

2021年1月20日

発売55周年、焼き肉店秘伝のたれを当時のレシピで復刻

『焼肉一番』シリーズ3品 新発売

CLASSIC な「甘口・中辛」と、新フレーバーの「柑橘」

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、2021年春夏の新製品として『焼肉一番 CLASSIC 甘口』、『焼肉一番 CLASSIC 中辛』と『焼肉一番 柑橘』を2月1日(月)より全国で発売します。

「焼肉一番」は、当社の原点である焼き肉店で出していた自家製の焼き肉のたれをルーツ※とする当社で最も長いシリーズです。昨年来の外食控えの傾向が続く中、ご家庭でも焼き肉店と変わらない味が楽しめるよう、発売当時のレシピをもとに現在の素材・製法で再現した焼き肉のたれ2アイテムと、近年話題の柑橘類を配合した新フレーバーをラインアップします。ラベルは、発売時の面影を取り入れたデザインに統一し、昭和レトロ感を演出しました。

『焼肉一番 CLASSIC 甘口』は、みそ・ねりごまでコクを増したしょうゆベースのたれに、香味野菜のうまみを加え、ごま油で風味よく仕上げた、当社伝統の甘口です。『焼肉一番 CLASSIC 中辛』は、みそ・ねりごまでコクを増したしょうゆベースのたれに、コショウ・赤唐辛子を効かせた、甘口よりもピリツとした味わいが楽しめるタイプです。甘口・中辛ともにしっかりした味で、肉に絡めてから焼く「もみだれ」がおすすめです。国産牛・和牛はもちろん、輸入牛肉やホルモン・ラム肉にもよく合います。

また、『焼肉一番 柑橘』は、しょうゆベースのたれに、ニンニク・香辛料の風味を効かせ、国産のじゃばら・すだち果汁の酸味と苦みで脂身の多いカルビ・豚バラから牛タン・鶏など淡泊なお肉にもよく合い、塩分控えめでさっぱりとした上品な味が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	焼肉一番 CLASSIC 甘口
容 量	240g
希望小売価格(税抜)	220円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそ・ねりごまでコクを増したしょうゆベースのたれに、香味野菜のうまみを加え、ごま油で風味よく仕上げました。お子様や辛味が苦手な方にも安心していただける甘口のたれです。



製品仕様	
製 品 名	焼肉一番 CLASSIC 中辛
容 量	235g
希望小売価格(税抜)	220 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそ・ねりごまでコクを増したしょうゆベースのたれに、コショウ・赤唐辛子でピリッとした味わいに仕上げました。ちょっと刺激が欲しい方も満足いただける中辛仕立てのたれです。



製品仕様	
製 品 名	焼肉一番 柑橘
容 量	230 g
希望小売価格(税抜)	220 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆのベースに、ニンニク・香辛料の風味を効かせ、2種類の柑橘果汁を加え、爽やかな味わいに仕上げました。脂身のうまみをさっぱりした口当たりで楽しめます。

※ 『焼肉一番』について

金澤俊輔(当社創業者)は、妻と二人で1960年代中頃から福岡市箱崎で大昌園(だいしょうえん)という焼き肉店を営んでいました。“小さいけど、おいしい焼き肉屋さん”として近所の人気を集め、店を出していた自家製の焼き肉のたれが評判になりました。そして、来店者から「たれを分けてほしい」という声を聞くに至り、金澤は「これは商売になるのでは」と思い、1966年、秘伝のたれを瓶に詰め、販売することにしました。この焼き肉のたれが当社最初の製品『焼肉一番』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>

2021年1月20日

無駄のない使い切りタイプのステーキソース第3弾

## 『ステーキソース 赤ワインバター』新発売

濃厚なデミグラスのコクに、トリュフの香りの余韻を楽しむ

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、2021年春夏の新製品として『ステーキソース 赤ワインバター』を2月1日(月)より全国で発売します。

