

2022 年 7 月 13 日

ダイヨー 2022 年秋冬新製品のご案内

— 鍋を囲んで心身ともに暖まる —

しゃぶ鍋スープは、肉・野菜・魚の三役揃い踏み

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、2022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(月)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	主要販路	製品特徴
いとしの鶏鍋スープ 鶏野菜ポタージュ仕立て		750g/ 378 円	量販店 精肉コーナー など	鶏のうまみに鶏油のコクと 4 種の野菜の甘みを効かせました。濃厚な味わいながらもあっさりとした後味が絶妙なバランスの鍋スープです。ストレートタイプ。
肉美味しゃぶ鍋スープ 和風だし仕立て		300g/ 248 円	量販店 精肉コーナー など	カツオ・昆布・宗田節・焼きあご・シイタケの 5 種の和風だしに、国産黄金生姜をほんのり効かせました。和風だしのうまみが楽しめる「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。
肉美味しゃぶ鍋スープ 柑橘塩だし仕立て		300g/ 248 円	量販店 精肉コーナー など	カツオ・昆布・シイタケの合わせだしのうまみに3種の国産柑橘果汁(だいたい・すだち・レモン)で仕上げました。爽やかな味わいの「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格	主要販路	製品特徴
ごま味噌鍋スープ		750g/ 378 円	量販店 精肉コーナー など	合わせ味噌のコク、昆布・カツオのだしにシイタケだしを新たに加えたバランスの良いうまみ、より一層ごまの豊かな風味が楽しめ、ひき肉・豚肉がおいしく食べられるごま味噌仕立ての鍋スープです。 ※ フレーバー&パッケージリニューアル品
お肉屋さんのから揚げ粉		80g/ 129 円	量販店 精肉コーナー など	小麦粉やでん粉の配合を調整し、新たに「ジンジャー＆ガーリック」を加えることで、風味豊かな味わいとジューシーながらもカリッとした食感に仕上がる水溶きタイプのから揚げ粉です。 ※ フレーバー&パッケージリニューアル品
野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ おかかとこんぶの風味 だし醤油仕立て		700g/ 356 円	量販店 青果コーナー など	濃口しょうゆに、枕崎産のカツオ削り節・北海道産利尻昆布・サバ・シイタケの和風だしと 3 種の野菜だしのうまみと、ねぎ風味の香味油・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味付きスープです。濃縮タイプ。
野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ ゆずと焼きあごの風味 旨塩仕立て		700g/ 356 円	量販店 青果コーナー など	まろやかな味わいの天日塩に、国産焼あごと宗田節、タマネギ・ニンジン・セロリのうまみを効かせ、ネギ風味油でコクを増し、国産ゆずの皮・果汁と純米酒で風味よく仕上げました。爽やかな味わいが楽しめるつけだれいらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。
バナナ・いちご・キウイが おいしい！ チョコフォンデュソース		150g/ 226 円	量販店 青果コーナー など	風味豊かなココアパウダーに北海道産のクリームパウダーを加え、フルーツをディップして楽しむチョコフォンデュ用ソースです。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格	主要販路	製品特徴
野菜ソムリエ青野菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ		750g/ 356 円	量販店 青果コーナー など	北海道産クリームパウダー＆カマンベールチーズのコクに、5 種の野菜と北海道産ホタテのうまみを加え、隠し味にガーリックを効かせたブロッコリーが主役のストレートタイプのスープベースです。
鮮魚亭 あんこう鍋スープ		750g/ 356 円	量販店 鮮魚コーナー など	まろやかなうまみの丸大豆醤油に、仙台味噌のコクとカツオ・昆布・カキの魚介だしを効かせ、本みりと純米酒で風味よく仕上げました。淡泊なあんこうによく合うスープです。
鮮魚亭 海鮮しゃぶ鍋スープ		750g/ 356 円	量販店 鮮魚コーナー など	淡口醤油に、本枯鰹節・宗田節・さば・にぼしのうまみを加え、3種の柑橘果汁と柚子こしょうで風味よく仕上げた「つけだれ」いらずの海鮮用しゃぶしゃぶ鍋スープです。ストレートタイプ。
博多名物 炊き餃子風鍋スープ		300g/ 248 円	量販店 日配コーナー など	はかた地どり＆豚骨の旨みに九州醤油のコクを加え、ねりごま・ニンニク・生姜の風味にコショウのアクセントを効かせた、チルド餃子が主役の濃縮タイプ鍋スープです。「九州ロゴマーク」対象製品。

