

2024年1月17日

ダイショー 2024年春夏新製品のご案内

— スター級の主菜が勢ぞろい —

パンチ力、ワンプレート、名菜 etc. いろいろな味が楽しめる

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、2024年春夏新製品・リニューアル製品として以下の小売用製品を2月1日(木)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
秘伝 焼肉のたれ にんにく5倍		561円	量販店 精肉コーナー など	みそのコクや生姜・ごま油の風味を効かせたしょうゆベースのたれに、粒感の大きいにんにく等を用い、従来品の5倍量を配合することで“にんにく感”に特化した焼き肉のたれです。ほどよいとろみが肉や野菜に絡み、脂身の多い肉でも、にんにくの旨みやコクでおいしい焼き肉が楽しめます。
ガツツと辛旨だれ		302円	量販店 精肉コーナー など	にんにくの旨みとコチュジャンのコクに赤唐辛子の辛さを加え、ごま油の風味をしっかり効かせました。幅広い肉と相性が良く、1本で味が決まる汎用性のある辛味だれです。
レンジで簡単 ガパオライス用ソース		237円	量販店 精肉コーナー など	魚醤とにんにくの旨みに、唐辛子や豆板醤の辛み、バジルの香りをほどよく効かせた「電子レンジ調理用調味料」です。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
キーマカレーの素		237 円	量販店 精肉]ナ など	<p>16種類の香辛料で豊かな風味とほどよい辛さに仕上げ、ポークの旨みを加えた「カレーソース」と、風味豊かで色鮮やかなごはん仕上がる「ターメリックライス」のセットです。</p> <p>辛さの目安: 3/5 段階(中辛)</p>
ふた 豚からの素		237 円	量販店 精肉]ナ など	<p>サクツとした食感に仕上げる「から揚げ粉」、しょうゆにりんご果汁の甘みと黄金生姜の風味豊かな「下味調味液」、黄金生姜の風味、にんにく・オニオンのコクと酸味を効かせたピリ辛の「生姜香る香味甘酢だれ」の調味料セットです。</p>
棒々鶏のたれ		152 円	量販店 精肉]ナ など	<p>ねりごまのコクとすりごまの香りに、香味野菜の旨みとラー油でピリツとした辛さに仕上げました。</p> <p>※フレーバー&パッケージリニューアル品</p>
本格中華シェフ 安川哲二監修 回鍋肉の素		237 円	量販店 青果]ナ など	<p>甜麺醬・豆鼓醬のコクと甘みに、にんにくの風味を効かせた「回鍋肉のたれ」と、豆板醬にローストガーリックと紹興酒の風味を加え、お好みの辛さに調節できる「辛味調味料」のセットです。四川料理の名店・龍の子(東京・渋谷区)創業者の安川哲二シェフ監修。</p>

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
本格中華シェフ 安川哲二監修 麻婆茄子の素		237 円	量販店 青果コーナー など	豆板醤・甜麵醬のkokに、にんにく・生姜・青花椒・紹興酒の風味を効かせた「麻婆茄子のたれ」と、とろとろの食感に仕上げる「とろみ粉」のセットです。四川料理の名店・龍の子（東京・渋谷区）創業者の安川哲二シェフ監修。
本格中華シェフ 安川哲二監修 青椒肉絲の素		237 円	量販店 青果コーナー など	しょうゆにオイスターの旨みを効かせ、生姜・紹興酒の風味を加えた「青椒肉絲のたれ」と、肉の旨みをとじこめると同時に下味をつける「下味粉」のセットです。四川料理の名店・龍の子（東京・渋谷区）創業者の安川哲二シェフ監修。
沖縄の家庭料理 にんじんしりしりのたれ		118 円	量販店 青果コーナー など	淡口しょうゆに、沖縄北谷の焼塩と焼津産鰹節・北海道産日高昆布の旨み、ポークのkokを加え、本みりんと黒こしょうの風味でメリハリのある味わいに仕上げました。沖縄でポピュラーな家庭料理が簡単に作れる専用調味料です。
海鮮中華 イカの塩炒めの素/ ホタテの塩炒めの素		216 円	量販店 鮮魚コーナー など	鶏がらとホタテの旨みに、ごま油・にんにく・生姜・紹興酒で豊かな風味を加え、天日塩でまろやかに仕上げた「炒め用ソース」と、具材によく絡む「とろみ粉」がセットになり、広東風うま塩味の炒め物が楽しめる調味料です。調理イメージを表面・裏面に載せたリバーシブルパッケージ採用。

