

2026年1月21日

ダイショー 2026年春夏新製品のご案内

— 暑さを乗り切る夏の献立 —

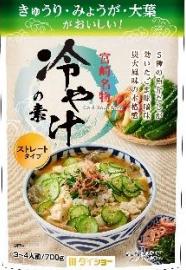
スタミナ料理・有名店の味・韓国メニュー・ご当地グルメ

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、2026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(日)より全国で発売します。

【2月1日発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
三代目たいめいけん 茂出木浩司シェフ監修 ハンバーグの素		216 円	量販店 精肉コ-ナー など	パン粉にタマネギとチキンの旨みを加え、ナツメグ・ガーリックの風味を効かせたハンバーグの素。ひき肉と水だけあれば簡単に作れます。肉の旨みをとじ込め、ふっくらジューシーに焼き上がります。
三代目たいめいけん 茂出木浩司シェフ監修 煮込みハンバーグソース		248 円	量販店 精肉コ-ナー など	デミグラスソースに、ビーフエキスとローストオニオンでコク深い旨みを効かせ、ほんのりビターな味わいに仕上げた大人向けの本格的な煮込みハンバーグソースです。
三代目たいめいけん 茂出木浩司シェフ監修 ポークソテーの素		270 円	量販店 精肉コ-ナー など	3種類のタマネギをブレンドした醤油ベースに、りんご果汁の甘みと生姜が香る「ポークソテーソース」と豚肉の旨みをとじ込め、ソースの絡みを良くする「下味粉」のセットです。

【2月1日発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
赤から監修 台湾春雨炒め用セット		280 円	量販店 精肉コ-ナ- など	人気外食チェーン「赤から」監修のもと、みそ・豆板醤・オイスターのコク深い旨みに、赤唐辛子でと引き辛みを効かせた「辛旨炒めのたれ」と、ぱりぱりとした食感の「春雨」がセットになった炒め用調味料です。
とんバラ焼の素		270 円	量販店 精肉コ-ナ- など	味噌・しょうゆに果汁の甘みを加え、生姜とにんにくの風味を効かせた【香味味噌だれ】と、黒こしょう・ガーリック・ジンジャーに焦がし味噌と炭火の風味を加えた【下味スパイス】のセットです。
ガパオライスの素		270 円	量販店 精肉コ-ナ- など	魚醤の旨みに、にんにく・バジル・コブミカンの風味を効かせた【ガパオライス用ソース】と、お好みの辛さにアップできる【辛味調味料】のセットです。
野菜がおいしい！冷や汁の素		302 円	量販店 青果コ-ナ- など	合わせ味噌に、ねりごまのコクと5種の魚介だしの旨みを加え、炭火の風味をほんのり効かせました。サラッとしたのどごしの宮崎の郷土料理が簡単に作れます。
サラダうどんつけ 柑橘鶏だし醤油		302 円	量販店 青果コ-ナ- など	鶏がらスープに阿波尾鶏の鶏節の旨みを加え、大分県産かぼす果汁の爽やかな風味を効かせた、ストレートタイプの醤油仕立てのサラダうどん用つけです。

