

2025年7月23日

ダイショー 2025年秋冬新製品のご案内

— 寒い季節だからコラボ鍋＆洋風メニュー —

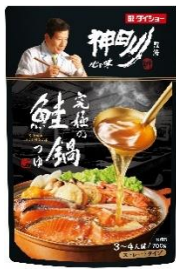
和風、中華風、ラーメン風の美味鍋、身体温まるスープ

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、2025年秋冬新製品として以下の小売用製品を8月1日(金)より全国で発売します。

【製品概要】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
料理研究家リュウジ監修 至高のキムチ鍋スープ		415円	量販店 精肉コーナー など	料理研究家リュウジ監修のもと、コク深い牛だしの旨みに、コチュジャン・赤唐辛子を加え、ニンニク・ごま油で風味よく仕上げた至高のキムチ鍋スープです。 辛さの目安:3/5段階(中辛)
料理研究家リュウジ監修 至高の鶏山椒鍋スープ		415円	量販店 精肉コーナー など	しょうゆベースのスープに、阿波尾鶏だしと昆布の旨み・本みりんのコク、四川省産の青花椒が爽やかに香る、風味豊かな和風鍋スープです。 辛さの目安:2/5段階(マイルド)
松茸香るしゃぶ鍋スープ		415円	量販店 精肉コーナー など	天日塩・地鶏・鰹の旨みと国産かぼす果汁・ゆず皮のすっきりとした味わいに、松茸の香り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。濃縮タイプ。 ※松茸の香りは香料使用

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
ビーフストロガノフの素		291円	量販店 精肉コーナー など	デミグラスソースにポーク・ビーフの旨みを加え、サワークリームと赤ワインで風味よく仕上げた【ビーフストロガノフソース】、肉の旨みとじ込める【下味粉】、オニオン・ガーリックの旨みと、バター風味が香るご飯に仕上がる【バター風味ライスの素】の3点セットです。
バターチキンカレーの素		291円	量販店 精肉コーナー など	トマトペーストに、ニンニク・バター・ヨーグルトのコクを加え、カレー粉などで仕上げた【カレーソース】、ガーリックのコクに、こしょうとセロリの風味を加えた【シーズニングスパイス】、ターメリック・クミンなどを組み合わせ風味豊かで色鮮やかなご飯が炊ける【ターメリックライス】の3点セットです。 辛さの目安:2/5段階(やや甘口)
からし焼の素		270円	量販店 精肉コーナー など	しょうゆにポークの旨みとニンニクの風味を効かせ、赤唐辛子でピリ辛に仕上げた【からし焼のたれ】と、生姜・ニンニクの風味を引き立てるとともに、たれを具材に絡みやすくする【仕上げ用調味粉】のセットです。 辛さの目安:4/5段階(やや辛口)
牛乳を加えて作る 野菜をいっぱい食べるスープ ビスク用スープ		394円	量販店 青果コーナー など	トマトペーストに、オマール海老の旨みとミルポア※の甘みが溶け込んだ、濃縮タイプのビスク用スープの素です。牛乳を加え、クリーミーな味わいが楽しめます。 ※ミルポアとは、タマネギ・ニンジン・セロリ等を煮込んだ甘みと風味が特徴の調味料です。
牛乳を加えて作る 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ		394円	量販店 青果コーナー など	アサリ・ホタテ・カキの旨みに、ポーク・チキンのコクを加えたチャウダー用スープの素です。発酵バターで風味よく仕上げました。牛乳を加え、クリーミーな味わいが楽しめます。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
巻かない ロールキャベツ用スープ ビーフコンソメ仕立て		394円	量販店 青果コーナー など	トマトペーストにビーフとフォン・ド・ヴォーのコク深い旨みと野菜の甘みを加え、ナツメグ・ローレルで風味よく仕上げたスープです。材料を重ねて煮込むだけで、キャベツをたっぷり食べられる“巻かないロールキャベツ”が楽しめます。
本格中華シェフ安川哲二監修 麻婆鍋スープ		394円	量販店 青果コーナー など	みそ・豆板醤・トウチ醤のコク深い旨みに、花椒・赤唐辛子のピリツとした辛味を効かせ、紹興酒で風味よく仕上げた麻婆鍋スープです。
本格中華シェフ安川哲二監修 中華あんかけの素		237円	量販店 青果コーナー など	鶏がら・オイスターソース・XO醤の旨みに、生姜と紹興酒の風味を効かせた醤油ベースの【調味だれ】と、具材によくからむあんかけに仕上がる【とろみ粉】のセットです。
神田川監修 ぶり大根のつゆ		248円	量販店 鮮魚コーナー など	和食の名店「神田川」監修の『ぶり大根のつゆ』は、丸大豆醤油に、三温糖・黒みりんの甘みと純米酒の風味を効かせ、隠し味にみそを加えてコク深い味わいに仕上げました。
神田川監修 究極の鮭鍋つゆ		394円	量販店 鮮魚コーナー など	和食の名店「神田川」監修のもと、鮭をおいしく食べるためにこだわった鍋つゆ。しょうゆベースに 3 種の魚介と 4 種の野菜の旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げました。
ナツコブセ鍋スープ		394円	量販店 鮮魚コーナー など	コチュジャンと味噌のコク深い味わいに、豆板醤・赤唐辛子の辛みと牛だし・魚介の旨みを加え、ニンニクで風味よく仕上げたストレートタイプの韓国風海鮮旨辛鍋スープです。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
名店監修鍋スープ 喜多方ラーメン 坂内 淡麗旨だし仕立て		415円	量販店 食品コーナー など	ラーメンの名店「喜多方ラーメン坂内」監修のもと、同店の「あっさり×コク」の透き通った味わいを鍋スープで再現しました。 とんこつ・鶏がらのコクを効かせたスープに、ラードの旨み・チャーシューの風味を加え、ほのかに黒こしょうを効かせました。
名店監修鍋の素 天下一品 京都鶏白湯味		437円	量販店 食品コーナー など	京都発祥のラーメンの名店・天下一品監修のもと、鶏や野菜の旨みを効かせ、隠し味に味噌を加えることで、濃厚な味わいに仕上げた【鍋用スープ】と、旨辛スパイス「赤ん粉」特有の辛味を再現し、ニンニクの旨みを効かせた【赤ん粉風にんにく辛旨だれ】のセットです。
名店監修鍋スープ 天下一品 赤ん鶏白湯味		415円	量販店 食品コーナー など	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。鶏の旨みに、ニンニクを効かせ、スパイスで刺激的な辛味に仕上げた“赤んこってり”な味わいです。 辛さの目安:5/5段階(強辛口)
天下一品監修 こってりの素		162円	量販店 食品コーナー など	天下一品監修のもと、同店の代名詞である“こってり”が楽しめる、鍋用後入れの調味料。できあがった鍋に加えるだけで、鶏・野菜の旨み、「こってり」特有の濃厚感がプラスされた鍋スープにアレンジできます。

