加え、ショウガ・ネギ風味油の香りをつけることで、うす切り肉やピーマン・タケノコなどの野菜にもしっかりと味が付き、本格的な中華メニューが作れます。



製品仕様	
製品名	ぱぱっと逸品 青椒肉絲のたれ
容量	70g
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2月1日
発売地区	全国
製品特徴	オイスター・紹興酒のコク、ショウガ・ネギ風味油の香りを効かせ本格的な味わいに仕上げました。 ※フレーバーリニューアル品

『ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ』は、甘みの「甜麵醬」、コクの「XO 醬」、辛みの「豆板醬」を加え、四川料理独特の風味が香る「青花椒」で香りを引き立てました。豚ひき肉・ナス・ピーマン・ニンジンなどの具材によく絡み、コク深く風味豊かな味わいです。



製品仕様	
製 品 名	ぱぱっと逸品 麻婆茄子のたれ
容 量	70g
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	甜麵醬・XO 醬・豆板醬でコクをアップし、 ごま油・青花椒で風味よく仕上げました。 ※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1月22日

ボリュームのある主菜「野菜春雨炒め」シリーズ、誕生！

## 『ピーマンの春雨炒め用セット』新発売

旬の野菜をおいしくいただく、ニンニク塩味&中華風しょうゆ味

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年春夏の新製品として『ピーマンの春雨炒め用セット』を2月1日（木）より全国で発売します。

また、『エリンギの春雨炒め用セット』のパッケージをリニューアルし、同時に発売します。

春雨と野菜と一緒に炒めた「麻婆春雨」や「チャプチェ」は、食卓に定着しつつあり、20～30代のご家庭では人気の高いメニューです（インテージ「キッチンダイアリー」）。当社は、子育て世代をメインターゲットに、春雨と一緒に炒めることで、苦手な野菜もたくさん摂れる主菜メニューを企画しました。

ビタミンCを豊富に含むピーマンは、旬である春夏季に食卓に上がることが多く、ここ数年は伸長傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」）が、その独特の苦味やにおいで子どもには不人気の野菜です。今回発売する『ピーマンの春雨炒め用セット』は、天日塩を使用し、鶏ガラスープのうまみとニンニクでコクを効かせ、ショウガ・ごま油で風味よく仕上げた「うま塩炒めのたれ」とプリプリとした食感の「春雨」がセットになった専用調味料です。ピーマン、ニンジン、豚うす切り肉と一緒に炒めれば、ボリュームのある主菜がフライパンひとつで簡単に作れます。また、赤パプリカや黄パプリカを加えれば、見た目も鮮やかな一品が楽しめます。

リニューアル発売の『エリンギの春雨炒め用セット』は、甘辛いしょうゆだれに、オイスター・XO 醤・チキンエキスのうまみを加えた「中華風しょうゆ炒めのたれ」とプリプリとした食感の「春雨」がセットになった専用調味料です。エリンギはもちろん、ブナシメジ・シイタケなどのキノコ類のうまみと相性の良い本格的な味付けでご飯がすすみます。



製品仕様	
製 品 名	ピーマンの春雨炒め用セット
容 量	90g (炒め用たれ:60g、春雨:30g)
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	天日塩を使用し、鶏ガラスープ・ニンニクでうまみとコクを効かせ、ショウガ・ごま油で風味よく仕上げた「うま塩炒めのたれ」とプリプリとした食感の「春雨」のセットです。



製品仕様	
製 品 名	エリンギの春雨炒め用セット
容 量	90g (炒め用たれ:60g、春雨:30g)
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	甘辛いしょうゆだれに、オイスター・XO 醬・チキンエキスのうまみを加えた「中華風しょうゆ炒めのたれ」とプリプリとした食感の「春雨」のセットです。※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1月22日

お好きな野菜に、かけるだけ・和えるだけのお手軽調味料

## 『野菜がうまい だし醤油だれ』新発売

和風だしのうまみに柑橘果汁の爽やかな風味

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、2018年春夏の新製品として『野菜がうまい だし醤油だれ』を2月1日（木）より全国で発売します。