【2月1日発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
サラダうどんつゆ 胡麻みそ坦々		302 円	量販店 青果コ-ナ- など	みそにとんこつエキス・ねりごまの コクを加え、ごま油・四川省産青花 椒の風味を効かせた、ストレートタ イプのピリ辛胡麻みそ仕立てのサ ラダうどん用つゆです。 辛さの目安:3／5 段階(中辛)
ビアコーテッドポテトの素		216 円	量販店 青果コ-ナ- など	乾燥ビール酵母 ^(※) の旨みとロース トガーリックの風味を効かせ、黒こ ししょうでアクセントを付けたコク旨 醤油味のフライドポテトの素です。 ※ 乾燥ビール酵母は、ビールの醸造過 程で得られる副産物で、アルコール 分を含まず独特の旨みが特徴です。
きのこがおいしい！ 黒アヒージョの素 鰯節香る醤油味		129 円	量販店 青果コ-ナ- など	千葉県産醤油の旨みに鰯節とガ リックの風味を効かせた、和風テイ ストのアヒージョ用調味料です。ア クセントに黒こしょうを加えま した。
もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ!!! 山椒香るシビレ辛味噌味		129 円	量販店 青果コ-ナ- など	味噌にポーク・チキン・背脂・フライ ドガーリックの旨みを加え、山椒の しびれと赤唐辛子の辛味を効かせ ました。 辛さの目安:4／5 段階(やや辛口)
プロッコリーがおいしい！ ペペロンチーノ風スパイス		129 円	量販店 青果コ-ナ- など	アルペンザルツ岩塩に、ガーリック と醤油の旨みを加え、荒挽き黒こし ょう・赤唐辛子でスパイシーに仕上 げました。
神田川監修 究極の 海鮮炊き込みご飯のつゆ		270 円	量販店 鮮魚コ-ナ- など	かつおと昆布のコク深いだしに、3 種の貝と乾燥エビの粉末の旨みを 加え、本みりん・ネギ風味油で風味 よく仕上げた濃縮タイプの炊き込 みご飯のつゆです。

【2月1日発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
よだれ鰹の素		237円	量販店 鮮魚コ-ナ- など	3種の醤(ジャン)とニンニクの旨みにラー油・赤唐辛子を効かせ、ごま油・米黒酢の風味を加えた【よだれ鰹のたれ】と、すりごま・いりごまに青花椒の爽やかな香りと辛みを効かせ、フライドガーリックで風味よく仕上げた【仕上げ用スパイス】のセットです。
カンジャンサーモンのたれ		237円	量販店 鮮魚コ-ナ- など	しょうゆに生姜の香りと魚醤のコクをしつかり効かせ、にんにく・ねぎ風味油と青唐辛子で風味よく仕上げた漬け込みだれです。

【2026年春夏期発売】

製品名	製品パッケージ	税込価格	主要販路	製品特徴
リーフレタス・アボカドが おいしい! 大人のパリ麺サラダ用セット		248円	量販店 青果コ-ナ- など	ソテーオニオン・ローストオニオンのコクとトリュフが香る檸檬しょうゆ味の「ドレッシング」と、野菜のおいしさを引き立てる香ばしくパリッとした食感の「揚げ麺」のセット。 ※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>

2026年1月21日

日本の洋食界をリードする有名店自慢の逸品をご家庭で
『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ハンバーグの素』
『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 煮込みハンバーグソース』
 新発売

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、2026年春夏の新製品として『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ハンバーグの素』と『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 煮込みハンバーグソース』を2月1日(日)より全国で発売します。

食材価格の高騰を反映し、安価で調理しやすい「ひき肉」は伸長傾向にあり、ひき肉を使った食卓メニューでは、「ハンバーグ」が王道人気を誇っています(株インテージ「キッチンダイアリー」)。一方、ハンバーグの調理に関しては、「時間がかかる」、「準備する食材が多い」、「ジューシーに焼き上がらない」や、「味が決まらない・マンネリ化する(煮込みハンバーグ)」などの声が聞かれました(当社インターネット調査)。そこで当社は、他製品との差別化を図るべく、昭和6年(1931年)の創業以来、およそ一世紀にわたり日本の洋食界を牽引してきた老舗洋食店「たいめいけん」の三代目オーナーシェフ・茂出木浩司氏に監修いただき、少ない材料でありながら人気のプレートの味が再現できる専用調味料を新たに市場投入します。

『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ハンバーグの素』は、肉の旨みがしっかり感じられるよう、パン粉にタマネギとチキンの旨みを加え、ナツメグ・ガーリックの風味を効かせたハンバーグの素です。ひき肉と水だけでも簡単に成型でき、ふっくらジューシーに焼き上がります。牛、豚、合いひき肉はもちろん、鶏ひき肉でもジューシーな食感が楽しめます。付け合わせにシェフお薦めの「コールスロー」や茹でたブロッコリー、ニンジンを添えれば、お店の一品にさらに近づきます。