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
<p>鮮魚亭 海鮮丼のたれ</p>		<p>176 円</p>	<p>量販店 鮮魚コーナ など</p>	<p>コク深い旨みのあるたまり醤油に変更し、北海道・利尻昆布だしの旨みを効かせ、純米酒と本みりんで風味よく仕上げました。東京・豊洲市場の水産仲卸「島津商店」三代目・島津修氏監修。調理イメージを表面・裏面に載せたリバーシブルパッケージ採用。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品</p>

■ 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>

2024年1月17日

にんにく好きを虜にする 強烈なにんにく感

『秘伝 焼肉のたれ にんにく5倍』新発売

当社一番人気の焼き肉のたれに“背徳”の味、注入

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、2024年春夏の新製品として『秘伝 焼肉のたれ にんにく5倍』を2月1日(木)より全国で発売します。

当社が実施した焼き肉のたれに関するインターネット調査では、好きなフレーバーで「しょうゆ・にんにく」が上位に入り、それを裏付けるように「にんにく・おろしにんにく」の食卓出現頻度も増加しています(インテージ「キッチンダイアリー」)。また、“背徳”をキーワードとしたメニューを提供する外食店が2021年10月頃から2022年2月にかけて増加しており、「チーズ」や「にんにく」を用いたメニューが多く提供されています(2022年ぐるなび調べ)。そこで当社の焼き肉のたれのなかで最も支持を集めている『秘伝 焼肉のたれ』の新アイテムの開発に着手。焼き肉のたれとして成立しながら「にんにく」を最大級に増量し、インパクトのある新作を市場投入します。

『秘伝 焼肉のたれ にんにく5倍』は、みそのコクや生姜・ごま油の風味を効かせたしょうゆベースのたれに、粒感の大きいにんにく等を用い、従来品の5倍量のにんにくを配合することで“にんにく感”に特化した焼き肉のたれです。ほどよいとろみが肉や野菜に絡み、にんにくの旨みやコクがしっかりと効き、牛カルビや豚バラ肉など脂身の多い肉でもおいしく楽しめます。



製品仕様	
製品名	秘伝 焼肉のたれ にんにく5倍
容量	590g
希望小売価格(税込)	561円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	粒感の大きいにんにく等を用い、従来品の5倍量を配合することで“にんにく感”に特化した焼き肉のたれです。ほどよいとろみが肉や野菜に絡み、脂身の多い肉でも、にんにくの旨みやコクでおいしい焼き肉が楽しめます。

■ 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>

2024年1月17日

幅広い肉料理を辛旨く演出する“ホットソース”の新アイテム

『ガッツと辛旨だれ』新発売

味のプロが扱う業務用調味料を食卓向けにアレンジ

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、2024年春夏の新製品として『ガッツと辛旨だれ』を2月1日(木)より全国で発売します。

「激辛・辛旨・旨辛」等の表現を冠した調味料、いわゆるホットソース市場は、2020年に比べ、183.3%に拡大しています(日経 POS 情報サービス)。さらに当社が実施したインターネット調査において、「今後辛い料理を増やしたい」と答えた方は20~40代で多く見られました。そこで当社は、伸長するホットソース市場に対応するとともに、消費者ニーズにお応えすべく、ご好評いただいている業務用辛旨だれを、食卓向けにアレンジし商品化しました。

『ガッツと辛旨だれ』は、にんにくの旨みとコチュジャンのkokoroに赤唐辛子の辛さを加え、ごま油の風味をしっかり効かせた万能調味料です。牛・豚・鶏といった肉はもちろん、ホルモン・手羽肉やラム肉など、さまざまな肉とも相性が良く、1本で味が決まる汎用性のある辛味だれです。ご飯がすすむ主菜の味付けやお酒のおつまみの味付けにピッタリです。



製品仕様	
製品名	ガッツと辛旨だれ
容量	240g
希望小売価格(税込)	302円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	にんにくの旨みとコチュジャンのkokoroに赤唐辛子の辛さを加え、ごま油の風味をしっかり効かせました。幅広い肉と相性が良く、1本で味が決まる汎用性のある辛味だれです。