ステーキは、肉料理のご馳走として、食卓ではちょっと“敷居の高い”メニューですが、昨今の外出控えの傾向とともに、家庭で食する機会が増えつつあります。当社ではこれまでに、無駄なく使えるポーションタイプのステーキソースシリーズとして、パンチが効いたフレーバーの「ガーリック醤油」と、あっさり・さっぱり味が楽しめる「和風おろし醤油」を展開し、幅広い世代から支持をいただいています。そしてこのたびシリーズ第3弾として、輸入赤身肉など、家計にやさしいリーズナブルな牛肉ともよく合う、濃厚なコクと贅沢な香りの余韻が特徴のステーキソースを開発しました。

今回発売する『ステーキソース 赤ワインバター』は、デミグラスソースに赤ワイン・ローストオニオン・発酵バターをバランスよく組み合わせ、白トリュフオイルを加えることで、複雑で濃厚な味わいとともにトリュフの香りの余韻が楽しめるステーキソースです。国産牛・和牛はもちろん、輸入赤身肉にもよく合います。

容器は、少人数世帯や個食に対応し、使い切りのポーションタイプを採用することでステーキソースの余りを解消しました。また、パッケージに印刷したQRコードを読み込めば、「おいしい焼き方」を動画で見ることができます。



製品仕様	
製品名	ステーキソース 赤ワインバター
容量	94g (47g × 2個)
希望小売価格(税抜)	200円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	デミグラスソースをベースに、ローストオニオンでコクを増し、赤ワインと発酵バターの豊かな風味の中に、トリュフがほんのり香る、使い切りタイプのステーキソースです。

■ 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 0120-092860 <http://www.daisho.co.jp>

2021年1月20日

今年の夏は“暑中鍋”、食すなら「熱辛しゃぶしゃぶ」

## 『辣油しゃぶ鍋用スープ』新発売

合わせだしのうまみとピリッと辛味が、疲れた食欲に喝！

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、2021年春夏の新製品として『辣油しゃぶ鍋用スープ』を2月1日(月)より全国で発売します。

「しゃぶしゃぶ」は通常の鍋料理と比べ、季節による変動幅が小さく(インテージ「キッチンダイアリー」)、また、「夏に敢えて食べる熱いメニュー」についての調査でも第3位にランクされています(㈱リクルートライフスタイル ホットペッパーグルメ外食総研 2019年5月外食市場調査)。当社は昨年秋、しゃぶしゃぶ鍋スープの第2弾として、“だしの味わい×スープの風味×肉のうまみ”をコンセプトに、「つけだれ」不要のしゃぶしゃぶ用味付きスープを市場投入しました。そして今夏は第3弾として、暑い季節にふさわしいフレーバーの“暑中しゃぶ鍋”を提案します。

今回発売する『辣油しゃぶ鍋用スープ』は、“だし×辣油×肉”のもと、だしのうまみを効かせ、夏を乗り切る辛味にこだわった、「つけだれ」いらすのしゃぶしゃぶ用味付きスープです。合鴨と鹿児島県枕崎産カツオ節の合わせだしのうまみに豆板醤・辣油・赤唐辛子を加え、ピリッと辛くコク深い味わいに、ごま油とシイタケの風味を添えました。しゃぶしゃぶ用のお肉はもちろん、キャベツ・長ネギ・ニラ・エノキダケなどの野菜とも相性の良い味です。2人前ずつ小分けされたパック入りの濃縮タイプなので、人数やお好みに合わせてスープの調整もできます。鍋あととスープは夏らしいシメとして、ゆでた日本そばに刻みのりなどをちらし、辛味のスープにつけていただく「辣油つけそば」がおすすめです。



製品仕様	
製品名	辣油しゃぶ鍋用スープ
容量	160 g (80g×2袋)
希望小売価格(税抜)	300 円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	合鴨と枕崎産カツオ節の合わせだしに、豆板醤・辣油・赤唐辛子・ごま油を加え、コク深さの中にピリッと辛味が広がる、「つけだれ」不要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

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>

2021年1月20日

厚切り豚ロース肉がまとう、黄金生姜の風味とりんご果汁の甘み

## 『ポークジンジャーの素』新発売

外食が恋しい今だから、洋食店の人気メニューを食卓で

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、2021年春夏の新製品として『ポークジンジャーの素』を2月1日(月)より発売します。