製品名	製品パッケージ	容量/ 税込価格	主要販路	製品特徴
スンドゥブチゲ用スープ 中辛		300g/ 248 円	量販店 日配コーナ など	鶏がらスープのコクに、あさりと野菜だしの旨みを加え、ニンニクで仕上げた風味豊かなストレートタイプの専用スープです。 辛さの目安: 3/5(中辛)
スンドゥブチゲ用スープ 辛口		300g/ 248 円	量販店 日配コーナ など	ポーク&コチュジャンのコクに、あさりと野菜だしの旨みを加え、赤唐辛子の辛みとネギ風味油を効かせたストレートタイプの専用スープです。 辛さの目安: 5/5(辛口)

■ 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 7 月 13 日

トリコになること間違いなし！具材に絡む濃厚なポタージュ仕立てのスープ

『いとしの鶏鍋スープ 鶏野菜ポタージュ仕立て』新発売

口いっぱい広がる、鶏のコク・風味と野菜のまろやかな甘みのバランス

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『いとしの鶏鍋スープ 鶏野菜ポタージュ仕立て』を 8 月 1 日（月）より全国で発売します。

コロナ禍でライフスタイルが変化するなか、家庭内食のニーズには「時短簡便」、「食費を抑える」といった声とともに「外食店のような味・料理」が多く聞かれました（当社インターネット調査）。また、近年の鍋つゆ市場では、ラーメン風のスープが高い支持を得ています（日経 POS 情報サービス）。そこで当社は、2021 年の秋冬季に発売した『やみつき豚鍋スープ 生姜とんこつみそ味』の姉妹品として、リーズナブルな価格の鶏肉と常備野菜で気軽に作れ、話題のラーメン店で提供されている「鶏と野菜のポタージュ」をヒントにした鍋スープをラインアップします。

『いとしの鶏鍋スープ 鶏野菜ポタージュ仕立て』は、鶏のうまみと鶏油のコクに、カボチャ・タマネギ・ジャガイモ・ニンジンの甘みを効かせ、洋風テイストが楽しめるストレートタイプの鍋スープです。濃厚な味わいながらもあっさりとした後味は、鶏もも肉、鶏だんご、キャベツ、タマネギ、ニンジンによく絡み、お箸がすすみます。鍋あとは牛乳を加え、ご飯を煮込んだら粉チーズを振り、お好みで黒コショウ、パセリを振りかける「ポタージュリゾット」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	いとしの鶏鍋スープ 鶏野菜ポタージュ仕立て
容 量	750 g
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏のうまみに鶏油のコクと 4 種の野菜の甘みを効かせました。濃厚な味わいながらもあっさりとした後味が絶妙なバランスの鍋スープです。ストレートタイプ。

■ 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>

2022 年 7 月 13 日

「だし感」と「柑橘感」にこだわった、しゃぶしゃぶ専用スープの新味

『肉美味しゃぶ鍋スープ 和風だし仕立て』

『肉美味しゃぶ鍋スープ 柑橘塩だし仕立て』 新発売

ほんのり生姜香る「和風だし仕立て」、爽やかな酸味の「柑橘塩だし仕立て」

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、2022 年秋冬の新製品として『肉美味しゃぶ鍋スープ 和風だし仕立て』と『肉美味しゃぶ鍋スープ 柑橘塩だし仕立て』を 8 月 1 日（月）より全国で発売します。