■ 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>

2024年1月17日

タイ料理の人気メニューが手軽に作れる「電子レンジ調理用調味料」

『レンジで簡単 ガパオライス用ソース』新発売

魚醤の旨味と唐辛子の辛味、バジルが程よく香るエスニックな一皿

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、2024年春夏の新製品として『レンジで簡単 ガパオライス用ソース』を2月1日(木)より全国で発売します。

チャック付きのパッケージに入った味付け用調味料(ソース)に材料を入れ、そのまま電子レンジで調理できる「電子レンジ調理用調味料」は、飛躍的な拡大を見せています(日経POS情報サービス)。当社は、この食品カテゴリーに注目すると同時に、食品や光熱費など物価高騰が収まらないなか、お手頃価格の「鶏ひき肉」を用い、定番のエスニックメニューが手軽に作れる「電子レンジ調理用調味料」を企画しました。

『レンジで簡単 ガパオライス用ソース』は、魚醤とにんにくの旨みに、唐辛子や豆板醤の辛み、バジルの香りをほどよく効かせた、幅広い世代で楽しめるエスニック風味に仕上げました。鶏ひき肉をパッケージに入れ、電子レンジで加熱するだけ。お好みに応じてご飯とともにカリカリに揚げ焼いた目玉焼きを添えたり、バジルをトッピングしたりして、ライムを絞ったら出来上がり。タイの定番メニューが簡単に作れます。



製品仕様	
製品名	レンジで簡単 ガパオライス用ソース
容量	80g (2人前)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	魚醤とにんにくの旨みに、唐辛子や豆板醤の辛み、バジルの香りをほどよく効かせた「電子レンジ調理用調味料」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>

2024年1月17日

カンタン調理なのに、本格感いっぱいの専用調味料セット

『キーマカレーの素』 新発売

いつもの炊飯で“ターメリックライス”が作れる

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、2024年春夏の新製品として『キーマカレーの素』を2月1日(木)より全国で発売します。

物価の高騰により節約志向が高まりを見せる昨今、「安価な食材の使用」「食材の使い切り」を意識するようになっていきます(当社インターネット調査)。そこで当社は、比較的安価な素材の豚ひき肉と家庭常備野菜のタマネギだけで作れる「キーマカレー」に注目。本格的な味わいが楽しめるよう、カレーだけでなく“ターメリックライス”も簡単に作れる専用調味料をセットすることで差別化を図りながら、近年、拡大傾向にある家庭用キーマカレー市場に参入します。

『キーマカレーの素』は、16種類の香辛料で豊かな風味とほどよい辛さに仕上げ、ポークの旨みを加えた中辛の「カレーソース」と、ターメリック・ガーリック・クミンなどを組み合わせ、風味豊かで色鮮やかなごはん仕上がる「ターメリックライスの素」がセットになった専用調味料です。ターメリックライスは、研いだお米と「ターメリックライスの素」を一緒に炊くだけ。炊き上がったターメリックライスにバターを混ぜ合わせるとコク深い味わいになります。キーマカレーは、豚ひき肉とタマネギを炒め、「カレーソース」を混ぜるだけのカンタン調理。ターメリックライスとキーマカレーを盛り付け、お好みに合わせて温泉卵をトッピングすれば、コクとまろやかさがプラスされ、一層おいしくいただけます。



製品仕様	
製品名	キーマカレーの素
容量	84g (カレーソース:80g、炊飯用調味料:4g)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	16種類の香辛料で豊かな風味とほどよい辛さに仕上げ、ポークの旨みを加えた「カレーソース」と、風味豊かで色鮮やかなごはん仕上がる「ターメリックライスの素」のセットです。 辛さの目安: 3/5段階(中辛)

■ 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>

2024年1月17日

マンネリメニュー打破！お箸がすすむ“いつもと違うから揚げ”

『豚からの素』新発売

サクッと揚げり、ピリッと仕上げる。定食屋さんの味を食卓で

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、2024年春夏の新製品として『豚からの素』を2月1日(木)より全国で発売します。

から揚げは、大きなおかずの食卓出現頻度3位にランク(インテージ「キッチンダイアリー」)され、子どもから大人まで人気のメニューです。から揚げの主となる素材は、鶏肉がポピュラーですが、近年では豚肉を使ったから揚げ(豚から)も徐々に広がっています。当社は、マンネリ化する献立を打破する新メニューを失敗せずに作れる専用調味料を開発し、豚肉を使った主菜を提案します。