■ 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
〒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>

2025年7月23日

動画投稿サイトで注目を集める料理研究家が監修

『料理研究家リュウジ監修』鍋スープ 2 品 新発売

一味違う、至高の「キムチ鍋」と「鶏山椒鍋」で“バズる”

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、2025年秋冬の新製品として『料理研究家リュウジ監修』の『至高のキムチ鍋スープ』と『至高の鶏山椒鍋スープ』を8月1日(金)より全国で発売します。

当社が実施したインターネット調査では、料理時に参考にするメディアとして「動画投稿サイト」を挙げる方が多くみられ、その中でも料理研究家のリュウジ氏が展開する「料理研究家リュウジのバズレシピ」が多くみられました。この結果を踏まえ、チャンネル登録者数が500万※を超える「料理研究家リュウジのバズレシピ」を展開しているリュウジ氏とのコラボが実現しました。リュウジ氏に監修いただき、消費者ニーズの高い「キムチ鍋つゆ」と「和風鍋つゆ」で、さらなる需要拡大を図ります。※2025年6月23日現在

『料理研究家リュウジ監修 至高のキムチ鍋スープ』は、牛だしを効かせたスープに、コチュジャン・赤唐辛子を加え、ニンニクとごま油で風味よく仕上げた、牛だしのコクと旨みにこだわったストレートタイプのキムチ鍋スープです。豚バラスライス、白菜、長ネギ、ニラなどの具材とピリッとした辛味のあるスープの相性がよく、お箸が進みます。また、リュウジ氏考案のレシピとして、餃子、白菜キムチを追加し、花椒とラー油で「火鍋」風の“バズアレンジ”も楽しめます。鍋あとは、ご飯、溶き卵、とろけるチーズで作る「キムたまチーズ雑炊」がおすすめです。



製品仕様	
製 品 名	料理研究家リュウジ監修 至高のキムチ鍋スープ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	415円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	料理研究家リュウジ監修のもと、コク深い牛だしの旨みに、コチュジャン・赤唐辛子を加え、ニンニク・ごま油で風味よく仕上げた至高のキムチ鍋スープです。 辛さの目安:3/5段階(中辛)

『料理研究家リュウジ監修 至高の鶏山椒鍋スープ』は、しょうゆベースのスープに、阿波尾鶏だしと昆布の旨みと本みりんのコク、四川省産の青花椒が爽やかに香る、風味豊かなストレートタイプの和風鍋スープです。鶏もも肉、白菜、長ネギ、ニンジン、シメジ、葛切りなどの具材によく合います。また、リュウジ氏考案のレシピとして、鶏だんごを加え、生卵を半熟まで煮立て、お好みで柚子胡椒を薬味として加える“バズアレンジ”も楽しめます。鍋あとは、スープに中華麺を入れひと煮立ちし、すりごまと柚子胡椒を加えれば「ごま香る鶏山椒ラーメン」の完成です。