家庭でのしゃぶしゃぶは 2019 年度より伸長傾向にあります（インテージ「キッチンダイアリー」）。また、“おうちしゃぶしゃぶ”で便利な「つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用鍋つゆ」の昨年度の市場規模は、2019 年度に比べ 248%を示し（日経 POS 情報サービス）、急速に拡大しています。当社においても、2019 年の秋冬季に「つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用鍋つゆ」の製品化を皮切りに、ラインアップ強化を図っています。そして今季は、近年のキーワードである「だし」と「柑橘」を取り入れた新アイテムを市場投入します。

『肉美味しゃぶ鍋スープ 和風だし仕立て』は、“厚みのあるだし感”と“ほどよい生姜の風味”にこだわり、魚介だしの風味を効かせた「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。カツオ・昆布・宗田節・焼きあごの魚介だしにシイタケだしを合わせ、国産黄金生姜をほんのり効かせました。豚しゃぶしゃぶ用肉、長ネギ、白菜、水菜などの野菜とともに、和風だしのうまみが楽しめます。また、程よく効かせた生姜の風味により、牛しゃぶしゃぶ用肉でもおいしくいただけます。鍋あとは、スープを直接ご飯にかけ、針生姜や刻みのり、刻みネギを散らした生姜香る「和風だし茶漬け」がおすすめです。

『肉美味しゃぶ鍋スープ 柑橘塩だし仕立て』は、“爽やかな柑橘感”の香りが食欲をそそる「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。カツオ・昆布・シイタケの和風合わせだしのうまみに、福岡県産だいたい・徳島県産すだち・瀬戸内レモンの 3 種の国産柑橘果汁をしっかり効かせ、爽やかな風味に仕上げました。豚しゃぶしゃぶ用肉、長ネギ、水菜、もやしなどの野菜とともに、爽やかな柑橘感と和風だしのうまみが楽しめます。また、柑橘の爽やかな酸味と風味は、淡泊な鶏むねスライスでもおいしくいただけます。鍋あとは、うどんを煮込み、余熱で溶き卵をふわっと仕上げ、刻んだ梅をトッピングした「かきたま梅うどん」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	肉美味しゃぶ鍋スープ 和風だし仕立て
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	248 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カツオ・昆布・宗田節・焼きあご・シイタケの5種の和風だしに、国産黄金生姜をほんのり効かせました。和風だしのうまみが楽しめる「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。濃縮タイプ。



製品仕様	
製 品 名	肉美味しゃぶ鍋スープ 柑橘塩だし仕立て
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	248 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	カツオ・昆布・シイタケの合わせだしのうまみに3種の国産柑橘果汁(だいだい・すだち・レモン)で仕上げました。爽やかな味わいの「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。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
〒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>

2022年7月13日

従来の和風だしに、シイタケだしを加え、「厚みあるだし感」に

『ごま味噌鍋スープ』リニューアル発売

ごまの風味とコクをさらにアップ！

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、2022 年秋冬の新製品として『ごま味噌鍋スープ』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8 月 1 日(月)より全国で発売します。

鍋つゆ市場は、消費者ニーズに応えるバラエティ豊かなラインアップとともに年々拡大の途にあります(日経 POS 情報サービス)。当社が本年1月に実施した＜鍋スープに関するインターネット調査＞では、「だしのうまみや風味の効いた味」を期待する声が多く聞かれました。そこで当社は、うまみ・コク・風味をポイントに現行品をリニューアルします。

今回リニューアル発売する『ごま味噌鍋スープ』は、赤みそと白みそをバランスよくブレンドし、昆布・カツオだしに加え、新たにシイタケだしを追加し、海の幸・山の幸からいただいたうまみを効かせたコク深い鍋スープで、「山海のだし感」と「ごまの風味」が引き立つよう仕上げました。合挽き肉、豚うす切り肉、キャベツ、チンゲン菜、もやし、コーンなどの具材と相性抜群です。器によそってラー油を数滴落とせば、担々風の味わいも楽しめます。鍋あとは、中華麺を煮込み、コーン、バター、すりごま、刻みネギをトッピングした「味噌バターコーンラーメン」で。大人も子どもも笑顔になる至福の一杯です。



