

2024年2月15日

ダイショー 2024年春夏新製品のご案内 — 夏のコラボ麺メニューを楽しむ —

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、2024年春夏新製品として以下の小売用製品を3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
八幡屋儀五郎七味唐からし使用 豆乳担々めんつゆ		255円	量販店 食品コーナー など	みそ・ねりごまに、チキンの旨みと豆乳のまろやかなコクを加え、唐辛子・陳皮・胡麻・麻種・紫蘇・山椒・生姜の調和からなる風味豊かな「七味唐からし」の香りと辛味を加えた個食用めんつゆです。 ※辛さの目安: 2/5段階
名店監修 一風堂極からか油そばの素		255円	量販店 食品コーナー など	とんこつの旨みと九州醤油のコクに、香味油を加えて風味よく仕上げた「香味油入りとんこつだれ」と、6種類のスパイスをバランスよくブレンドし、豊かな香りと辛さを効かせた「辛味シーズニング」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2月15日

暑い夏の午餐は、のどをすべる麺メニュー
『八幡屋礒五郎七味唐からし使用 豆乳担々めんつゆ』新発売
辛味と香り、風味豊かな信州名物・善光寺の定番で仕上げた

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年春夏の新製品として『八幡屋礒五郎七味唐からし使用 豆乳担々めんつゆ』を3月1日(金)より全国で発売します。

猛暑日数が各地で過去最多を記録するなど、異常な暑さが夏のトップニュースになっています。食欲が落ちてしまいがちな夏の食卓に、当社は「個食用めんつゆ」シリーズを展開しており、そのなかでも「青柚子こしょう」を用いたメーカータイアップ品の『柚子こしょうめんつゆ』は大きな反響をいただきました。そして本年は、新たなフレーバーとして七味唐辛子に着目。簡単調理を楽しめる、メーカータイアップの麺用調味料のバリエーションを広げることで需要拡大を図ります。

八幡屋礒五郎は、元文元年(1736年)信州・善光寺で創業した老舗であり、やげん堀(東京・浅草)、七味家本舗(京都・清水)とともに“日本三大七味”に数えられています。『八幡屋礒五郎七味唐からし使用 豆乳担々めんつゆ』は、辛味と香りの調和のとれた担々フレーバーをテーマに製品開発しました。みそ・ねりごまに、チキンの旨みと豆乳のまろやかなコクを加え、唐辛子・陳皮・胡麻・麻種・紫蘇・山椒・生姜の調和からなる風味豊かな「七味唐からし」の辛味と香りで仕上げました。うどん、そうめん、中華麺などお好みの麺に、炒めた鶏ひき肉、刻みネギ、茹でもやしを盛り付け、本品を回しかけるだけ。少しとろみをつけためんつゆは、麺や具材によく絡み、暑い夏にぴったりな一皿です。



製品仕様	
製品名	八幡屋礒五郎七味唐からし使用 豆乳担々めんつゆ
容量	111g (37g × 3袋)
希望小売価格(税込)	255円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2024年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	みそ・ねりごまに、チキンの旨みと豆乳のまろやかなコクを加えた豆乳担々めんつゆです。八幡屋礒五郎「七味唐からし」の香りと辛味を加え、風味豊かに仕上げました。 ※辛さの目安: 2/5段階

■ 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2月15日

名店の定番からインスパイアされたオリジナル麺
『名店監修 一風堂極からか油そばの素』新発売
とんこつの旨みと九州醤油のコクに香り・辛さを添える6種のスパイス

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『名店監修 一風堂極からか油そばの素』を3月1日(金)より全国で発売します。

最高気温や猛暑日数が夏の話となる近年、麺用調味料市場は伸長傾向にあり(日経POS情報サービス)、特に個食タイプの調味料が消費者ニーズをしっかりと捉えています。当社は2022年にラーメンの名店・一風堂監修のもと、『赤丸とんこつまぜそばの素』を発売し、大きな反響をいただきました。そして本年、新アイテムとして同店の定番メニューの一つである「極からか麺」をアレンジした油そば用調味料を開発し、市場投入します。

一風堂は、1985年に福岡市・大名で創業し、とんこつの風味・旨みをしっかりと抽出したまろやかでなめらかなスープに心地よい噛み応えの細麺を合わせたとんこつラーメンで知られる人気のラーメン店です。『名店監修 一風堂極からか油そばの素』は、とんこつの旨みと九州醤油のコクに、香味油を加えて風味よく仕上げた「香味油入りとんこつだれ」と、6種類のスパイス(唐辛子・花椒・クミン・こしょう・コリアンダー・カルダモン)をバランスよくブレンドし、豊かな香りと辛さを効かせた「辛味シーズニング」がセットになった麺用調味料です。茹でた中華麺に「香味油入りとんこつだれ」を絡め、チャーシュー、刻みネギ、玉ねぎスライス、天かすなどをトッピングしたら「辛味シーズニング」で味を調え出来上がり。麺と具を混ぜ合わせながら、名店のこだわりの味が手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	名店監修 一風堂極からか油そばの素
容量	90g (とんこつだれ:40g×2袋、辛味シーズニング:5g×2袋)
希望小売価格(税込)	255円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2024年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	とんこつの旨みと九州醤油のコクに、香味油を加えて風味よく仕上げた「香味油入りとんこつだれ」と、6種類のスパイスをバランスよくブレンドし、豊かな香りと辛さを効かせた「辛味シーズニング」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>