製品仕様	
製 品 名	料理研究家リュウジ監修 至高の鶏山椒鍋スープ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	415円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆベースのスープに、阿波尾鶏だしと昆布の旨み・本みりんのコク、四川省産の青花椒が爽やかに香る、風味豊かな和風鍋スープです。 辛さの目安:2/5段階(マイルド)

<リュウジ氏 プロフィール>

料理研究家。1986年、千葉市生まれ。X(旧 Twitter)や YouTube で日々更新する料理動画やレシピが「簡単に爆速で美味しく作れる」と大人気を得ている。自炊の楽しさを広めようと、多方面で活躍中。

■ 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>

2025年7月23日

つけだれ不要のしゃぶ鍋スープ、今年は“日本の秋の味覚”でプチ贅沢

『松茸香るしゃぶ鍋スープ』新発売

松茸の上品な香りと地鶏・鰹だしの旨み、柑橘ですっきりとした味わいに

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、2025年秋冬の新製品として『松茸香るしゃぶ鍋スープ』を8月1日(金)より全国で発売します。

当社が実施したインターネット調査では、食の一番楽しみな季節として67%の方が「秋」を上げており、秋の味覚をイメージする食材では、「松茸」が多くの支持を集めました。秋冬期はもちろん、真夏や残暑期でも食されることが多い「しゃぶしゃぶ」ですが、「味のマンネリ化」といった不満の声が寄せられています。そこで当社は、つけだれ不要のしゃぶしゃぶ用スープの新作として、日本の秋の味わいが楽しめる新アイテムを市場投入します。

『松茸香るしゃぶ鍋スープ』は、「松茸の土瓶蒸し」の味わいをイメージして開発しました。天日塩・地鶏・鰹の旨み、国産かぼす果汁&ゆず皮のすっきりとした柑橘感と松茸の香り※のバランスを繊細な味に作り上げた濃縮タイプのしゃぶしゃぶ用スープです。つけだれいらずのスープは、しゃぶしゃぶ肉、レタス、長ネギ、三つ葉、エリンギなど素材の味を引き立てます。柚子こしょうや針生姜を添えればさらにおいしくいただけます。鍋あとのスープで作るシメの一品は、うどんを煮込み、大葉の上に大根おろしともみじおろしを乗せた薬味をトッピングし、刻み海苔をちらせた「さっぱりおろしうどん」がおすすめです。 ※松茸の香りは香料です。



製品仕様	
製 品 名	松茸香るしゃぶ鍋スープ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	415 円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	天日塩・地鶏・鰹の旨みと国産かぼす果汁・ゆず皮のすっきりとした味わいに、松茸の香り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。濃縮タイプ。 ※松茸の香りは香料使用

■ 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>

2025年7月23日

赤ワインとサワークリームが効いたソース。牛乳で仕上げるメニュー専用調味料

『ビーフストロガノフの素』新発売

バター風味ライスも簡単に作れ、本格的な一皿に仕上がるセット

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、2025年秋冬の新製品として『ビーフストロガノフの素』を8月1日(金)より全国で発売します。

献立レパートリーについて多くの方が悩みを抱えており、新メニューやバリエーションに興味を示している方は76%にのぼります。その中で「ビーフストロガノフ」について尋ねたところ、認知度・好意度で7割以上の高い数値が得られました(当社インターネット調査)。一方で、「ビーフストロガノフ」の専用調味料は市場であまり出回っていない現状を踏まえ当社は、手軽に作れる専用調味料セットを市場投入し、新規開拓を図ります。

『ビーフストロガノフの素』は、デミグラスソースにポーク・ビーフの旨みを加え、サワークリームと赤ワインで風味よく仕上げた【ビーフストロガノフソース】、肉にガーリックの下味を付け、旨みをとじ込める【下味粉】、炊き上がったご飯に混ぜるだけでオニオン・ガーリックの旨みとバター風味が楽しめる【バター風味ライスの素】をセットにしたメニュー専用調味料です。牛小間切れ肉または牛切り落とし肉、タマネギ、マッシュルームを本品で煮込み、牛乳で仕上げればマイルドな味わいのご馳走ディナーが完成します。お好みで生クリームやバターを用いれば、濃厚感がより一層増し、さらにおいしく召し上がれます。



製品仕様	
製 品 名	ビーフストロガノフの素
容 量	100g (ビーフストロガノフソース:80g、下味粉:15g、バター風味ライスの素:5g)
希望小売価格(税込)	291円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	デミグラスソースにポーク・ビーフの旨みを加え、サワークリームと赤ワインで風味よく仕上げた【ビーフストロガノフソース】、肉の旨みをとじ込める【下味粉】、オニオン・ガーリックの旨みと、バターの風味が香るご飯に仕上がる【バター風味ライスの素】の3点セットです。

■ 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
〒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>