外食控えの生活が続き、家庭内食が増えるにつけ、約2割の方が、食卓メニューに“飽き・マンネリ”を感じていることがわかりました(㈱リクルートライフスタイル ホットペッパーグルメ外食総研「第1回外食実態調査(2020年6月)」)。そこで当社は、食卓の定番・ポークソテーの発展形として、洋食店でおなじみのメニューの専用調味料を市場投入し、内食メニューの充実を応援します。

『ポークジンジャーの素』は、豚ロース肉のうまみをとじこめ、ソースがよくからむ、全卵配合の「下味粉」と、洋食店の特徴である、すりおろしたタマネギ&ニンニクに国産黄金生姜の風味とりんご果汁の甘味を加え、白ワイン・黒コショウで味を調えた「ポークジンジャーソース」がセットになった専用調味料です。厚切り豚ロース肉を用いれば、ご馳走感あふれる「ポークジンジャー」がご家庭で簡単に作れます。



製品仕様	
製 品 名	ポークジンジャーの素
容 量	下味粉: 18 g / ポークジンジャーソース: 80 g (豚ロース肉 約3枚分)
希望小売価格(税抜)	200円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021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、すりおろしたタマネギ・ニンニクに国産黄金生姜の風味とりんご果汁の甘味を加え、白ワイン・黒コショウで味を調えた「ポークジンジャーソース」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: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>

2021年1月20日

おうちリビングでのスポーツ観戦には、ビールとコレ！

## 『チキンフィンガーの素』新発売

カリッと揚がってパクッと頬張る。ふっくらジューシーな食感

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、2021年春夏の新製品として『チキンフィンガーの素』を2月1日(月)より発売します。

チキンフィンガーは、揚げた骨なしチキンにお好みのソースを付けて食べる、アメリカで人気のフィンガーフード(おつまみ)です。当社は、スポーツイベントの閉塞状況が続く中、ご家庭でのスポーツ観戦やホームシアターのお供として、手軽に作れる一品を提案します。

『チキンフィンガーの素』は、オニオンパウダーとガーリックパウダーをミックスし、パプリカ・クミン・タイム・バジルの風味を効かせ、赤唐辛子でピリッと仕上げた「ナゲット粉」と、マスタード・オールスパイス・クローブ・コショウの風味とりんご果汁のフルーティな甘みが広がる「BBQ ソース」がセットになった専用調味料です。ビール片手にカリッと揚がった鶏むね肉やささみ肉にソースをつけてパクッ！おうちにいながらスタジアム気分が盛り上がります。



製品仕様	
製 品 名	チキンフィンガーの素
容 量	ナゲット粉: 40 g / BBQ ソース: 30 g
希望小売価格(税抜)	200 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2021年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	オニオン・ガーリックにハーブを効かせ、チキンがカリッと揚がる「ナゲット粉」と、4種のハーブ&スパイスの風味にりんご果汁のフルーティな甘みが広がる「BBQ 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: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>

2021年1月20日

専門店の本格的なカレー風味で、食卓の定番をトランスフォーム！

『CoCo壺番屋監修 スタミナカレー炒めのたれ』 **新発売**

ニンニクのうまみと特製スパイスの辛さが夏の食欲を刺激

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)と株式会社壺番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:葛原 守)は、2021年春夏の新製品として『CoCo壺番屋監修 スタミナカレー炒めのたれ』を2月1日(月)より発売します。

“新しい生活様式”の定着とコロナ禍の影響による景気悪化に伴い、家庭内食の機会が増える一方で、「外食ができなくなっておいしいものが食べられなくなった」、「同じメニューの繰り返しになってしまい飽きた」などの声が聞かれます(㈱リクルートライフスタイル ホットペッパーグルメ外食総研「第1回外食実態調査(2020年6月)」)。そこで当社は、小学生以上の子供がいるファミリー層をメインターゲットにカレーハウスCoCo壺番屋とのコラボレーションにより、暑くなる季節にピッタリのスパイシーなカレーフレーバーでアレンジした食卓の定番メニューが簡単に作れる専用調味料を企画しました。