成人の1日当たりの野菜摂取の目標値は350gとされていますが、男女とも届いていないのが実態です（厚労省「国民健康・栄養調査」）。一方、当社が実施した＜食生活に関するアンケート調査＞では、「野菜類を多く摂るよう心掛けている」という回答が最も多く寄せられました。また、野菜にかける・和えるだけで完成する調味料の市場は、拡大傾向にあります（日経 POS 情報サービス）。そこで当社では、「だし」をキーワードにした野菜用の簡便な和え物用のたれの新アイテムを開発しました。

このたび新発売する『野菜がうまい だし醤油だれ』は、カツオ節・昆布・宗田節を効かせ、ゆず果汁・日向夏果汁・かぼす果汁で爽やかな酸味と風味に仕上げた和え物用のたれです。和風だしのうまみとさっぱりとした味わいは、「オニオンライス」、「アボカドライス」や、SNSで話題の「ピーマンツナ」といったシンプルな一品から、「焼きナス」などの加熱した野菜メニューにも合う、使い勝手のよい調味料です。



製品仕様	
製品名	野菜がうまい だし醤油だれ
容量	170g
希望小売価格（税込）	226円／本体価格210円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆにカツオ節・昆布・宗田節のうまみを加え、ゆず・日向夏・かぼす果汁で爽やかな風味に仕上げました。

■ 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：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1月22日

好きな野菜やキノコにもみ込み、あとは寝かせるだけ

## 『からし漬けの素』新発売

ピリツとした風味と昆布とカツオ節のうまみが冴える

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年春夏の新製品として『からし漬けの素』を2月1日（木）より全国で発売します。

市販漬物の市場は、年々減少している（富士経済マーケティング便覧）反面、漬物が食卓に上がる頻度は、前年比でプラスという意外なデータも見られます（インテージ「キッチンダイアリー」）。この結果を踏まえ当社は、辛子漬けの素市場に向けた新製品を開発し、自宅で漬ける漬物専用調味料の拡大を図ります。

このたび新発売する『からし漬けの素』は、ピリツとした辛子の風味に昆布・カツオ節のうまみを効かせた専用調味料です。キュウリ、カブ、白菜、ダイコン、山芋など、好みの野菜を刻み、もみ込んだら、あとは24時間寝かせるだけで、自家製の辛子漬けが簡単に楽しめます。また、野菜だけでなく、加熱したシメジやエノキダケなどのキノコ類でもおいしくいただけます。



製品仕様	
製 品 名	からし漬けの素
容 量	30g
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ピリツとした風味に昆布とカツオ節のうまみを効かせました。刻んだ野菜にもみ込み1日寝かせれば辛子漬けが楽しめます。

### ■ 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：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1月22日

しょうゆ感・だし感にこだわり、味浸みが良い

## 『鮮魚亭 まぐろ丼のたれ』新発売

漬け込んでも黒くならず、照り艶良い丼メニューが作れる

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年春夏の新製品として『鮮魚亭 まぐろ丼のたれ』を2月1日（木）より全国で発売します。

また、『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』の味をリニューアルし、同時に発売します。

生鮮魚介類の消費は、年々、減少に推移しています（総務省「家計調査」）が、「まぐろ丼」は40代以上のご家庭ではポピュラーな食卓メニューです（インテージ「キッチンダイアリー」）。そこで当社は、調理の手間がかからない「まぐろの漬け丼」に注目しました。40代からシニア世帯をメインターゲットに、食欲が落ちる暑い夏に最適な丼メニューの専用調味料を提案します。

また、数種類のお刺身で作る海鮮丼は、20～30代からの支持が高いことから、これまでの『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』を見直し、さまざまな魚介類に合う味に見直し、若い世代を中心とした需要の拡大を図ります。