製品仕様	
製 品 名	ごま味噌鍋スープ
容 量	750 g
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	合わせ味噌のコク、昆布・カツオのだしにシイタケだしを新たに加えたバランスの良いうまみ、より一層ごまの豊かな風味が楽しめ、ひき肉・豚肉がおいしく食べられるごま味噌仕立ての鍋スープです。 ※ 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>

2022年7月13日

鶏肉をやわらかくジューシーに仕上げ、カリッとした食感に揚がる

『お肉屋さんのからあげ粉』リニューアル発売

生姜＆ニンニクの風味を効かせ、おかず、おつまみに最適

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『お肉屋さんのからあげ粉』の味とパッケージデザインをリニューアルし、8月1日(月)より全国で発売します。

鶏もも肉を用いた家庭料理は、2019年度以降、増加傾向にあり、鶏もも肉を使用したメニューの中で「から揚げ・竜田揚げ」は、最も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」)。食費を抑えながらも食卓での満足度の高い「から揚げ人気」は今後も続く、と当社は考え、従来品をリニューアルし、シェア拡大を図ります。

今回リニューアル発売する『お肉屋さんのからあげ粉』は、小麦粉やでん粉の配合量を見直し、ジューシーながらもカリッとした食感が楽しめるから揚げ粉です。水溶きタイプなので、水に溶いて絡めるだけの簡単調理。油污れも少なく、後片付けも楽チンです。また、新たに「生姜」と「ニンニク」の風味をほどよく効かせました。衣はカリッ、お肉はジューシーで、ご飯がすすむおかずとしてだけでなく、ビールやハイボールなど炭酸系のお酒のおつまみにもよく合います。



製品仕様	
製 品 名	お肉屋さんのからあげ粉
容 量	80g
希望小売価格(税込)	129 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	<p>小麦粉やでん粉の配合を調整し、新たに「生姜＆ニンニク」を加えることで、風味豊かな味わいとジューシーながらもカリッとした食感に仕上がる水溶きタイプのから揚げ粉です。</p> <p>※ フレーバー & パッケージリニューアル品</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7月13日

つけだれいらずの「野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ」の新フレーバー

『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ おかかとかんぶの風味 だし醤油仕立て』

『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ ゆずと焼きあごの風味 旨塩仕立て』

新発売

お餅、ワンタン皮、のり&チーズで巻いて、“エンタメ”しゃぶしゃぶも

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、2022 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 おかかとかんぶの風味 だし醤油仕立て』と『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ ゆずと焼きあごの風味 旨塩仕立て』を 8 月 1 日(月)より全国で発売します。

しゃぶしゃぶは、家族団らんメニューとして、家庭での出現頻度が 2019 年度より上昇傾向にあります(インテージ「キッチンダイアリー」)。当社は、農林水産省の「野菜をた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につながる製品を企画すべく、「つけだれいらずのしゃぶしゃぶ用鍋スープ」を充実させ、「野菜をいっぱい食べる」シリーズの新アイテムとして、野菜×人気フレーバーのしゃぶ鍋用スープを開発しました。

『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ おかかとかんぶの風味 だし醤油仕立て』は、濃口しょうゆに鹿児島・枕崎産カツオ削り節を加え、北海道産利尻昆布・サバ・シイタケの和風だしと、ジャガイモ・タマネギ・ニンジン 3 種の野菜だしのうまみを効かせました。さらに、ネギ風味の香味油でコクを加え、純米酒で風味よく仕上げた濃縮タイプでつけだれいらずのしゃぶしゃぶ用鍋スープです。お肉だけでなく、長ネギ、白菜、レタス、シメジ、ニンジン、小松菜、三つ葉など、さまざまな野菜と相性が良く、それぞれのおいしさを引き立てます。「つけだれ」いらずなので、お肉や野菜をしゃぶしゃぶしてそのまま食べるのはもちろん、大根おろし、おろし生姜、カイワレを薬味に添えれば、味が一層引き立ちます。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、のり&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。しゃぶ鍋スープを利用したシメのメニューは、刻みネギを散らし、カツオ節を踊らせたシンプルな「おかかうどん」をご提案します。