『CoCo壺番屋監修 スタミナカレー炒めのたれ』は、本格的なカレー風味の肉野菜炒めなどが簡単に作れる調味たれです。コク深いカレールウに細かく刻んだニンジン・タマネギを加え、ニンニクのうまみを効かせ、赤唐辛子とココイチ特製の「とび辛スパイス」で刺激的な辛さに仕上げました。豚肉、ニラ、キャベツなどの具材によく絡み、暑い夏でも食が進む一品です。また、丼物としてご飯にのせ、お好みに合わせて生卵をトッピングすれば、マイルドな辛さの「カレースタミナ丼」も楽しめます。

製品仕様	
製品名	CoCo壺番屋監修 スタミナカレー炒めのたれ
容量	150g
希望小売価格(税抜)	200円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	本格的なカレー風味の炒めメニューが簡単に作れる調味たれです。コク深いカレールウに細かく刻んだニンジン・タマネギを加え、ニンニクのうまみとともに、「とび辛スパイス」でスパイシーな辛さに仕上げました。



■ 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: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>

2021年1月20日

無駄のない使い切りタイプの魚介ステーキ専用ソース、誕生

『鮮魚亭 お魚ステーキソース 和風おろし醤油』新発売

3種類のおろし野菜にレモン果汁でさっぱりとした風味

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、2021年春夏の新製品として「鮮魚亭」シリーズの新アイテム、『鮮魚亭 お魚ステーキソース 和風おろし醤油』を2月1日(月)より全国で発売します。

コロナ禍による緊急事態宣言期間中の家庭内食において、魚料理では「ステーキ・バター焼き」といったフライパンを用いたメニューが伸長率 134%に達しました(インテージ「キッチンダイアリー」)。そこで当社は、焼き魚、煮魚、フライ、刺身などに代表される食卓の魚料理として、この「ステーキ」に着目し、魚介ステーキ専用調味料を開発しました。

『鮮魚亭 お魚ステーキソース 和風おろし醤油』は、しょうゆベースに、すりおろしたタマネギ・ダイコン・ショウガと瀬戸内産レモンの果汁を加えた和風仕立ての魚介ステーキ用ソースです。フライパンでソテーしたカジキ、サケ、タラの切り身やホタテ、イカなどの魚介にかけるだけ。さっぱりとした味わいとレモン果汁がほんのり香る、ごちそう感のある魚介ステーキが、気軽に楽しめます。容器は、少人数世帯や食シーンの変化に対応し、切り身2切れ分ずつの使い切りポーションタイプを採用しました。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 お魚ステーキソース 和風おろし醤油
容量	94g (47g × 2個)
希望小売価格(税抜)	200円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆベースに、3種のすりおろした野菜と、瀬戸内産レモンの果汁を加えた和風テイストに仕上げました。お魚にピッタリのさっぱりとした味わいの魚介ステーキ専用ソースです。使い切りタイプ。

■ 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>

2021年1月20日

“和の王道”の主菜が、フライパンで約10分

『鮮魚亭 煮魚のつゆ』

『鮮魚亭 味噌煮のつゆ』リニューアル発売

国産黄金生姜で風味を増し、味のアクセントを演出

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、2021年春夏の新製品として『鮮魚亭 煮魚のつゆ』と『鮮魚亭 味噌煮のつゆ』のフレーバーをリニューアルしたうえ、規格を変更し、2月1日(月)より全国で発売します。

食卓での「煮魚・魚介の煮付け」は、季節による変動幅はほとんどなく、年間を通じて食されています(インテージ「キッチンダイアリー」)。そこで当社は、フライパンで手軽に煮魚メニューが作れる既存の『鮮魚亭 煮魚のつゆ』と『鮮魚亭 味噌煮のつゆ』の味付けを調整し、煮魚メニューに用いられるおなじみの魚だけでなく、四季折々の魚でも楽しめるようリニューアルしました。また、少人数世帯に適した容量に見直し、2~3人前用の使い切りサイズ2袋入りに変更しました。

『鮮魚亭 煮魚のつゆ』は、丸大豆しょうゆに日高昆布のだしを効かせ、黒みりんと純米酒でコクのある味に整え、魚料理に欠かせない薬味である生姜には「国産黄金生姜」を使用しました。適度な甘辛さ、しょうゆ感とだし感に、風味豊かな生姜のバランスが、カレイ、タラ、タイなどの淡泊な白身魚だけでなく、サワラ、アカウオ、キンメダイなどにもよく合います。味が染み込み、お箸が進む一品です。