このたび新発売する『鮮魚亭 まぐろ丼のたれ』は、丸大豆醤油をベースに、北海道・日高昆布と静岡・焼津産カツオ節のうまみを加え、本みりん風味よく仕上げた専用調味料です。漬け込み時間は、わずか5分ですが、しょうゆ感・だし感とたれの粘度のバランスにより味の染み込みが良く、マグロのお刺身を漬け込んでも黒くならず、きれいな照り艶で見た目もおいしい「まぐろの漬け丼」が簡単に作れます。暑さで体力が落ちやすい夏には、すりおろした山芋・うずらの卵といっしょに「山かけまぐろ丼」も楽しめます。また、ヘルシー志向の方には、アボカドと一緒にいただく「アボカドまぐろ丼」もお薦めです。

リニューアル発売の『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』は、季節の旬のお魚に合い、素材それぞれのうまみを引き立てる味として、北海道・利尻昆布と鹿児島・枕崎産カツオ節のだしを使用し、純米酒で上品な味に仕上げた海鮮丼専用調味料です。たれを上掛けした際に、お刺身にしっかり絡むよう、適度な粘度をつけました。春はタイのお刺身にごまと刻み大葉を散らした「鯛めし」、夏にはイカと納豆・オクラで「イカと納豆のネバネバ丼」、秋は豪華に「サケ・いくらのお海鮮親子丼」、冬には脂が乗った寒ブリを盛り付けた「寒ブリ丼」といったバラエティ豊かな丼メニューが四季を通して楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 まぐろ丼のたれ
容 量	100g (20g×5袋)
希望小売価格(税込)	162円/本体価格 150円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	丸大豆醤油に日高昆布と焼津産カツオ節でうまみを加え、本みりん風味よく仕上げました。マグロへの味しみだけでなく、照り艶も良く、見た目もおいしくいただけます。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 海鮮丼のたれ
容 量	100g (25g×4袋)
希望小売価格(税込)	162円/本体価格 150円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	利尻昆布と枕崎産カツオ節のだしを使い、純米酒で上品な味に仕上げました。粘度の付いたたれは魚介によく絡み、最後までおいしくいただけます。 ※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1月22日

アロハ～！常夏の島の名物料理をご家庭で

## 『ガーリックシュリンプソース』新発売

ニンニクのコク深いうまみと爽やかなレモン風味

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、2018年春夏の新製品として『ガーリックシュリンプソース』を2月1日（木）より全国で発売します。

「ガーリックシュリンプ」は、エビをガーリックで炒めたハワイ・オアフ島のノースショア発祥といわれる庶民派の料理です。近年では、外食店や“ハワイアンフェア”などで提供されるだけでなく、スナック菓子のフレーバーにも採用され、ひと際注目を集めています。そこで当社は、海外グルメに関心の高い20～40代をメーンターゲットに、「ガーリックシュリンプ」が簡単に作れる調味料を開発しました。

このたび新発売する『ガーリックシュリンプソース』は、ニンニクとフライドオニオンのコク深いうまみとレモン果汁の爽やかな酸味を効かせた「ガーリックシュリンプソース」と粒ガーリック・ブラックペッパーの風味にパセリで彩りを加えた「シーズニング」がセットになった専用調味料です。ビールのおつまみだけでなく、ご飯やグリーンサラダとともに同じお皿に盛り付けると、ハワイ風のワンプレートディッシュが楽しめます。また、殻付きエビを用いれば、本場の雰囲気味わえます。



製品仕様	
製 品 名	ガーリックシュリンプソース
容 量	65g（ソース：60g、シーズニング：5g）
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2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コク深いうまみとレモンの爽やかな風味が香る「ガーリックシュリンプソース」、ニンニク・黒コショウ・パセリを効かせた「シーズニング」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：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1月22日

エビを使った中華メニューの定番をファミリーで楽しむ

## 『海鮮中華 エビチリソース』リニューアル発売

甘めのチリソース。お好みに合わせて大辛まで調節できる

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年春夏の新製品として『海鮮中華 エビチリソース』の味をリニューアルし、2月1日（木）より全国で発売します。