製品仕様	
製品名	三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ハンバーグの素
容量	45g
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	パン粉にタマネギとチキンの旨みを加え、ナツメグ・ガーリックの風味を効かせたハンバーグの素。ひき肉と水だけあれば簡単に作れます。肉の旨みをとじ込め、ふっくらジューシーに焼き上がります。

『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 煮込みハンバーグソース』は、デミグラスソースのベースに、ビーフエキスとローストオニオンでコク深い旨みを加え、隠し味に味噌と赤ワインを用いました。旨みの中にはほんのりビターな味わいのアクセントが感じられ、お酒にも合うような大人向けの本格的な煮込みハンバーグソースです。牛、豚、合いびき肉で作ったハンバーグに用いれば一層濃厚な味に仕上がり、淡泊な鶏ひき肉のハンバーグなら、よりビターなソースの味が楽しめます。



製品仕様	
製品名	三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 煮込みハンバーグソース
容量	250g
希望小売価格(税込)	248円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	デミグラスソースに、ビーフエキスとローストオニオンでコク深い旨みを効かせ、ほんのりビターな味わいに仕上げた大人向けの本格的な煮込みハンバーグソースです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口 TEL 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

日本の洋食界をリードする有名店自慢の逸品をご家庭で

『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ポークソテーの素』新発売

人気メニューの味を再現！ご家族大満足の“ごちソテー”

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、2026年春夏の新製品として『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ポークソテーの素』を2月1日（日）より全国で発売します。

当社が実施したアンケート調査では、「献立レパートリーの悩み」や「自分の味への飽き」を感じる方が多くいる一方で、「外食店のメニューを再現できる調味料」についての購買意欲は約6割に達していました。そこで当社は、昭和6年（1931年）の創業以来、およそ一世紀にわたり日本の洋食界を牽引してきた老舗洋食店「たいめいけん」の三代目オーナーシェフ・茂出木浩司氏に監修いただき、豚ロース肉を用いた同店の人気メニューを自宅で作れる専用調味料をラインアップします。

『三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ポークソテーの素』は、名店で長年にわたり愛されている人気メニューの味わいを再現したポークソテー専用調味料セットです。醤油ベースに3種類のタマネギをブレンドし、りんご果汁の甘みを加え、生姜が香る親しみやすい味わいに仕上げた「ポークソテーソース」と、豚肉の旨みをとじ込め、ソースの絡みを良くする「下味粉」の調味料セットです。ソテーした豚ロース肉に風味のよい生姜とタマネギが香るソースを絡め、付け合わせには、オニオンスライスとかいわれ大根をオリーブ油・ビネガー・塩で和えるだけの「オニオンマリネ」で。シェフ直伝の一皿です。



製品仕様	
製 品 名	三代目たいめいけん茂出木浩司シェフ監修 ポークソテーの素
容 量	98g (ポークソテーソース:80g、下味粉:18g)
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	2026年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	3種類のタマネギをブレンドした醤油ベースに、りんご果汁の甘みと生姜が香る「ポークソテーソース」と豚肉の旨みをとじ込め、ソースの絡みを良くする「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>

2026年1月21日

名古屋名物・台湾ラーメンをイメージしたボリューム主菜

『赤から監修 台湾春雨炒め用セット』新発売

猛暑日こそ「時短カンタン調理」、そして食が進む「旨み×甘み×辛み」

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)と株式会社甲羅(本社:愛知県豊橋市、代表取締役社長:沼澤 裕)は、2026年春夏の新製品として『赤から監修 台湾春雨炒め用セット』を2月1日(日)より全国で発売します。

35°C以上の猛暑日数が話題になる近年、当社が実施した調理に関する意識調査では、約8割の方が「猛暑で調理が億劫」や「なるべく短時間で簡単に作る」といった声が聞かれました。これらの結果を踏まえ当社は、主菜メニューとして伸長傾向にある「肉と野菜の炒め物」(株インテージ「キッチンダイアリー」)に着目し、「時短調理・栄養バランス・省手間」をキーワードに、愛知県から全国展開する人気外食チェーン「赤から」に監修いただき、フライパン一つで作れる猛暑に対応した“辛旨スタミナメニュー”の新アイテムを開発しました。