2025年7月23日

バターとヨーグルトのコク。牛乳で仕上げるメニュー専用調味料

『バターチキンカレーの素』新発売

ターメリックライスも簡単炊飯、本格的な一皿に仕上がる

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、2025年秋冬の新製品として『バターチキンカレーの素』を8月1日(金)より全国で発売します。

カレーライスは食卓の大定番ですが、「毎回同じ味」という悩みを抱えている方が多くいらっしゃいました(当社インターネット調査)。そこで当社は、外食店で人気のカレーメニューでありながら食卓にはあまりのぼらない「バターチキンカレー」に注目し、「簡便・本格的・肉をおいしく」をキーワードに手軽に作れる専用調味料セットでカレー市場への進出を図ります。

『バターチキンカレーの素』は、トマトペーストに、ニンニク・バター・ヨーグルトのコクを加え、カレー粉やスパイスなどで仕上げた【カレーソース】、ガーリックのコクに、こしょうとセロリの風味を加えた【シーズニングスパイス】、ターメリック・クミンなどを組み合わせ風味豊かで色鮮やかなご飯が炊ける【ターメリックライスの素】の3点がセットになったメニュー専用調味料です。鶏肉、タマネギを本品で煮込み、牛乳で仕上げればマイルドな味わいのカレーソースが完成。炊き上げたターメリックライスとともによそえば、大人も子どもも満足な一皿です。



製品仕様	
製 品 名	バターチキンカレーの素
容 量	95g(カレーソース:75g、シーズニングスパイス:15g、ターメリックライスの素:5g)
希望小売価格(税込)	291円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストに、ニンニク・バター・ヨーグルトのコクを加え、カレー粉などで仕上げた【カレーソース】、ガーリックのコクに、こしょうとセロリの風味を加えた【シーズニングスパイス】、ターメリック・クミンなどを組み合わせ風味豊かで色鮮やかなご飯が炊ける【ターメリックライスの素】の3点セットです。 辛さの目安:2/5 段階(やや甘口)

■ 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
〒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>

2025年7月23日

東京都北区東十条発。スタミナ満点な“ソウルフード”を再現

『からし焼の素』新発売

ニンニク・赤唐辛子・生姜のパンチが効いた味つけで、白飯ススム！

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、2025年秋冬の新製品として『からし焼の素』を8月1日（金）より全国で発売します。

拡大傾向にあるメニュー専用調味料の購入意向について尋ねたところ、「外食店のメニューが再現できるもの」、「ご当地グルメが再現できるもの」、「食べたことのないメニューが作れるもの」が上位にランクされました（当社インターネット調査）。そこで当社は、東京都北区東十条のソウルフードである「からし焼」に着目し、地域のソウルフードをご家庭で再現できるメニュー専用調味料を発売します。

「からし焼」は、甘辛いたれにニンニク・生姜・唐辛子を効かせた豚肉の肉豆腐で、東京都北区東十条発祥の一品です。『からし焼の素』は、しょうゆにポークの旨みとニンニクの風味を効かせ、赤唐辛子でピリ辛に仕上げた【からし焼のたれ】と、生姜・ニンニクの風味を引き立てるとともに、たれを具材に絡みやすくする【仕上げ用調味粉】がセットになったメニュー専用調味料です。フライパンで焼いた豚うす切り肉と豆腐をたれで煮込み、仕上げに水で溶いた調味粉をなじませて盛り付け。刻んだ長ネギとキュウリをトッピングすれば、ローカルな定食屋さんのからし焼がお楽しみいただけます。



製品仕様	
製 品 名	からし焼の素
容 量	85g（からし焼のたれ：75g、仕上げ用調味粉：10g）
希望小売価格（税込）	270円
販 路	量販店などの精肉コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	しょうゆにポークの旨みとニンニクの風味を効かせ、赤唐辛子でピリ辛に仕上げた【からし焼のたれ】と、生姜・ニンニクの風味を引き立てるとともに、たれを具材に絡みやすくする【仕上げ用調味粉】のセットです。辛さの目安：4／5段階（やや辛口）

■ 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>

2025年7月23日

牛乳を加えて作る！残暑から秋冬にぴったりのスープメニューのご提案

『野菜をいっぱい食べるスープ』シリーズ 2品 新発売

ミニトマトの『ビスク用スープ』、ブロッコリーの『チャウダー用スープ』

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、2025年秋冬の新製品として「野菜をいっぱい食べるスープ」シリーズの新アイテム、『牛乳を加えて作るビスク用スープ』と『牛乳を加えて作るチャウダー用スープ』を8月1日(金)より全国で発売します。

