

2024年8月16日

<関西地区限定>鶏白湯の旨み×驚きの辛さ=「赤んこってりラーメン」

『名店監修鍋スープ 天下一品赤ん鶏白湯味』新発売

見た目は白湯、なのに刺激的な“あかん辛さ”が共存

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：松本 俊一）は、2024年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 天下一品赤ん鶏白湯味』を9月2日（月）より関西地区2府4県限定にて発売します。

2023年度の鍋つゆ市場は、前年比98%に留まりましたが、当社の「名店監修鍋スープ」シリーズは前年比150%に達し（日経POS情報サービス）、中でも昨年発売の『名店監修鍋スープ 天下一品京都鶏白湯味』は、出荷数400万本を超え、特に関西地区で大きな反響をいただきました。近年の鍋つゆ市場では、「辛い鍋つゆ」が存在感を發揮していることから、本年は天下一品の店舗で提供されているオリジナルの旨辛スパイス「赤ん粉（あかんこな）」と同店の代名詞である「こってりスープ」を合わせた「赤んこってりラーメン」をヒントに、鶏白湯の旨みと“驚きの辛さ”が楽しめる鍋スープを開発しました。

天下一品は、1971年に京都・北白川で屋台からスタートし、鶏がらと野菜などをじっくり炊き出して生まれた「こってりスープ」が人気のラーメン店です。『名店監修鍋スープ 天下一品赤ん鶏白湯味』は、天下一品のオリジナル旨辛スパイス「赤ん粉」を参考に、唐辛子・こしょう・山椒をブレンドした刺激的な辛味と、鶏の旨みにニンニクのコクを効かせたストレートタイプの鍋スープです。鶏もも肉や鶏だんご、キャベツ、長ネギ、ニラなどの具材によく絡み、白湯でありますながら一口食べると、鶏の旨みとともに刺激的な辛味が突き抜けます。鍋あとは「ラーメン」がお薦めです。



製品仕様	
製品名	名店監修鍋スープ 天下一品赤ん鶏白湯味
容量	700g
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	2024年9月2日
発売地区	関西地区（大阪府・京都府・兵庫県・奈良県・和歌山県・滋賀県）限定
製品特徴	京都発祥のラーメンの名店「天下一品」監修のもと、看板商品のラーメン「こってり」に人気のスパイス「赤ん粉」をトッピングした味わいを鍋スープとして再現。鶏とニンニクの旨みに香辛料を加え、風味豊かで刺激的な辛さに仕上げました。辛さの目安：5／5段階

■ 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>