『豚からの素』は、小麦粉・米粉などを用いサクツとした食感に仕上がる「から揚げ粉」、しょうゆに青森県産りんご果汁の甘みと高知県産黄金生姜の風味を効かせた「下味調味液」、しょうゆに高知県産黄金生姜の風味、にんにく・オニオンのコク、コチュジャンの隠し味を加え、酸味の効いたピリ辛味でさっぱりと仕上げる「生姜香る香味甘酢だれ」の3点がセットになった専用調味料です。豚ロースうす切り肉を用いればパリパリとした食感が楽しめ、豚小間肉を用いれば手軽に作れ、厚切り肉なら肉の旨みを感じる一品が味わえます。たっぷりの千切りキャベツとミニトマトを付け合わせに、万能ネギなどをトッピングしてバランスの良い“定食メニュー”が楽しめます。



製品仕様	
製品名	豚からの素
容量	93g (上掛け用のたれ:45g、から揚げ粉:30g、下味用調味液:18g)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	サクツとした食感に仕上げる「から揚げ粉」、しょうゆにりんご果汁の甘みと黄金生姜の風味豊かな「下味調味液」、黄金生姜の風味、にんにく・オニオンのコクと酸味を効かせたピリ辛の「生姜香る香味甘酢だれ」の調味料セットです。

■ 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>

2024年1月17日

口いっぱい広がるごまの風味、香味野菜&ラー油の旨辛味

『棒々鶏のたれ』リニューアル発売

鶏肉にしっかり絡む具感のあるたれに生まれ変わった

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、2024年春夏の製品として『棒々鶏のたれ』の味とパッケージをリニューアルし、2月1日(木)より全国で発売します。

棒々鶏は、茹でた鶏肉やキュウリなどの野菜にたれをかけるだけで完成し、主菜はもちろんおつまみとしても簡単に作れる中華メニューです。当社が実施した棒々鶏のたれに関するインターネット調査では、「ラー油使用」、「クオリティの高い味」、「ソースの具感」、「外食店のような本格的な味わい」などが求められていることがわかりました。そこで当社既存の「棒々鶏のたれ」をブラッシュアップし、外食店のような味を提供することで消費者ニーズにお応えします。

このたびリニューアルする『棒々鶏のたれ』は、外食店の味を参考に、既存品のねりごまのコクとすりごまの香りを生かしながら、香味野菜の旨みとラー油の辛みを加え、本格的なたれに仕上げました。具感があり、ピリツとした味わいは、茹でた鶏むね肉や鶏ささみ肉をはじめサラダチキンとも相性が良く、ねりごまのコク深さとしっとりした食感が楽しめます。



製品仕様	
製品名	棒々鶏のたれ
容量	100g
希望小売価格(税込)	152円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	ねりごまのコクとすりごまの香りに、香味野菜の旨みとラー油でピリツとした辛さに仕上げました。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品

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

2024年1月17日

いつもの材料なのに、本格的な味に仕上がる専用調味料シリーズ、誕生！

『本格中華シェフ 安川哲二監修』シリーズ 新発売

野菜に感動する、中華の定番、回鍋肉・麻婆茄子・青椒肉絲に食卓で出会える

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、2024年春夏の新製品として『本格中華シェフ 安川哲二監修』の3アイテムを2月1日(木)より全国で発売します。

物価高騰における節約行動として「外食を減らし、自宅で食事」という意向が見られます(全国スーパーマーケット協会「2023年版スーパーマーケット白書」)。そして当社が実施したインターネット調査では、自宅料理で「外食店のような料理を増やしたい」意向が見られました。そこで当社は、“自宅で外食のような料理を楽しむ”、“イェナカ外食”をキーワードに、消費者ニーズにお応えすべく、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』シリーズを立ち上げ、食卓で人気の中華主菜を本格的な味に仕上げる専用調味料をラインアップしました。

『本格中華シェフ 安川哲二監修 回鍋肉の素』は、甜麵醬・豆鼓醬のコクと甘み、にんにくの風味を効かせた「回鍋肉のたれ」と、豆板醬にローストガーリックと紹興酒の風味を加え、好みの辛さに調節できる「辛味調味料」がセットになった、キャベツがおいしく食べられる専用調味料です。キャベツ、長ネギ、ピーマン、豚バラスライス肉と、いつもの材料なのに、中華シェフ監修の本格的な回鍋肉が手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	本格中華シェフ 安川哲二監修 回鍋肉の素
容量	87g (回鍋肉のたれ:80g、辛味調味料:7g)
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	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	甜麵醬・豆鼓醬のコクと甘みに、にんにくの風味を効かせた「回鍋肉のたれ」と、豆板醬にローストガーリックと紹興酒の風味を加え、好みの辛さに調節できる「辛味調味料」のセットです。