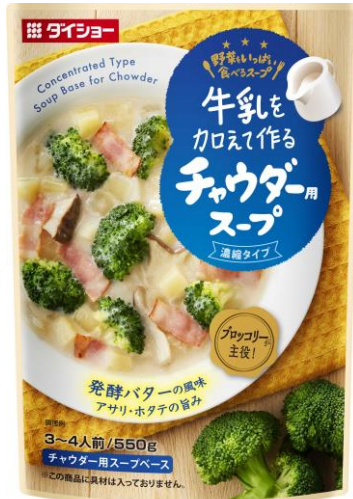
「温かくて野菜たっぷりのメニュー」は、秋冬期はもちろん残暑期であってもニーズの高いことから(当社インターネット調査)、サラダなどでおなじみのミニトマトと、2026年より指定野菜となるブロッコリーにフォーカスし、牛乳で作る「クッキングタイプのスープ」を開発しました。「野菜をいっぱい食べるスープ」シリーズの新アイテムとしてラインアップします。

『牛乳を加えて作る 野菜をいっぱい食べるスープ ビスク用スープ』は、トマトペーストに、オマール海老の旨みと、タマネギ・ニンジン・セロリなどを煮込んだ甘みと風味が特徴の調味料「ミルポア」が溶け込んだ、濃縮タイプのビスク用スープの素です。ミニトマト、タマネギ、じゃがいも、マッシュルームやエリンギなどのキノコ、シーフードミックスを本品と牛乳で煮込めば、クリーミーな味わいのビスクが手軽に楽しめます。また、フライパンひとつで作る「ワンポットパスタ」や「夏野菜の冷製ビスク」といったアレンジメニューもお勧めです。



製品仕様	
製 品 名	牛乳を加えて作る 野菜をいっぱい食べるスープ ビスク用スープ
容 量	550g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストに、オマール海老の旨みとミルポア※の甘みが溶け込んだ、濃縮タイプのビスク用スープの素です。牛乳を加え、クリーミーな味わいが楽しめます。 ※ミルポアとは、タマネギ・ニンジン・セロリ等を煮込んだ甘みと風味が特徴の調味料です。

『牛乳を加えて作る 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ』は、アサリ・ホタテ・カキの旨みにポーク・チキンのコクを加え、発酵バターで風味よく仕上げた、濃縮タイプのチャウダー用スープの素です。ブロッコリー、タマネギ、じゃがいも、マッシュルームやエリンギなどのキノコ、薄切りベーコンを本品と牛乳で煮込めばクリーミーな味わいのチャウダーが手軽に楽しめます。また、ホームパーティ時にはパイ生地でふたをした「ごちそうチャウダー」、かぼちゃを使ったハロウィン仕様の「かぼチャウダー」などイベントを華やかに彩るメニュー展開も楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	牛乳を加えて作る 野菜をいっぱい食べるスープ チャウダー用スープ
容 量	550g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	アサリ・ホタテ・カキの旨みに、ポーク・チキンのコクを加えたチャウダー用スープの素です。発酵バターで風味よく仕上げました。牛乳を加え、クリーミーな味わいが楽しめます。

■ 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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2025年7月23日

キャベツ1/2個で楽しめる、新感覚の「ロールキャベツ」

『巻かないロールキャベツ用スープ ビーフコンソメ仕立て』新発売

トマトの酸味とビーフの旨味の絶妙なバランス

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、2025年秋冬の新製品として『巻かないロールキャベツ用スープ ビーフコンソメ仕立て』を8月1日（金）より全国で発売します。

昨今の物価上昇の影響を受け、野菜の買い方にも変化がおきているようです。キャベツは、食卓メニューに欠かせない野菜ですが、当社が実施した消費者動向調査では、一玉ではなく半玉を買う方が増えていることがわかりました。また、近年のタイパ重視傾向により手のかかる料理を避けたい意向が強い一方で、簡単に楽しめたらうれしい、と感じていることもわかりました。そこで当社は、世代を問わず好まれている人気メニュー「ロールキャベツ」の味わいを、キャベツで巻く手間をかけずに楽しめる新感覚のメニューを提案します。

『巻かないロールキャベツ用スープ ビーフコンソメ仕立て』は、トマトペーストに、ビーフとフォン・ド・ヴォーのコク深い旨みと野菜の甘みを加え、ナツメグ・ローレルで風味よく仕上げたストレートタイプのスープです。キャベツの葉、豚ひき肉、タマネギを重ね、ブロッコリー、ミニトマトを乗せたら本品で煮込むだけで、“巻かないロールキャベツ”を作ることができます。また、タマネギをたっぷり使った「オニオングラタン風スープ」などのアレンジメニューも楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	巻かないロールキャベツ用スープ ビーフコンソメ仕立て
容 量	750g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	トマトペーストにビーフとフォン・ド・ヴォーのコク深い旨みと野菜の甘みを加え、ナツメグ・ローレルで風味よく仕上げたスープです。材料を重ねて煮込むだけで、キャベツをたっぷり食べられる“巻かないロールキャベツ”が楽しめます。

■ 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

〒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>

2025年7月23日

野菜に感動！いつもの材料なのに本格的な味にランクアップ

『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズ 2品 新発売

秋冬の食卓は「とろみ」で食す、「麻婆鍋」と「中華あんかけ」

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、2025年秋冬の新製品として『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズの新作、『麻婆鍋スープ』と『中華あんかけの素』を8月1日(金)より全国で発売します。