『鮮魚亭 味噌煮のつゆ』は、信州味噌®に本みりん・純米酒、さらに、「国産黄金生姜」を新たに加え、上品でまろやかな甘みに仕上げました。生姜の風味が効いた白みそ仕立ての味わいは、味噌煮の定番「サバの味噌煮」のほかに、アジ、サワラ、サケなどにも味がよく絡み、ご飯との相性も抜群です。



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 煮魚のつゆ
容量	120g (60g×2袋)
希望小売価格(税抜)	180円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	丸大豆しょうゆに、黒みりん・日高昆布のだし・純米酒を加え、国産黄金生姜で風味よく仕上げました。濃縮タイプ。 ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製品名	鮮魚亭 味噌煮のつゆ
容量	120g (60g×2袋)
希望小売価格(税抜)	180円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	信州味噌®に本みりんと純米酒を加え、国産黄金生姜で風味よく仕上げました。まろやかな白みそ仕立ての味わいです。濃縮タイプ。 ※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: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>

2021年1月20日

しょうゆ感の中に、コク深い甘みと利尻昆布のうまみ

## 『うなぎ蒲焼きのたれ』リニューアル発売

ご飯との相性抜群。四季の旬魚の照り焼き、煮魚にも最適

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、2021年春夏の新製品として『うなぎ蒲焼きのたれ』のフレーバーをリニューアルしたうえ、容器を変更し、2月1日(月)より全国で発売します。

2020年のうなぎの食卓出現頻度は、家庭内食の増加の影響もあり前年と比較し伸長傾向が見られ(インテージ「キッチンダイアリー」)、今年もその傾向は続くものと予想されます。そこで当社は、既存の『うなぎ蒲焼きのたれ』の味付けを調整し、甘みとうまみのバランスが取れたしょうゆ感で、うなぎの蒲焼きだけでなく、ご飯にも馴染む味にリニューアルしました。

『うなぎ蒲焼きのたれ』は、濃口しょうゆに三温糖のコク深い甘みを加え、北海道産利尻昆布に変更することで、だしのうまみ感を高め、本みりんと清酒で風味よく仕上げました。うなぎの蒲焼きはもちろん、春夏秋冬の旬の魚を用いた照り焼き・煮魚のたれとしても活用できます。



製品仕様	
製 品 名	うなぎ蒲焼きのたれ
容 量	240 g
希望小売価格(税抜)	250 円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2021年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	濃口しょうゆに、三温糖のコク深い甘みと北海道産利尻昆布のうまみを効かせ、本みりん・清酒で風味よく仕上げました。照り焼き・煮魚にも活用できます。 ※フレーバー/ボトルリニューアル品

■ 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 0120-092860

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

2021年1月20日

肉で野菜を巻いて食べるしゃぶしゃぶ、夏の新フレーバー

『野菜をいっぱい食べる **野菜巻きしゃぶ鍋スープ**  
**スパイス香る香味塩ごま仕立て**』 **新発売**  
 香味野菜のうまみにクミン・青花椒の風味が香る

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、2021年春夏の新製品として「野菜をいっぱい食べる」シリーズの新アイテム、『野菜をいっぱい食べる 野菜巻きしゃぶ鍋スープ スパイス香る香味塩ごま仕立て』を2月1日(月)より全国で発売します。

コロナ禍による景気悪化と感染予防が相まって、外食を控え家庭内食が定着する中、本年3月-8月のしゃぶしゃぶ鍋用スープ市場は、前年比280%を記録しました(日経 POS 情報サービス)。当社は昨年、薬味の準備などの手間がいらぬ「つけだれ不要」で、「野菜が主役」をキーワードに、肉で野菜を巻いて食べる新スタイルのしゃぶしゃぶ用スープを発売しました。そしてこのたび、夏野菜をおいしくいただくフレーバーをラインアップします。