『野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ ゆずと焼きあごの風味 旨塩仕立て』は、まろやかな味わいの天日塩に、国産焼あごと宗田節、3 種の野菜(タマネギ・ニンジン・セロリ)のうまみを効かせ、ネギ風味油でコクを増し、国産ゆずの皮・果汁と純米酒で風味よく仕上げた濃縮タイプでつけだれいらずのしゃぶしゃぶ用鍋スープです。お肉はもちろん、水菜、白菜、レタス、長ネギ、エノキダケ、セリ、三つ葉などの野菜にもよく合う爽やかな味わいです。「つけだれ」いらずなので、お肉や野菜をしゃぶしゃぶしてそのまま食べるのはもちろん、茗荷、大葉、柚子こしょうを薬味に添えれば、味が一層引き立ちます。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、のり&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。しゃぶ鍋スープを利用したシメのメニューは「ゆず塩ラーメン」。刻みネギとすりごまを散らし、心身ともに温まる一品です。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ おかかとこんぶの風味 だし醤油仕立て
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	濃口しょうゆに、枕崎産カツオ削り節・北海道産利尻昆布・サバ・シイタケの和風だしと 3 種の野菜だしのうまみと、ねぎ風味の香味油・純米酒で風味よく仕上げたつけだれいらすのしゃぶしゃぶ用鍋スープ。濃縮タイプ。



製品仕様	
製 品 名	野菜をいっぱい食べる しゃぶ鍋スープ ゆずと焼きあごの風味 旨塩仕立て
容 量	700 g
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	まろやかな味わいの天日塩に、国産焼あごと宗田節、3 種の野菜のうまみを効かせ、ネギ風味油でコクを増し、国産ゆずの皮・果汁と純米酒で風味よく仕上げた爽やかな味わいのつけだれいらすのしゃぶしゃぶ用鍋スープ。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

〒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>

2022年7月13日

フルーツで盛り上がりよう！おうちパーティのスイーツ

『バナナ・いちご・キウイがおいしい！ チョコフォンデュソース』新発売

大人から子どもまで楽しめる、ココアとクリームの程よいバランス

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『バナナ・いちご・キウイがおいしい！ チョコフォンデュソース』を 8 月 1 日（月）より全国で発売します。

コロナ禍が続くなか、当社が実施したインターネット調査では、「子どもと一緒に作れるメニュー」を意識する方が多くみられ、そして同調査で「チョコフォンデュ」について尋ねたところ、88.5%の認知があることがわかりました。そこで当社は、フルーツを用い、電子レンジで簡単に作れ、時間がたってもソースが固まらず、後片付けもラクチンなチョコフォンデュ専用ソースを開発しました。

『バナナ・いちご・キウイがおいしい！ チョコフォンデュソース』は、風味豊かなココアパウダーに北海道産クリームパウダーを加えたチョコフォンデュ用ソースです。甘味と苦味の絶妙なバランスが、フルーツ本来の甘味を引き立てます。電子レンジで加熱した本品に、バナナ、いちご、キウイだけでなく、リンゴやパイナップルなどディップすれば、ご家族揃って楽しめます。また、パンやマシュマロなどをディップしたり、アレンジメニューとして温めた牛乳に適量の本品をよくかき混ぜれば「ホットチョコミルク」も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	バナナ・いちご・キウイがおいしい！ チョコフォンデュソース
容 量	150g
希望小売価格(税込)	226 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	風味豊かなココアパウダーに北海道産の クリームパウダーを加え、フルーツをディ ップして楽しむチョコフォンデュ用ソース 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7月13日

“野菜ソムリエ青野果菜監修”の第三弾は、米国発祥のスープベース

『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ』

新発売

北海道産クリームパウダー＆カマンベールチーズのコク＋ホタテのうまみ

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、2022年秋冬の新製品として“野菜ソムリエ青野果菜監修”シリーズの新作、『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ』を8月1日(月)より全国で発売します。

