

2020年8月19日

## 魚介のうまみが凝縮された、真っ黒“闇鍋” 『イカスミしゃぶ鍋用スープ』新発売 焦がしバターの香ばしい風味が鼻腔をくすぐる

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、2020年秋冬の新製品として『イカスミしゃぶ鍋用スープ』を9月1日（火）より全国で発売します。

当社が昨年実施したインターネット調査では、64.5%の方が「味付きスープを使ったしゃぶしゃぶ」に食意向があることがわかりました。そこで当社は、20～40代をメインターゲットに、インパクトのある見た目と、魚介のうまみが凝縮された、香ばしいバター風味が楽しめる「洋風の味付きしゃぶしゃぶ用スープ」を企画し、市場投入します。

『イカスミしゃぶ鍋用スープ』は、トマトペーストのベースに、イカスミ・イカ・アサリでうまみを増し、焦がしバターとニンニクで風味付けした、洋風テイストに溢れるストレートタイプのしゃぶしゃぶ用スープです。真っ黒なスープでしゃぶしゃぶした肉や野菜は、トマトや魚介からのうまみだけでなく、バターの香りが絡み、「つけだれ」がいりません。鍋あとスープで作る「イカスミパスタ」や「イカスミリゾット」も絶品、“お歯黒い笑み”がこぼれます。



製品仕様	
製 品 名	イカスミしゃぶ鍋用スープ
容 量	700 g
希望小売価格（税抜）	350 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストに、魚介でうまみを増し、香ばしい焦がしバターとニンニクで風味付けした、「つけだれ」いらずの真っ黒なしゃぶしゃぶ用スープです。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 0120-092860

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

2020年8月19日

## 猛烈な激辛がやって来る！コク・うまみと共に 『ハバネロしゃぶ鍋用スープ』新発売 超絶な辛さが去った後の舌に残る「クセになる味」

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、2020年秋冬の新製品として『ハバネロしゃぶ鍋用スープ』を9月1日（火）より全国で発売します。

「辛」が特徴の鍋つゆ市場は、ここ数年、拡大傾向にあります（日経 POS 情報サービス）。また、当社が昨年実施したインターネット調査では、64.5%の方が「味付きスープを使ったしゃぶしゃぶ」に食意向があることがわかりました。そこで当社は、超激辛の中にコクとうまみを感じられ、後引く味が残る「洋風の味付きしゃぶしゃぶ用スープ」を企画し、しゃぶしゃぶメニューの新たな需要の開拓を図ります。

『ハバネロしゃぶ鍋用スープ』は、赤唐辛子にハバネロを加える\*ことで超激辛味に仕立てた味噌ベースに、豆板醤・コチュジャンでコクとうまみを効かせたストレートタイプのしゃぶしゃぶ用スープです。しゃぶしゃぶした肉や野菜にホットなスープが絡み、「つけだれ」は不要です。鍋あとのスープを使って「激辛うどん」や「激辛スンドゥブ風」にアレンジすれば、“激辛メニュー探訪”はまだまだ続きます。\*使用する赤唐辛子のうち、ハバネロ6%配合



製品仕様	
製 品 名	ハバネロしゃぶ鍋用スープ
容 量	700 g
希望小売価格（税抜）	350 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020年9月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	赤唐辛子にハバネロを加えた超激辛な味噌ベースに、豆板醤・コチュジャンでコクとうまみを効かせた「つけだれ」いらずのしゃぶしゃぶ用スープです。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 0120-092860 <http://www.daisho.co.jp>

2020年8月19日

「機能性表示食品」シリーズの個食鍋は、牛乳で煮込む洋風フレーバー

『ほうれん草チーズ鍋の素』

『コーンポタージュ鍋の素』 **新発売**

食後の中性脂肪や血糖値の上昇を穏やかにする、  
難消化性デキストリン（食物繊維）配合

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、2020年秋冬の新製品として「機能性表示食品」シリーズの新アイテム、『ほうれん草チーズ鍋の素』と『コーンポタージュ鍋の素』を9月1日（火）より全国で発売します。

当社は昨年、難消化性デキストリン（食物繊維）配合の「機能性表示食品」シリーズ第1弾として『きのこスープの素』、『玉ねぎスープの素』、『牛肉のテール風スープの素』、『鶏肉の豆乳スープの素』、『ウインナーのポトフスープの素』を発売いたしました。そして本年は、個食鍋用調味料としてこれまでにない“機能性表示食品&洋風フレーバー”を展開し、個食シーンにおける健康志向にお応えします。

今回発売する『ほうれん草チーズ鍋の素』は、ほうれん草粉末にチーズ・ローストガーリック・フライドオニオン・乾燥マッシュポテトなどを合わせた、難消化性デキストリン（食物繊維）配合の野菜ポタージュ仕立ての鍋スープです。チーズの風味まろやかな味わいは、パンとの相性抜群です。粉末タイプの本品を牛乳で溶かし、豚肉や鶏肉、白菜、キャベツ、タマネギ、ジャガイモなどのお好みの野菜を煮込めば、具沢山スープのような個食鍋が簡単に作れます。また、ベーコンやウインナーなどを用いてもおいしくいただけます。