『野菜巻きしゃぶ鍋スープ スパイス香る香味塩ごま仕立て』は、ねりごまとオニオン・セロリなどの香味野菜を合わせることでコクのあるうまみを引き出し、カレーで用いられるスパイスのひとつであるクミンの香りと、青花椒風味油・ごま油で風味付けした、濃縮タイプの味付きしゃぶしゃぶ用スープです。しゃぶしゃぶしたお肉で、レタス、長ネギ、ニラ、エノキダケなどの野菜を巻き、お好みに合わせて紅ショウガ、ミョウガ、柚子こしょうを添えたり、のり、チーズ、しゃぶしゃぶ用餅、ワンタンの皮で巻いたりとバリエーションも楽しめます。鍋あとのスープは、青花椒のさわやかな風味が香る「塩ごまラーメン」がおすすめです。



製品仕様	
製品名	野菜をいっぱい食べる 野菜巻きしゃぶ鍋スープ スパイス香る香味塩ごま仕立て
容量	500 g (3~4人前)
希望小売価格(税抜)	300円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ねりごまのコクとポーク・香味野菜のうまみに、クミンと青花椒風味油・ごま油で仕上げた「つけだれ」不要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

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>

2021年1月20日

封を切ったら、そのまま小鉢。即食の新シリーズ

## 『れんこんのきんぴら風』、『たけのこの土佐煮』新発売

時に無性に食べたくなる「和の味覚」を手間なく食卓へ

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、2021年春夏の新製品として常温保管が可能な『れんこんのきんぴら風』と『たけのこの土佐煮』を2月1日(月)より全国で発売します。

新しい生活様式が続く中、当社は、家庭内食の機会の増加に伴う調理の省力化、さらには買い置きやローリングストックといったニーズにお応えすべく、調理不要で開封後すぐに食べられる「常温加工品シリーズ」を立ち上げ、野菜を使った和の味覚2アイテムを市場投入します。

『れんこんのきんぴら風』は、輪切りれんこんをごま油の風味と、本みりんと赤唐辛子で甘みと辛みが効いたコク深いたれで味付けしました。封を切って小鉢に移せば、ごはんの副菜や晩酌のお供として、また、和風サラダのトッピングなどのアレンジメニューも楽しめます。

『たけのこの土佐煮』は、たけのこ本来の風味と食感を活かし、“おかか煮”とも呼ばれる土佐煮の味わいが楽しめるよう、カツオ節の風味と3種類のだし(昆布・シイタケ・焼きあご)のうまみが効いたたれで煮ました。封を切って小鉢に移せば、ごはんの副菜や晩酌のお供として、また、ご飯といっしょに炊き込むだけで「たけのこご飯」が簡単に作れます。



製品仕様	
製品名	れんこんのきんぴら風
容量	76.5 g
希望小売価格(税抜)	200 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	輪切りれんこんをごま油の風味と、本みりんと赤唐辛子で甘みと辛みが効いたコク深いたれで味付けしました。ごはんの副菜や晩酌のお供として、手間なく楽しめるだけでなく、和風サラダにもアレンジできる一品です。



製品仕様	
製 品 名	たけのこの土佐煮
容 量	75.5 g
希望小売価格(税抜)	200 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	食べやすい大きさにカットしたたけのこを、カツオ節の風味と昆布・シイタケ・焼きあごのうまみが効いたたれで煮ました。ごはんの副菜や晩酌のお供として、手間なく楽しめるだけでなく、炊き込みご飯の具にも使える一品です。

■ 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>

2021年1月20日

発売 20 年のロングセラー。焙煎金ごまで、おいしさアップ！

## 『ちぎりレタスドレッシング』リニューアル発売

より香ばしく、よりマイルドに。レタスのベストパートナー

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、2021 年春夏の新製品として『ちぎりレタスドレッシング』のフレーバーとボトルをリニューアルし、2月1日(月)より全国で発売します。

2001 年の発売以来、レタスによく合うドレッシングとしてご好評いただいている『ちぎりレタスドレッシング』ですが、このたび発売 20 周年を機に、従来の味を生かしながら、よりマイルドでより香ばしい風味にフレーバーをリニューアルします。