アメリカ生まれのスープメニュー・チャウダーは、ファストフードチェーンやスープ専門店のメニューで人気を集めており、また、ご家庭でも簡単に作れる専用スープ市場も、拡大傾向にあります(日経 POS 情報サービス)。当社は、野菜ソムリエ青野果菜^(※)監修のもと、野菜の特性や旬のおいしさを活かした青果メニュー専用調味料シリーズとして、鍋スープやスープベースを展開しており、健康志向で野菜摂取意識の高い40～60代の主婦層をメインターゲットに、近年人気のスープメニューにフォーカスし、野菜のおいしさを堪能する当シリーズにラインアップします。

※ 青野果菜(せいのかな)は、「青果」と「野菜」のアナグラムで、野菜ソムリエの資格を有する当社社員チームのペンネームです。

「野菜ソムリエ」は、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が認定する民間資格です。

チャウダーは、野菜、ベーコン、魚介類など、たっぷりの具材を煮込んだアメリカの伝統的なスープメニューです。『野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ』は、北海道産のクリームパウダーに2種類のチーズ(カマンベール＆ゴーダ)を加え、北海道産ホタテとチキン・アサリと5種の野菜(タマネギ・ニンニク・ニンジン・ジャガイモ・セロリ)のうまみを効かせ、隠し味にガーリックで味にメリハリを付けたストレートタイプのスープベースです。ブロッコリー、ジャガイモ、ニンジン、タマネギなど、たくさんの野菜とベーコンでスタンダードなチャウダーが楽しめるほか、クリームチーズやアサリなどの魚介類やキノコ類を追加し、パイシートで覆ってオーブンで焼き上げる「ごちそうチャウダー」にアレンジもお薦めです。



製品仕様	
製 品 名	野菜ソムリエ青野果菜監修 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ
容 量	750 g
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	北海道産クリームパウダー & カマンベールチーズのkokoroに、5 種の野菜と北海道産ホタテのうまみを加え、隠し味にガーリックを効かせた、ブロッコリーが主役のストレートタイプのスープベースです。

■ 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
〒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>

2022 年 7 月 13 日

“エンタメ感”満載！冬の高級魚を自宅で楽しむ、ご当地贅沢鍋

『鮮魚亭 あんこう鍋スープ』新発売

丸大豆醤油と仙台味噌に魚介だしで、^{あんこう}鮫鰾を食べ尽くす

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『鮮魚亭 あんこう鍋スープ』を 8 月 1 日(月)より全国で発売します。

家庭内食率の高まりを受け、鍋つゆ市場は、前年比 105.8%と拡大しました(日経 POS 情報サービス)。一方で、旅行・帰省控えにより、“旅先で舌鼓”の楽しみの機会が減っています。そこで当社は、40～60 代のご家庭をターゲットに、“いつもよりちょっと贅沢な郷土料理をご家庭で手軽に楽しむ”をコンセプトに鍋スープを開発しました。コロナ禍が続くなか、自宅での鍋バリエーションに新たなご当地鍋を提案します。

鮫鰾(あんこう)は、11月から旬を迎え、特に1月・2月は旨みが最も増す冬の高級魚です。骨以外捨てることなく、身・皮・肝臓・胃・ヒレ・卵巣・エラは、“鮫鰾の七つ道具”と呼ばれています。そして、あんこう鍋は、茨城県から福島県にかけての名物郷土鍋です。『鮮魚亭 あんこう鍋スープ』は、丸大豆醤油のまろやかなうまみに、仙台味噌のコクとカツオ・昆布・カキの魚介だしを効かせ、本みりんと純米酒で風味よく仕上げたストレートタイプのあんこう鍋専用スープです。淡泊でやわらかい身やクリーミーでコクのある「あん肝」などとともに、白菜、長ネギ、水菜、シイタケ、豆腐などの具材によく絡み、食欲が刺激されます。あん肝を空煎りしてスープに溶けば、コクとうまみが一層増し、漁師料理「どぶ汁」風の味わいも楽しめます。また、カキや白子などを加えると贅沢感がさらにアップします。鍋あとの一品は、ご飯を投入し、溶き卵と刻みネギでシンプルに仕上げる、うまみたっぷりの「あんこう雑炊」。これは逸品です。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 あんこう鍋スープ
容 量	750 g
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	まろやかなうまみの丸大豆醤油に、仙台味噌のコクとカツオ・昆布・カキの魚介だしを効かせ、本みりんと純米酒で風味よく仕上げました。淡泊なあんこうによく合うスープです。