当社は、2024年春夏季より四川料理の名店・龍の子(東京都渋谷区)の創業者、安川哲二シェフに味や作り方の監修をいただき『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズを展開しています。今回当社が実施した中華料理に関するインターネット調査では、「スタミナがつきそうな」イメージがあり、秋冬季には「とろみがあるメニュー」に人気があることが伺えました。この結果を踏まえ、龍の子の人気 No.1メニュー麻婆豆腐をアレンジした鍋スープとさまざまなメニューに応用できる中華調味料をラインアップに加えます。

『本格中華シェフ 安川哲二監修 麻婆鍋スープ』は、みそ・豆板醤・トウチ醤のコク深い旨みに、花椒・赤唐辛子のピリッとした辛味を効かせ、紹興酒で風味よく仕上げたストレートタイプの麻婆鍋スープです。隠し味にチキンエキス・ラー油・生姜・ニンニクを用い、旨味・辛味・風味が絶妙のバランスで楽しめます。長ネギ、白菜、ニラなどの野菜類と、豚バラスライス・豆腐を煮込んだら、炒めた豚ひき肉を追加し、お好みで水溶き片栗粉でスープに「とろみ」をつけて完成。いつもの材料なのに中華シェフが仕立てたような鍋料理が手軽に楽しめます。鍋あとの一品は、とろみをつけたスープを麺にかけて食べる“麻婆麺”で決まりです。



製品仕様	
製 品 名	本格中華シェフ 安川哲二監修 麻婆鍋スープ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそ・豆板醤・トウチ醤のコク深い旨みに、花椒・赤唐辛子のピリッとした辛味を効かせ、紹興酒で風味よく仕上げた麻婆鍋スープです。

『本格中華シェフ 安川哲二監修 中華あんかけの素』は、鶏がら・オイスターソース・XO醤の旨みに、生姜と紹興酒の風味を効かせた醤油ベースの【調味だれ】と、具材によくからむあんかけに仕上がる【とろみ粉】がセットになった専用調味料です。白菜、ニンジン、シイタケ、豚バラスライスなど、お馴染みの材料を用いながら、中華シェフ監修のワンランク上の味に仕上がる中華あんかけが簡単に作れます。主菜としてはもちろん、「あんかけ丼」や「あんかけラーメン」なども楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	本格中華シェフ 安川哲二監修 中華あんかけの素
容 量	88g（調味だれ：75g、とろみ粉：13g）
希望小売価格（税込）	237円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	鶏がら・オイスターソース・XO醤の旨みに、生姜と紹興酒の風味を効かせた醤油ベースの【調味だれ】と、具材によくからむあんかけに仕上がる【とろみ粉】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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2025年7月23日

有名和食店の料理人直伝！食卓で味わう料亭の味

『神田川監修』シリーズ 2 品 新発売

本格的な「ぶり大根」、粋を極めた「鮭鍋」

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、2025年秋冬の新製品として「神田川監修」を冠した『ぶり大根のつゆ』と『究極の鮭鍋つゆ』を8月1日(金)より全国で発売します。

当社が実施した魚料理に関するインターネット調査では、「味付けが決まらない」、「魚がパサついて固くなってしまう」、「臭みが残る」といった悩みを抱えている方が多く見られました。当社では昨季、和食料理人・神田川俊郎氏により1965年に大阪・北新地に創業した「新日本料理 神田川」に味や作り方の監修をいただき、本格的な和食メニューを失敗なく手軽に作れる「神田川監修」シリーズを立ち上げ、大変好評を博しました。そして今季も、旬の鮮魚素材を美味しくいただける、“料理は心”がしみ込んだ専用調味料の新アイテムを市場投入します。

『神田川監修 ぶり大根のつゆ』は、丸大豆醤油に、昆布の旨み、三温糖・黒みりんの甘み、純米酒と生姜の風味をほんのり効かせ、隠し味にみそを用いることで、コク深い味わいに仕上げた濃縮タイプの専用調味料です。本品で煮立てた大根に、下ごしらえしたブリを加え煮込むこと約10分。器に盛って、きぬさを添えれば、冬の一品が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	神田川監修 ぶり大根のつゆ
容 量	300g
希望小売価格(税込)	248円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	和食の名店「神田川」監修の『ぶり大根のつゆ』は、丸大豆醤油に、三温糖・黒みりんの甘みと純米酒の風味を効かせ、隠し味にみそを加えてコク深い味わいに仕上げました。