『本格中華シェフ 安川哲二監修 麻婆茄子の素』は、豆板醤・甜麵醬のコク、にんにく・生姜・青花椒・紹興酒の風味を効かせた「麻婆茄子のたれ」と、とろとろの食感に仕上げる「とろみ粉」がセットになった、ナスが一層おいしく食べられる専用調味料です。ナス、長ネギ、豚ひき肉と、いつもの材料でありながら、中華シェフ監修の本格的な味わいの麻婆茄子が手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	本格中華シェフ 安川哲二監修 麻婆茄子の素
容量	88g (麻婆茄子のたれ:80g、とろみ粉:8g)
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	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	豆板醤・甜麵醬のコクに、にんにく・生姜・青花椒・紹興酒の風味を効かせた「麻婆茄子のたれ」と、とろとろの食感に仕上げる「とろみ粉」のセットです。

『本格中華シェフ 安川哲二監修 青椒肉絲の素』は、しょうゆにオイスターの旨みを効かせ、生姜・紹興酒の風味を加えた「青椒肉絲のたれ」と、肉の旨みをとじこめると同時に下味をつける「下味粉」がセットになった、ピーマンがおいしく食べられる専用調味料です。ピーマン、たけのこ水煮、豚スライス肉と、いつもの材料で中華シェフ監修の本格的な味わいの青椒肉絲が手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	本格中華シェフ 安川哲二監修 青椒肉絲の素
容量	90g (青椒肉絲のたれ:80g、下味粉:10g)
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	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆにオイスターの旨みを効かせ、生姜・紹興酒の風味を加えた「青椒肉絲のたれ」と、肉の旨みをとじこめると同時に下味をつける「下味粉」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>

2024年1月17日

にんじん1本使い切って、沖縄の家庭料理 『沖縄の家庭料理 にんじんしりしりのたれ』新発売 沖縄北谷の焼塩使用。鰹節&昆布のバランスの良い「だし感」

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、2024年春夏の新製品として『沖縄の家庭料理 にんじんしりしりのたれ』を2月1日(木)より全国で発売します。

物価高騰の波を受け、節約意識は高まりを見せており、当社が実施したインターネット調査では、節約のため心掛けることとして「食材の使い切り」を意識する方が多く見られました。また、余らせがちな食材では、「野菜」が最も多くの回答を集めました。特ににんじんについては、メインに使われない、余りがち、とイメージされていることがわかりました。これらの結果を踏まえ、当社は、にんじん1本を使い切る沖縄の伝統的な家庭料理に注目し、新たな家庭メニューとして提案します。

『沖縄の家庭料理 にんじんしりしりのたれ』は、淡口しょうゆに、沖縄北谷(ちやたん)の焼塩と焼津産鰹節・北海道産日高昆布の旨み、ポークのコクを加え、本みりんと黒こしょうの風味でメリハリのある味わいに仕上げた、にんじんしりしり用の調味料です。にんじん・卵・ツナ缶など、身近な材料で手軽に作れます。また、ピーマン・ズッキーニ・ジャガイモ・大根・豚肉などの食材とも相性が良い味です。

※「しりしり」とは、「すりおろす」という意味の沖縄の言葉です。



製品仕様	
製品名	沖縄の家庭料理 にんじんしりしりのたれ
容量	46g (23g × 2袋)
希望小売価格(税込)	118円
販売路	量販店などの青果コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	淡口しょうゆに、沖縄北谷の焼塩と焼津産鰹節・北海道産日高昆布の旨み、ポークのコクを加え、本みりんと黒こしょうの風味でメリハリのある味わいに仕上げました。沖縄でポピュラーな家庭料理が簡単に作れる専用調味料です。

■ 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>

2024年1月17日

冷凍魚介・シーフードミックスでもイケる！ 広東風塩味中華の定番
『海鮮中華 イカの塩炒めの素/ホタテの塩炒めの素』 新発売
鶏がら・魚介の旨みと香味野菜の風味が具材によく絡む