新たに生まれ変わる『ちぎりレタスドレッシング』は、濃口しょうゆをベースに、香ばしい焙煎金ごまとごま油を合わせ、ショウガ・ニンニク・赤唐辛子のアクセントとすりおろしたマネギの風味が楽しめる、レタスによく合うごましょうゆ味のドレッシングです。今回、酒精(アルコール分)を抑えることで、よりマイルドな味わいに仕上げました。

容量は、150ml入りと 300ml入りの 2 種類。150ml サイズでは、持ちやすく手にフィットするくびれた形状のボトルを採用しました。



製品仕様	
製 品 名	ちぎりレタスドレッシング
容 量	150 ml ・ 300 ml
希望小売価格(税抜)	210 円 ・ 333 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021 年 2 月 1 日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	濃口しょうゆに、焙煎金ごまとごま油を合わせ、ショウガ・ニンニク・赤唐辛子のアクセントとすりおろしたマネギの風味がレタスによく合う、ごましょうゆ味のドレッシングです。※フレーバー／ボトルリニューアル品 (写真:150ml サイズ)

■ 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>

2021年1月20日

コク・うまみ・風味が、“増し増し”で生まれ変わった

『たたききゅうりのたれ』

『ナムルのたれ』リニューアル発売

箸休めの副菜、晩酌にピッタリのお供が手軽に

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、2021年春夏の新製品として『たたききゅうりのたれ』と『ナムルのたれ』のフレーバーとボトルをリニューアルし、2月1日(月)より全国で発売します。

『たたききゅうりのたれ』は、みずみずしいキュウリの食感によく絡む中華風味の専用調味料です。また『ナムルのたれ』は、ゆでた野菜に和えるだけでおかずや晩酌の小鉢が簡単に作れる専用調味料です。そしてこのたび、両アイテムとも従来の味を生かしながら、うまみ・コク・風味をさらにアップさせるべくフレーバーをリニューアルし、ボトルについても、持ちやすく手にフィットするくびれた形状のタイプに変更します。

『たたききゅうりのたれ』は、ごま油とニンニクの風味に、豆板醤のほどよい辛味を効かせ、新たに鶏がらスープでうまみを加えることで、コクがさらにアップした中華風味のたれです。たたいたキュウリに和えるだけで、みずみずしい食感の副菜に。つけ置きすれば、味が染み込み、しっとりとした食感が楽しめます。

『ナムルのたれ』は、コチュジャンのコクに魚醤・カツオのうまみと、赤唐辛子で辛味を効かせ、ごま油を従来品より10%アップし、ニンニクも増量することで、さらに風味豊かに仕上げました。茹でた野菜に和えれば、ピリ辛味のナムルが手軽に楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	たたききゅうりのたれ
容 量	150 ml
希望小売価格(税抜)	210 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ごま油とニンニクの風味に、豆板醤の程よい辛味を効かせ、新たに鶏がらスープでうまみを加えました。コクがさらにアップした中華風味のたれです。 ※フレーバー／ボトルリニューアル品



製品仕様	
製 品 名	ナムルのたれ
容 量	150 ml
希望小売価格(税抜)	240 円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2021年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コチュジャンのkokに魚醤・カツオのうまみと赤唐辛子を効かせ、ごま油・ニンニクを増量し、さらに風味豊かに仕上げたピリ辛味のたれです。 ※フレーバー／ボトルリニューアル品

■ 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 0120-092860

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

2021 月 1 月 20 日

モチッ！パリッ！食感を楽しむサラダ用セットが進化

『トマトがおいしい もち麦サラダ用セット』

『レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット』リニューアル発売

夏が旬の野菜で、ボリューム感のある“おかずになるサラダ”に

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、2021 年春夏の新製品として『トマトがおいしい もち麦サラダ用セット』と『レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット』のフレーバーをリニューアルし、2 月 1 日(月)より全国で発売します。

トマトやレタスなど、サラダの主役となる野菜は、夏に旬を迎えるものが多く、春から夏にかけては「サラダがおいしい季節」といえます。そこで当社は、“おかずになるサラダ”のコンセプトのもと、野菜の味とともに食感も楽しめるサラダ用セットをリニューアルします。

