

2020年7月1日

おいしさで・しあわせをつくる
ダイショー × **こびとづかん**
夏こそ旬の夏野菜をお鍋で食べよう！
「夏は夏鍋！キャンペーン」のご案内



株式会社ダイショー（東京都墨田区、取締役社長COO：阿部 孝博）は、「おいしさで・しあわせをつくる」を企業理念に、豊かな「食文化」の創造を目指し、「焼肉のたれ」、「味・塩こしょう」、「鍋スープ」等を他社に先駆けて開発し、市場を創造してまいりました。

そして、主力商品である「博多もつ鍋スープ」発売30周年を1年後に控え、今夏、人気絵本シリーズ「こびとづかん」とコラボレーションしたWeb CMを公開します。

コロナ禍により、ご家庭で家族揃ってのお食事の機会が増えたものの、「毎日の夕食の献立決めや調理が大変」、「子どもたちの栄養バランスは重要だが野菜を食べてくれない」などといったお声を聞くことも増えてまいりました。

また、近年の猛暑のなか、熱中症対策でエアコンをつけた部屋で過ごすことによる「冷え・低体温」も健康の面で問題となってきています。そのような夏のご家庭のお困りごとを解決する方法として、ダイショーでは、旬の夏野菜を使った夏ならではの鍋料理レシピを開発しました。

Web CMでは「こびとづかん」に登場する野菜になりすますコビトたちと一緒にレシピが紹介されています。本Web CMは当社特設WebサイトやYouTube等でご覧いただけます。

これからの季節、スーパーにはたくさんのおいしい夏野菜が並びます。コロナ禍によりこれまでとは全く違う夏を迎える今年は、旬の夏野菜を上手に・たくさん食べてエネルギーを蓄え、コロナに打ち勝つ健康な体を作っていただきたいと願っております。

■ 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 0120-092860

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

●キャンペーン概要

1. キャンペーンタイトル

ダイショー×こびとづかん 『夏は夏鍋！キャンペーン』

2. 実施期間

2020年7月15日（水）～2020年8月15日（土）

3. 対象商品

- ・博多もつ鍋スープ しょうゆ味
- ・キムチ鍋スープ
- ・CoCo荳番屋監修 カレー鍋スープ
- ・野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ
- ・野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ
- ・野菜をいっぱい食べるスープ ミネストローネスープ
- ・野菜をいっぱい食べるスープ ポトフスープ



4. 賞品概要／当選者数

ダイショーいちおし商品の詰合せ 30名様

5. 応募方法

1. 応募されるInstagramもしくはtwitterのアカウントでダイショー公式Instagramもしくはtwitterアカウントをフォローしてください。

ダイショー公式Instagramアカウント : @daisho_campaign

ダイショー公式twitterアカウント : @oec_daisho_offi

- 2 「#夏は夏鍋」または「#ダイショー夏鍋」のハッシュタグを付け、ダイショーの鍋スープを使って鍋を楽しんでいる写真を投稿してください。複数枚投稿可。

- ・写真はキャンペーンサイトに掲載されます。
- ・受賞写真、投稿内容はキャンペーンサイトの他、当社のWEBサイト、SNS、その他パンフレットなどの販促物でご紹介させていただくことがあります。ご了承ください。

6. 応募締切

2020年8月15日（土）まで

7. 当選発表

応募締切後、事務局にて厳正な審査を行い決定いたします。受賞者の発表は2020年9月15日頃、賞品の発送は2020年9月30日頃を予定しておりますが、諸事情により日程が前後する場合がございますのでご了承ください。受賞連絡、受賞後のやり取りはInstagramもしくはtwitterのDMを通してご連絡いたします。その際、賞品発送のための必要な情報をご入力いただく、専用フォームのURLをお送りしますので、期限内にご記入・ご登録をお願いいたします。