『神田川監修 究極の鮭鍋つゆ』は、和食の名店「神田川」監修のもと、しょうゆベースにかつお・昆布・真鯛の魚介とタマネギ・ネギ・ニンジン・セロリの旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げた、鮭をおいしく食べるためにこだわったストレートタイプの鍋つゆです。生鮭に加え、ホタテやエビなどの魚介、白菜、長ネギ、ニンジン、シメジなどの野菜類のおいしさが引き立つ和の味わいです。鍋あとスープでご飯を煮込み、溶き卵を流し入れ余熱で蒸らしたら「鮭雑炊」の完成です。イクラ、三つ葉をトッピングすれば、彩りも映え、美味しさが一層引き立つメ膳が楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	神田川監修 究極の鮭鍋つゆ
容 量	700g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	和食の名店「神田川」監修のもと、鮭をおいしく食べるためにこだわった鍋つゆ。しょうゆベースに3種の魚介と4種の野菜の旨みを加え、純米酒で風味よく仕上げました。

■ 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 0120-092-860

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

2025年7月23日

コクのある甘みとあと引く辛さが同居する韓国風海鮮鍋

『ナッコプセ鍋スープ』新発売

タコ、エビが主役。寒い冬を楽しむ新しい味覚

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、2025年秋冬の新製品として『ナッコプセ鍋スープ』を8月1日(金)より全国で発売します。

韓国料理を簡単に自作できる専用調味料は年々伸長傾向にあります(富士経済「食品マーケティング便覧2025」)。当社が実施したインターネット調査でも、約8割の方が「辛い物好き」と答え、20代の約7割が、一番好きな辛い料理を「韓国料理」と回答しています。そこで当社は、近年、日本でも認知拡大しつつある韓国のご当地グルメ「ナッコプセ」に注目し、鍋スープとして開発に着手。甘すぎず、辛すぎない味付けにすることで20～30代を中心とした幅広い世代をターゲットとし、新しい鍋レパートリーを提案します。

ナッコプセとは、韓国語のナッチ(テナガダコ)、コプチャン(ホルモン)、セウ(小エビ)の頭文字をとって命名された韓国の甘辛い料理です。『ナッコプセ鍋スープ』は、コチュジャンと味噌のコク深い味わいに、豆板醤・赤唐辛子の辛みと牛だし・魚介の旨みを加え、ニンニクで風味よく仕上げたストレートタイプの海鮮旨辛鍋スープです。エビやシーフードミックス、タコ、牛モツ、キャベツ、長ネギ、ニラ、春雨などの具材をおいしく甘辛い味でいただきます。鍋あとは、スープでご飯を煮込み、韓国海苔、いりごまを散らした「韓国風まぜごはん」で。とびっこの追加トッピングで、色合いも味も一層引き立ちます。



製品仕様	
製 品 名	ナッコプセ鍋スープ
容 量	750g
希望小売価格(税込)	394円
販 路	量販店などの鮮魚コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	コチュジャンと味噌のコク深い味わいに、豆板醤・赤唐辛子の辛みと牛だし・魚介の旨みを加え、ニンニクで風味よく仕上げたストレートタイプの韓国風海鮮旨辛鍋スープです。

■ 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 0120-092-860

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

2025年7月23日

今年の「名店監修鍋スープ」は、“日本三大ラーメン”の人気店

『名店監修鍋スープ 喜多方ラーメン坂内淡麗旨だし仕立て』新発売

クリアな見た目ながら深いコクと旨み。「毎日食べられるラーメン」を鍋スープで再現

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、2025年秋冬の新製品として『名店監修鍋スープ 喜多方ラーメン坂内淡麗旨だし仕立て』を8月1日(金)より全国で発売します。

当社と有名ラーメン店のコラボレーションによる「名店監修鍋スープ」シリーズは、これまでに「とんこつ(=一風堂)」、「魚介だし醤油(=麺屋武蔵)」、「味噌(=すみれ)」、「鶏白湯(=天下一品)」、「鶏だし醤油(=飯田商店)」の各フレーバーを展開し、人気の鍋スープに成長しました。そして本年は、クリアなスープの中に深いコクと旨みが溶け込んだ淡麗旨だし仕立ての鍋スープをラインアップし、30～60代のファミリー層を中心に幅広い世代へのアプローチを図ります。

1988年の1号店オープン以来、喜多方ラーメン坂内は、手作りにこだわり“毎日食べられるラーメン”として幅広い世代で親しまれている人気店です。今回発売する『名店監修鍋スープ 喜多方ラーメン坂内淡麗旨だし仕立て』は、同店の特徴である「あっさり×コク」の味わいを淡麗系の鍋スープとして再現しました。とんこつと鶏がらのコクに、ラードの旨みとチャーシューの風味を加え、アクセントに黒こしょうをほのかに効かせ、隠し味の清酒を用いたストレートタイプの鍋スープです。「あっさりしているのにコク深い味わい」のスープは、豚うす切り肉、長ネギ、水菜、ニンジン、シメジ、ワンタンなどの具材と好相性。鍋あとは、ゆでた中華麺にスープをたっぷりかけ、刻みネギを添え柚子胡椒で味を調えた「喜多方ラーメン」一択です。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋スープ 喜多方ラーメン坂内淡麗旨だし仕立て
容 量	700g
希望小売価格(税込)	415円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	ラーメンの名店「喜多方ラーメン坂内」監修のもと、同店の「あっさり×コク」の透き通った味わいを鍋スープで再現しました。とんこつ・鶏がらのコクを効かせたスープに、ラードの旨み・チャーシューの風味を加え、ほのかに黒こしょうを効かせました。