『コーンポタージュ鍋の素』は、スイートコーンパウダーにローストガーリック・フライドオニオン・乾燥マッシュポテト・パセリなどを加え、ほんのりとした甘みが楽しめる、難消化性デキストリン（食物繊維）配合のコーンポタージュ仕立ての鍋スープです。粉末タイプの本品を牛乳で溶かし、豚肉や鶏肉、白菜、キャベツ、タマネギ、ジャガイモなどのお好みの野菜を煮込めば、パンのおともにぴったりの具沢山スープのような個食鍋が簡単に作れます。また、ベーコンやウインナーなどを用いてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製 品 名	機能性表示食品 ほうれん草チーズ鍋の素
容 量	60 g (15 g × 4 袋)
希望小売価格(税抜)	280 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020 年 9 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チーズの風味が効いたほうれん草仕立てのまろやかな野菜ポタージュが楽しめる、難消化性デキストリン(食物繊維)配合の牛乳で溶かして作る粉末タイプの洋風鍋の素です。 難消化性デキストリン(食物繊維として): 5.0 g/1 食(本品 1 袋)



製品仕様	
製 品 名	機能性表示食品 コーンポタージュ鍋の素
容 量	60 g (15 g × 4 袋)
希望小売価格(税抜)	280 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2020 年 9 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ほんのり甘味のあるクリーミーな味わいのコーンポタージュが楽しめる、難消化性デキストリン(食物繊維)配合の牛乳で溶かして作る粉末タイプの洋風鍋の素です。 難消化性デキストリン(食物繊維として): 5.0 g/1 食(本品 1 袋)

■ 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>

2020年8月19日

「もつ鍋つゆ」のトップブランドに、手間いらずのもつ入り登場!

**『博多もつ鍋スープ 牛もつ入り しょうゆ味／みそ味』新発売**

牛もつのうまみと甘みが溶け込んだ“本場のスープ”を再現

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、2020年秋冬の新製品として「博多もつ鍋スープ」シリーズの新アイテム、『博多もつ鍋スープ 牛もつ入り しょうゆ味』と『博多もつ鍋スープ 牛もつ入り みそ味』を10月1日（木）より九州、中国、四国地域限定で発売します。

暖冬傾向が続き、鍋つゆ市場ではカテゴリーによって浮き沈みがみられるなか、2019年のもつ鍋スープ市場は前年比で108.7%、暖冬ではなかった前々年と比べても101.3%と、伸長傾向にあります（日経 POS 情報サービス）。もつ鍋スープのトップメーカーである当社は、『博多もつ鍋スープ しょうゆ味』、『同 みそ味』、『同 辛みそ味』を取り揃えています。このたび新規格として2人前用「もつ入りもつ鍋スープ」を伸長傾向にあるもつ鍋つゆ市場に投入し、シェアのさらなる拡大を図ります。

『博多もつ鍋スープ 牛もつ入り』は、脂分が多く肉質が柔らかいオーストラリア産のもつが入ったストレートタイプの鍋スープです。柔らかくプリプリとした食感の牛もつ入りなので、下処理の手間もありません。牛もつの脂と甘みが溶け込んだスープは、キャベツ、ニラ、タマネギなどの野菜によく絡み、本場・博多仕込みの味をご家庭で手軽に再現できます。フレーバーは、昆布とカツオのうまみを効かせた「しょうゆ味」と、コクのある合わせみそをベースにした「みそ味」の2種類。お好みに合わせて唐辛子やニンニクをトッピングすれば、辛味のアレンジも楽しめます。鍋あとは、「しょうゆ味」なら、煮込んだちゃんぽん麺に刻みネギ・すりごまを散らした「ごまちゃんぽん」で。「みそ味」は、豆乳を加えてやさしい味に仕上げた「豆乳ちゃんぽん」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	博多もつ鍋スープ 牛もつ入り しょうゆ味
容 量	480 g
希望小売価格(税抜)	700 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 10 月 1 日
発 売 地 区	九州、中国、四国地域
製 品 特 徴	昆布とカツオ節のうまみを効かせたしょうゆ仕立てのスープに、柔らかく煮込んだ牛もつが入ったストレートタイプの鍋スープです。



製品仕様	
製 品 名	博多もつ鍋スープ 牛もつ入り みそ味
容 量	480 g
希望小売価格(税抜)	700 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2020 年 10 月 1 日
発 売 地 区	九州、中国、四国地域
製 品 特 徴	コクのある合わせみそ仕立てのスープに、柔らかく煮込んだ牛もつが入ったストレートタイプの鍋スープです。

■ 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: 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>