8. お問い合わせ先

ダイショー 夏鍋キャンペーン事務局 [メールアドレス]info@daisho-brand.com

9. 個人情報の取り扱いについて

応募いただきましたお客様の個人情報は、本キャンペーンの賞品の配送のために使用いたします。当社のプライバシーポリシーをご確認ください。

<http://www.daisho.co.jp/privacy/index.html>

●Web 動画について



- 【公開日】 2020年7月15日（水）
- 【公開先】 ダイショーホームページ内
- 【URL】 <http://www.daisho.co.jp/>
- 【秒数】 約20秒
- 【その他】 ダイショー公式Twitter・ダイショー公式Instagram・
こびとづかんホームページ・小売店店頭・YouTube広告

●「こびとづかん」について

2006年に発刊され、生涯10万部発行で大ヒット作といわれる絵本出版においてすでにシリーズ累計270万部を発行している大人気絵本。

私たちの身近なところに生息している不思議な生物「コビト」たち。

現在発見・発表されている約270種類のコビトたちの生態は、絵本や図鑑で詳しく描かれている。

子どもから大人まで幅広く人気で、絵本を読んだ子どもたちが実際に「コビト」を探しにでかける現象もあるほど！人気の勢いは海外まで達し、現在中国や台湾・韓国などでも大人気となっている。

出版元：ロクリン社 作者：なばたとしたか

「こびとづかん」シリーズ



「こびとづかん」



「みんなのコビト」



「こびと大百科」



「こびと観察入門」



「こびと大研究」



「こびと大図鑑」



「こびと桃がたり」



「日本のこびと大全」

●開発メニューについて (全7メニュー)

夏だけの美味しさ! 夏だけの にんにくマシマシ とろろもつ鍋

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 生もつ……400g 長いもつ……1本(約300g)
 (ボイルもつの場合は200g) にんにく……1個(約40g)
 レタス……1個(約80g) 鶏の皮……適量
 にら……1把(約100g) 舞多もつ鍋スープ……適量
 もやし……1袋(約200g) しょうゆ……1袋

作り方
 ①鍋にスープを入れて火にかけ、沸騰したら肉を加えます。
 ※スープはよく振ってから鍋に入れてください。
 ②再び沸騰したら、火を中火におとし、アクをとり、レタスやもやしにらにんにくの皮を入れ、ひと煮立ちさせたら出上来りです。最後にすりおろした長いも(とろろ)を上からかけてお召し上がりください。

ポイント にんにくまるごと1個! すりおろした長いも(とろろ)をたっぷり後かけ!

鍋あどもうまめ! とろろ 茶づけ

夏だけの美味しさ! 夏だけの 夏のふわとろ キムチ鍋

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 豚バラ肉……300g にら……1把(約100g)
 なす……2本(約300g) えのき茸……1袋(約100g)
 トマト……1個(約180g) 長いもつ……1本(約300g)
 キヤベツ……1袋(約150g) ベビーコーン……50g
 オクラ……1パック(約100g) キムチ鍋スープ……1袋

作り方
 ①フライパンにごま油を熱し、肉を炒めます。
 ②鍋にスープを入れて火にかけ、沸騰したら肉を加えます。
 ※スープはよく振ってから鍋に入れてください。
 ③再び沸騰したら、火を中火におとし、アクをとり、キャベツ、なす、オクラ、えのき茸、ベビーコーンを入れ、ひと煮立ちさせたら出上来りです。最後にすりおろした長いも(とろろ)を上からかけてお召し上がりください。

ポイント ごま油で肉を先に炒めて香ばしさUP! とろろを入れてまろやかに!

鍋あどもうまめ! トマト、とうこん

夏だけの美味しさ! 夏だけの スタミナ にんにくカレー鍋

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 豚バラ肉……200g オクラ……1/2パック(約50g)
 生野菜(レタス、もやし)……200g にんにく……1/2個(約20g)
 キヤベツ……1/4個(約300g) にんにく……1/2個(約20g)
 トマト……1個(約180g) CoCo 産地産カレー……1袋
 なす……1本(約150g) カレースープ……1袋

作り方
 ①フライパンに油を熱し、肉を炒めます。
 ②鍋にスープを入れて火にかけ、沸騰したら肉を加えます。
 ※スープはよく振ってから鍋に入れてください。
 ③再び沸騰したら、火を中火におとし、アクをとり、キャベツ、なす、オクラ、にんにくを加えます。火が通ったら、トマトを加え、ひと煮立ちさせたら出上来りです。

ポイント お肉を先に炒めて香ばしさUP! にんにくを加えたスタミナメニュー!