■ 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
〒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>

2025年7月23日

一家団欒でも、“ソロ鍋”でも。今年は京都発の有名ラーメン店と

『名店監修鍋の素 天下一品京都鶏白湯味』新発売

鶏と野菜の旨みが溶け込んだ白湯スープ、刺激的な辛旨だれで味変

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、2025年秋冬の新製品として『名店監修鍋の素 天下一品京都鶏白湯味』を8月1日（金）より全国にて発売します。

また、これまで関西地区限定だった『名店監修鍋スープ 天下一品赤ん鶏白湯味』の販売エリアを全国に拡大します。

残暑が長期化し、鍋シーズンのずれ込みが見られる昨今、当社は鍋メニューへの意欲をかき立てるべく、「辛系鍋つゆ」に注目し、昨シーズン立ち上げた「名店監修鍋の素」シリーズの第3弾として、「一風堂」、「すみれ」に続く新作の開発に着手。個食からファミリーまで、さまざまなシーンに対応できる鍋の素をラインアップします。

1971年に京都・北白川で屋台から始まった天下一品は、鶏がらと野菜などをじっくりと炊き出した「こってりスープ」が人気のラーメン店です。今回発売する『名店監修鍋の素 天下一品京都鶏白湯味』は、鶏や野菜の旨みを効かせ、隠し味に味噌を加えることで、濃厚な味わいに仕上げた濃縮タイプの【鍋用スープ】と、天下一品オリジナルの旨辛スパイス「赤ん粉」特有の辛味を再現し、赤唐辛子・山椒・青唐辛子に、ニンニクの旨みを効かせた【赤ん粉風にんにく辛旨だれ】がセットになった鍋用調味料です。鶏もも肉、キャベツ、長ネギ、タマネギ、ニンジンなどの具材になじむ濃厚な白湯スープに、お好みに合わせて辛旨だれを用いれば豊かな香辛料の香りと辛み、コクが楽しめます。1人前ずつ4回に小分けされており、鍋を囲む人数に合わせて使えます。



製品仕様	
製 品 名	名店監修鍋の素 天下一品京都鶏白湯味
容 量	156g (鍋用スープ: 33g×4袋、辛味調味料: 6g×4袋)
希望小売価格(税込)	437円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
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、鶏や野菜の旨みを効かせ、隠し味に味噌を加えることで、濃厚な味わいに仕上げた【鍋用スープ】と、旨辛スパイス「赤ん粉」特有の辛味を再現し、ニンニクの旨みを効かせた【赤ん粉風にんにく辛旨だれ】のセットです。



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)	415円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
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。鶏の旨みに、ニンニクを効かせ、スパイスで刺激的な辛味に仕上げた“赤んこってり”な味わいです。 辛さの目安:5／5段階(強辛口)

■ 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>

2025年7月23日

出来上がった鍋を“こってり”濃厚に仕上げる後入れ調味料

『天下一品監修 こってりの素』新発売

鶏・野菜で旨みが増し、スープに「とろみ」をさらにプラス

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、2025年秋冬の新製品として『天下一品監修 こってりの素』を8月1日(金)より全国で発売します。

2023年発売の「名店監修鍋スープ 天下一品 京都鶏白湯味」は、これまでに出荷数700万本を超え、大きな反響をいただく中、“こってりラーメン”特有の「とろみ」を求める声も寄せられました。一般的にストレートタイプの鍋スープそのものに「とろみ」をつけると具材に火が通りにくくなるため、製品化は困難とされています。そこで当社は、具材に火が通った後、出来上がった鍋のスープに「とろみ」をつける後入れ調味料を新たに開発しました。消費者の要望にお応えするとともに、これまでにない鍋メニューのアレンジ方法を提案します。

1971年に京都・北白川の屋台から始まった天下一品は、鶏がらと野菜などをじっくりと炊き出した「こってりスープ」が人気のラーメン店です。今回発売する『天下一品監修 こってりの素』は、天下一品の代名詞たる“こってり”が楽しめる、粉末タイプの鍋用後入れ調味料です。鶏・野菜の旨みと「とろみ」が、濃厚な味わいをもたらし、おいしさを引き立てます。



製品仕様	
製 品 名	天下一品監修 こってりの素
容 量	15g
希望小売価格(税込)	162円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2025年8月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	天下一品監修のもと、同店の代名詞である“こってり”が楽しめる、鍋用後入れの調味料。できあがった鍋に加えるだけで、鶏・野菜の旨み、「こってり」特有の濃厚感がプラスされた鍋スープにアレンジできます。

■ 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
〒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>