人気のもち麦を用い、不足しがちな食物繊維が手軽に摂れる『トマトがおいしい もち麦サラダ用セット』は、モチッ・プチッ食感を増した「もち麦」と、ローストガーリック・ローストオニオンのうまみをプラスし、バジルの香り広がる食物繊維配合の「イタリアンドレッシング」のセットです。ゆでた豚しゃぶ用うす切り肉に、トマトやミニトマト、ベビーリーフ、ムラサキタマネギ、アボカドなどの野菜、モッツアレラチーズと合わせ、もち麦をトッピング。しょうゆベースのドレッシングはご飯にもよく合い、おかずとしても食べ応えのある一品です。

『レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット』は、香ばしくパリッとした食感の「揚げ麺」と、しょうゆベースにすりごま、みそを加え、ねりごまを 20%増量することで、コクとまろやかさをアップさせた「焙煎ごまドレッシング」のセットです。レタス、キュウリ、ミニトマト、パプリカなどの野菜に、くずした揚げ麺をトッピングし、ドレッシングをかけるだけ。パリッとした食感が楽しめ、ボリューム感のある「パリ麺サラダ」が手軽に作れます。また、茹でたジャガイモやブロッコリーなどの温野菜や、四季折々の野菜を用いてもおいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	トマトがおいしい もち麦サラダ用セット
容量	115 g(ドレッシング 55ml、もち麦 50g)
希望小売価格(税抜)	250 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	モチッ・プチッ食感の「もち麦」と、ローストしたガーリック・オニオンのうまみを加え、バジルの香り広がる食物繊維配合の「イタリアンドレッシング」のセットです。 (食物繊維量:2.0g/1人前あたり) ※フレーバーリニューアル品



製品仕様	
製品名	レタスがおいしい パリ麺サラダ用セット
容量	100 g(ドレッシング 60ml、揚げ麺 30g)
希望小売価格(税抜)	200 円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	香ばしくパリッとした食感の「揚げ麺」と、ねりごまを増量しコクとまろやかさがアップした「焙煎ごまドレッシング」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: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>

2021年1月20日

## 食卓の2大人気メニューの“ハイブリッド”、誕生

### 『CoCo壺番屋監修 カレー麻婆豆腐の素』 新発売

豆腐とひき肉で、カレーと中華のいいとこ取り

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)と株式会社壺番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:葛原 守)は、2021年春夏の新製品として『CoCo壺番屋監修 カレー麻婆豆腐の素』を2月1日(月)より発売します。

“新しい生活様式”の定着とコロナ禍の影響による景気悪化に伴い、家庭内食の機会が増える一方で、「外食ができなくなっておいしいものが食べられなくなった」、「同じメニューの繰り返しになってしまい飽きた」などの声が聞かれます(㈱リクルートライフスタイル ホットペッパーグルメ外食総研「第1回外食実態調査(2020年6月)」)。そこで当社は、小学生以上の子供がいるファミリー層をメインターゲットにカレーハウスCoCo壺番屋とのコラボレーションにより、食卓中華の定番メニューにスパイシーなカレーフレーバーを効かせた、暑い時期でも食が進む新メニューを提案します。

『CoCo壺番屋監修 カレー麻婆豆腐の素』は、コク深いカレールウにタマネギ・ポークのうまみを加え、豆板醤を効かせることで中華風にアレンジし、赤唐辛子とココイチ特製の「とび辛スパイス」で刺激的な辛さに仕上げた専用調味料です。豆腐、豚ひき肉があれば、手間なく簡単にカレー麻婆豆腐が作れます。また、ご飯に直乗せし、刻みネギのトッピング、お好みに合わせて山椒を振れば、風味豊かな「カレー麻婆豆腐丼」も楽しめます。



製品仕様	
製品名	CoCo壺番屋監修 カレー麻婆豆腐の素
容量	150g
希望小売価格(税抜)	200円
販路	量販店などの日配コーナー
発売日	2021年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	コク深いカレールウにタマネギ・ポークのうまみと、豆板醤を効かせることで中華風の味わいを加え、ココイチ特製の「とび辛スパイス」でスパイシーな辛さに仕上げました。

■ 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: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>