また、『海鮮中華 エビマヨソース』もパッケージをリニューアルし、同時に発売します。

世帯当たりの生鮮魚介購入額が減少傾向にあるなか、エビは前年並みの数値を維持している魚介食材です（総務省「家計調査」）。一方、中華メニューの専用調味料市場は、年々、拡大しており（富士経済マーケティング便覧2017）、食卓のメニューとして定着していることが伺えます。そこで当社は、エビを使った中華メニューの定番「エビチリ」を、辛味が苦手な方から大辛好きな方まで楽しめるよう、従来品の配合を変更しました。

リニューアル発売する『海鮮中華 エビチリソース』では、子どもや辛味が苦手な方でも安心して食べられるようチリソースの辛さを控えめにし、甘めの味にアレンジしました。一方で“大辛”を楽しみたいという要望に応え、「辛味調味料」を増量しました。「エビチリソース」は、トマトケチャップとトマトペーストに豆板醤のコクを加え、ニンニク・ショウガ・紹興酒で風味深い味に仕上げました。辛味がお好みの方は、付属の「辛味調味料」で中辛～大辛までの段階が調節でき、さらに豆板醤やラー油を加えれば、辛さが一層際立ちます。



製品仕様	
製 品 名	海鮮中華 エビチリソース
容 量	121g（エビチリソース 94g、 下味粉 20g、辛味調味料 7g）
希望小売価格（税込）	226 円／本体価格 210 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	エビのうまみをとじ込め、プリットとした食感に仕上げる「下味粉」、ケチャップとトマトペーストに豆板醤・ニンニク・紹興酒を加えた本格派の「エビチリソース」、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」のセットです。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	海鮮中華 エビマヨソース
容 量	120g (マヨネーズタイプソース 60g、甘口エビチリソース 40g、下味粉 20g)
希望小売価格 (税込)	226 円 / 本体価格 210 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2018年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	エビのうまみをとじ込め、プリットとした食感に仕上げる「下味粉」、「マヨネーズタイプソース」と「甘口エビチリソース」の合わせ技で、クリーミーでコクのある一品が作れる専用調味料です。 ※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1月22日

鶏のうまみに、黒酢と豆板醤・赤唐辛子を効かせた味わい

## 『豆腐と卵で作る 酸辣湯用スープ』新発売

ご飯・中華麺との相性抜群！夏に食べたい“酸っぱ辛味”

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年春夏の新製品として『豆腐と卵で作る 酸辣湯用スープ』を2月1日（木）より全国で発売します。

当社が実施した＜食生活に関するアンケート調査＞では、「春夏になると酸味・辛味のメニューやアジア料理が食べたい」と回答する人が5割ほどいることがわかりました。そこで、豆腐・卵といったおなじみの食材があれば、これからの季節にぴったりの“酸っぱ辛味メニュー”が簡単に作れる新製品を企画しました。20～50代女性やアジア料理が好きな方をメインターゲットに提案します。

「酸辣湯」は、酸味と辛味が特徴の四川料理を代表するところみのあるスープであり、近年では中華料理店だけでなく、レシピサイトや即席麺などへの広がりを見せ、人気を集めています。今回発売する『豆腐と卵で作る 酸辣湯用スープ』は、鶏のうまみに米黒酢でほどよい酸味とコクを効かせ、豆板醤・赤唐辛子でピリッとした辛さに仕上げた、具材（キクラゲ・シイタケ）入りのストレートタイプのスープです。豆腐・卵のほかに、鶏肉・タケノコ・長ネギなどを加えれば、おいしさが一層引き立ちます。また、ご飯を浸して召し上がったたり、中華麺をつけていただく「酸辣湯つけ麺」もおすすです。



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）	248円／本体価格 230円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2018年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏のうまみに黒酢の酸味を効かせ、豆板醤・赤唐辛子で仕上げました。キクラゲ・シイタケ入りの酸辣湯用スープです。

### ■ 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：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>