■ 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: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

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

2022年7月13日

お刺身を使って、準備いらず。海の幸しゃぶしゃぶ

『鮮魚亭 海鮮しゃぶ鍋スープ』新発売

魚介だしに柑橘果汁・柚子こしょうを合わせ、爽やかな口当たり

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、2022 年秋冬の新製品として『鮮魚亭 海鮮しゃぶ鍋スープ』を 8 月 1 日（月）より全国で発売します。

内食率の増加に伴い、しゃぶしゃぶは、近年では家庭の定番メニューとなっていますが、主役の具材には手間のかからないしゃぶしゃぶ肉がメインとなっていることが多いようです。そこで当社は、40～60 代をメインターゲットに、お刺身を使って手軽に魚介しゃぶしゃぶを楽しむ「味付きしゃぶしゃぶ用スープ」を新たに企画しました。

『鮮魚亭 海鮮しゃぶ鍋スープ』は、淡口醤油に、本枯鰹節・宗田節・さば・にぼしの魚介だしのうまみを加え、ゆず・だいたい・かぼすをブレンドした柑橘果汁と柚子こしょうで風味良く仕上げたストレートタイプの海鮮用しゃぶしゃぶ鍋スープです。「つけだれ」いらずなので、ブリ、タイ、タコなどのお刺身を用いれば、手早く海鮮しゃぶしゃぶが楽しめ、白菜、水菜、長ネギ、エノキダケ、豆腐などの具材ともよく合う味です。お好みに合わせて、もみじおろし、柚子こしょうなどの薬味を添えれば、おいしさが一層引き立ちます。海の幸・山の幸のうまみがしみ込んだ鍋あとには、うどんを加えて、生わかめ、白ごま、刻みネギをトッピングし、ごま油を少々たらした「わかめうどん」が一押しです。



製品仕様	
製 品 名	鮮魚亭 海鮮しゃぶ鍋スープ
容 量	750 g
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	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	淡口醤油に、本枯鰹節・宗田節・さば・にぼしのうまみを加え、3種の柑橘果汁と柚子こしょうで風味よく仕上げた「つけだれ」いらずの海鮮用しゃぶしゃぶ鍋スープです。ストレートタイプ。

■ 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>

2022年7月13日

博多発祥の“ご当地メニュー”

『博多名物 炊き餃子風鍋スープ』新発売

はかた地どり&豚骨の旨み+九州醤油のコクでチルド餃子を炊く

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、2022年秋冬の新製品として『博多名物 炊き餃子風鍋スープ』を8月1日(月)より全国で発売します。

内食率の上昇により、主菜が手軽に作れるチルド餃子市場が拡大しています(富士経済 食品マーケティング便覧)。当社は、チルド餃子の新たな楽しみ方として、地元・博多発祥の「炊き餃子」に着目し、はかた地どりのだしを用い、九州口ゴマーク^(※)が記載できる製品として開発しました。焼き餃子、揚げ餃子、水餃子などのポピュラーな一品に並ぶ、餃子の新しい食べ方を提案します。

※ 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

「炊き餃子」とは、鶏ガラに豚骨を加えたスープで餃子を炊いた、博多発祥のご当地グルメです。『博多名物 炊き餃子風鍋スープ』は、この「炊き餃子」にヒントを得て、鍋スープとしてアレンジしました。はかた地どり^(※)&豚骨の旨みに九州醤油のコクを加え、ねりごま・ニンニク・生姜の風味にコショウのアクセントを効かせることで最後までおいしくいただける味に仕上げました。メイン具材のチルド餃子とともに、もやし、キャベツ、ニラなどの野菜と一緒に炊けば、スープと具材のうまみが溶け合い、染み入ります。鍋あとスープでは、ご飯を投入し、溶き卵を流し込んだ「ネギ玉雑炊」も格別の一皿です。刻んだネギとごまをトッピングしてご賞味ください。また、中華麺を煮込み、ごまと刻みネギを散らした定番の「豚骨風ラーメン」もお薦めです。