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、2024年春夏の新製品として『海鮮中華 イカの塩炒めの素/ホタテの塩炒めの素』を2月1日(木)より全国で発売します。

複数の調味料がセットになったメニュー専用の合わせ調味料市場は、共働き世帯の増加に伴い、年々、拡大しており、なかでも中華メニュー専用の調味料が圧倒的なボリュームで市場を牽引しています(富士経済「食品マーケティング便覧」)。一方で当社が実施した調理に関するインターネット調査では、「野菜多めのメニュー」、「時短」が支持されていることを受け、手近な魚介素材と野菜を用い、失敗せずに中華料理店のような味が簡単に作れるメニュー専用合わせ調味料を企画しました。

『海鮮中華 イカの塩炒めの素/ホタテの塩炒めの素』は、鶏がらスープとホタテエキスのバランスよい旨みに、ごま油・にんにく・生姜・紹興酒で豊かな風味を加え、南乳(豆腐発酵調味料)・天日塩でまろやかに仕上げた「炒め用ソース」と、具材によく絡む「とろみ粉」がセットになったメニュー専用の合わせ調味料です。生のイカやホタテはもちろん、冷凍イカ・ホタテ、シーフードミックスなど、手軽な材料でもおいしく仕上がり、小松菜やチンゲン菜などの青菜類、エリンギなどのキノコ類があれば、「魚介と野菜の広東風塩炒め」が簡単に作れます。晚ご飯のメインやご飯、中華麺にかけてもおいしい一品です。パッケージは、メニューイメージを表面・裏面に載せたリバーシブルタイプを採用しました。



製品仕様	
製品名	海鮮中華 イカの塩炒めの素/ホタテの塩炒めの素
容量	60g(炒め用ソース:55g、とろみ粉:5g)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2024年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏がらとホタテの旨みに、ごま油・にんにく・生姜・紹興酒で豊かな風味を加え、天日塩でまろやかに仕上げた「炒め用ソース」と、具材によく絡む「とろみ粉」がセットになり、広東風うま塩味の炒め物が楽しめる調味料です。

■ 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>

2024年1月17日

お刺身を知り尽くした東京・豊洲市場水産仲卸の目利きのプロが監修

『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』リニューアル発売

コク深い旨みのたまり醤油と利尻昆布だしの旨みが素材に染む

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、2024年春夏の製品として『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』の味とパッケージをリニューアルし、2月1日(木)より全国で発売します。

お好みの刺身などをご飯に盛り付ける「海鮮丼」は週末メニューとして、また、たれに漬け込んだまぐろの刺身をご飯に盛り付ける「まぐろの漬け丼」は平日メニューとして食されていることが多いようです(インテージ「キッチンダイアリー」)。この消費者動向を踏まえ当社は、寿司種や貝類を扱う東京・豊洲市場の水産仲卸「島津商店」の三代目・島津修氏に監修いただき、現行の『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』と『鮮魚亭 まぐろ丼のたれ』をリバーシブルパッケージにまとめ、素材への味染みや照り艶にこだわりを持って味に磨きをかけた新アイテムとして再投入します。

このたびリニューアルする『鮮魚亭 海鮮丼のたれ』は、コク深い旨みのあるたまり醤油に変更し、北海道・利尻昆布のだしの旨みを効かせ、魚醤を隠し味に、純米酒と本みりんで風味よく仕上げました。海鮮丼の場合、ご飯の上にサーモン、タイ、エビ、イカ、ホタテ、イクラなどを盛り付け、本品をかけるだけ。まぐろ丼の場合は、本品で漬け込んだまぐろの刺身をご飯の上に盛り付けたら出来上がり。パッケージは、各メニューイメージを表面・裏面に載せたリバーシブルタイプに刷新しました。

	製品仕様	
	製品名	鮮魚亭 海鮮丼のたれ
	容量	100g(25g × 4袋)
	希望小売価格(税込)	176円
	販売路	量販店などの鮮魚コーナー
	発売日	2024年2月1日
	発売地区	全国
製品特徴	コク深い旨みのあるたまり醤油に変更し、北海道・利尻昆布のだしの旨みを効かせ、純米酒と本みりん で風味よく仕上げました。東京・豊洲市場の水産仲卸「島津商店」三代目・島津修氏監修。 ※フレーバー&パッケージリニューアル品	

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