鍋あどもうまめ! 温玉、揚げパン

夏だけの美味しさ! 夏だけの ごま油香る 無限もやし鍋

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 豚バラ肉……300g
 もやし……2袋(約400~500g)
 キヤベツ……1/8個(約110g)
 豆腐……1パック(約110g)
 えのき茸(小)……1袋(約100g)
 にら……1把(約100g)
 野菜をいっぱい食べる鍋 もやし鍋スープ……1袋

作り方
 ①鍋にスープを入れて火にかけ、沸騰したら肉を加えます。
 ※スープはよく振ってから鍋に入れてください。
 ②再び沸騰したら、火を中火におとし、アクをとり、キャベツ、えのき茸、豆腐、もやしを加えます。火が通ったら、もやし、豆腐を加え、ひと煮立ちさせたら出上来りです。最後にごま油を上からかけてお召し上がりください。

ポイント たっぷりのごま油で風味豊かに!

鍋あどもうまめ! 魚、粉、めん

夏だけの美味しさ! 夏だけの 夏野菜たっぷり キムチ鍋

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 豚バラ肉……200g
 キヤベツ……1/4個(約300g)
 トマト……1個(約180g)
 スピーキニ……1本(約150g)
 オクラ……1パック(約100g)
 ミニトマト……5個(約80g)
 ベビーコーン……50g
 野菜をいっぱい食べる鍋 キムチ鍋スープ……1袋

作り方
 ①鍋にスープを入れて火にかけ、沸騰したら肉を加えます。
 ※スープはよく振ってから鍋に入れてください。
 ②再び沸騰したら、火を中火におとし、アクをとり、キャベツ、スピーキニ、オクラ、ベビーコーンを加えます。火が通ったら、ミニトマト、オクラを加え、ひと煮立ちさせたら出上来りです。

ポイント 夏らしいカラフルな野菜をたっぷり使って!

鍋あどもうまめ! リン、スープ、入り

夏だけの美味しさ! 夏だけの 夏野菜の スープパスタ

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 トマト……1個(約180g)
 玉ねぎ……1個(約250g)
 にら……1把(約100g)
 なす……1本(約100g)
 スピーキニ……1/2本(約80g)
 ベビーコーン……40g
 ベーコン……80g
 パスタ(乾麺)……200g
 野菜をいっぱい食べるスープ
 ミネストローネスープ……1袋

作り方
 ①トマト、玉ねぎ、じゃがいも、なす、スピーキニ、ベビーコーンは約1cm肉に切り、ベーコンは約1cm幅の短冊切りにします。
 ②フライパンに油を熱し、具材を入れ、中火でよく炒めます。
 ③野菜がしんなりしたら、フライパンにスープを加えます。
 ※スープはよく振ってからフライパンに入れてください。
 ④ふたをして中火にかけ、沸騰したらパスタ(乾麺)を加え、5分ほど煮込みます。パスタに火が通ったら出上来りです。

ポイント フライパンひとつで出来る!

夏だけの美味しさ! 夏だけの 夏野菜の さっぱりポトフ

旬の素材を簡単調理で美味しく楽しむ!

材料例(3~4人前)
 キヤベツ……1/4個(約300g)
 人参……1本(約120g)
 ミニトマト……5個(約80g)
 オクラ……1/2パック(約50g)
 ベビーコーン……50g
 じゃがいも……2個(約300g)
 玉ねぎ……1個(約250g)
 トマト……1個(約180g)
 ウィンナー……50g
 野菜をいっぱい食べるスープポトフスープ……1袋

作り方
 ①大きめにカットした具材をスープに加えます。
 ※スープはよく振ってから鍋に入れてください。
 ②ふたをして中火にかけ、沸騰したら火を弱火にします。約20分煮込み、材料がやわらかくなったら出上来りです。

ポイント レモンをしばってさっぱり!