※ はかた地どりとは・・・国内の在来種(昔からいる地鶏)の中で最も美味といわれている「軍鶏(シャモ)」と、うまみ成分・イノシン酸を多く含む「サザナミ」を祖父母に持ち、これに肉づきのよい「白色プリマスロック」を掛け合わせた地鶏



製品仕様	
製 品 名	博多名物 炊き餃子風鍋スープ
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	248 円
販 路	量販店などの日配コーナー
発 売 日	2022 年8月1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	<p>はかた地どり&豚骨の旨みに九州醤油のコクを加え、ねりごま・ニンニク・生姜の風味にコショウのアクセントを効かせた、チルド餃子が主役の濃縮タイプ鍋スープです。</p> <p>「九州ロゴマーク」対象製品。</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 7 月 13 日

豆腐と卵を用意するだけのヘルシーメニュー

『スンドゥブチゲ用スープ 中辛／辛口』新発売

包丁いらすの簡単調理。あさりと野菜のうまみが決め手。

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、2022 年秋冬の新製品として『スンドゥブチゲ用スープ 中辛』と『スンドゥブチゲ用スープ 辛口』を 8 月 1 日(月)より全国で発売します。

当社が本年 1 月に実施した<調理に関する意識調査>では、「簡単な材料で、短時間で作れ、おいしくて、健康に配慮したメニュー」を志向する方が増えていることがわかりました。一方、第四次韓流ブームのなか、2021年度のスンドゥブチゲ専用調味料市場は、2019 年度比で 114%に達しました(日経 POS 情報サービス)。そこで当社は、再注目を集める韓国メニューを豆腐と卵で簡単に作れる専用調味料を市場投入し、消費者のニーズにお応えします。

『スンドゥブチゲ用スープ 中辛』は、コクのある鶏がらスープのベースに、あさりなどの魚介と野菜だしの旨みを加え、ニンニクで仕上げた風味豊かなストレートタイプの専用スープです。本品で絹ごし豆腐と卵を一煮立ちさせ、刻んだ青ネギを散らせば出来上がり。電子レンジを用いれば、さらに簡単に、ご飯によく合う小鍋メニューが作れます。お好みに合わせてチーズをトッピングすれば、マイルドな辛さにアレンジできます。



製品仕様	
製 品 名	スンドゥブチゲ用スープ 中辛
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	248 円
販 路	量販店などの日配コーナー
発 売 日	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	<p>鶏がらスープのコクに、あさりと野菜だしの旨みを加え、ニンニクで仕上げた風味豊かなストレートタイプの専用スープです。</p> <p>辛さの目安: 3/5(中辛)</p>

『スンドゥブチゲ用スープ 辛口』は、ポーク&コチュジャンのコクに、あさりと野菜だしの旨みを加え、赤唐辛子の辛みとネギ風味油を効かせたストレートタイプの専用スープです。本品で絹ごし豆腐と卵を一煮立ちさせ、刻んだ青ネギを散らせば出来上がり。電子レンジを用いれば、さらに簡単に、ご飯によく合う小鍋メニューが作れます。お好みに合わせて唐辛子やラー油を加えれば、より辛みが増した味わいが楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	スンドゥブチゲ用スープ 辛口
容 量	300 g
希望小売価格(税込)	248 円
販 路	量販店などの日配コーナー
発 売 日	2022 年 8 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	<p>ポーク&コチュジャンのコクに、あさりと野菜だしの旨みを加え、赤唐辛子の辛みとネギ風味油を効かせたストレートタイプの専用スープです。</p> <p>辛さの目安: 5/5(辛口)</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>