『赤から監修 台湾春雨炒め用セット』は、名古屋のご当地グルメ・台湾ラーメンをイメージし、「赤から」の特徴である「旨み・甘み・辛み」を効かせた春雨炒め用調味料です。みそ・豆板醤・オイスターのコク深い旨みに、赤唐辛子であと引く辛さに仕上げた「辛旨炒めのたれ」に、ぱりぱりとした食感の「春雨」が付いたセットです。豚のうす切り肉とひき肉をたれで炒め、もやしと付属の春雨を煮込み、最後にニラを投入し炒めて完成。やみつきになる味は、猛暑でも食が進みます。また、さらなる辛みの追求には、当社の「赤から監修 赤からファイヤー」(2025年2月発売)がおすすめです。



製品仕様	
製品名	赤から監修 台湾春雨炒め用セット
容量	110g (辛旨炒めのたれ:80g、春雨:30g)
希望小売価格(税込)	280円
販路	量販店などの精肉コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	人気外食チェーン「赤から」監修のもと、みそ・豆板醤・オイスターのコク深い旨みに、赤唐辛子であと引く辛みを効かせた「辛旨炒めのたれ」と、ぱりぱりとした食感の「春雨」がセットになった炒め用調味料です。

■ 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>

2026年1月21日

“巷のソウルフード”第2弾は、北陸の古都・金沢から

『とんバラ焼の素』新発売

香ばしく焼いた豚バラ肉と千切りキャベツをあっさり香油味噌だれで食べる！

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、2026年春夏の新製品として『とんバラ焼の素』を2月1日（日）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、献立のレパートリーや毎食作る大変さへの悩みに対し、短時間で簡単に作れるメニューへの高いニーズが見られました。一方で、時短簡便イメージのある「炒め物」については「味付けのマンネリ化」などの不満が挙げられています。そこで「ご当地の外食店で気軽に食べられる一品を再現できる調味料」に着目しました。当社は昨年、“巷のソウルフード”と銘打ち、ご当地メニューが気軽に楽しめる専用調味料シリーズを立ち上げ、その第1弾として東京都北区東十条発祥の「からし焼の素」を発売しました。そして今季は、石川県金沢市で親しまれている一品をラインアップします。

「とんバラ焼」は、焼いた豚バラ肉と千切りキャベツを香味味噌だれで混ぜ合わせて食べるご当地メニューです。『とんバラ焼の素』は、味噌・しょうゆに、りんご・もも果汁の甘みを加え、生姜とにんにくの風味を効かせた、あっさりとした味わいの【香味味噌だれ】と、黒こしょう・ガーリック・ジンジャーに、焦がし味噌と炭火の風味を加えた【下味スパイス】がセットになったメニュー専用調味料です。香ばしく焼いた豚バラ肉と千切りキャベツに香味味噌だれをかけて混ぜ合わせれば、豚バラの旨み・キャベツの食感・たれのあっさりした味わいが一体となり、ごはんが止まらないやみつきの味わいです。石川県金沢市のソウルフードを、是非ご家庭でお楽しみください。



製品仕様	
製品名	とんバラ焼の素
容量	86g (香味味噌だれ:70g、下味スパイス:16g)
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	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	味噌・しょうゆに果汁の甘みを加え、生姜とにんにくの風味を効かせた【香味味噌だれ】と、黒こしょう・ガーリック・ジンジャーに焦がし味噌と炭火の風味を加えた【下味スパイス】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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

人気のエスニックメニューで献立のマンネリ化を打破！

『ガパオライスの素』新発売

魚醤の旨みが効いた本格的な一皿が簡単に作れる

株式会社ダイシヨー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本俊一)は、2026年春夏の新製品として『ガパオライスの素』を2月1日(日)より全国で発売します。

タイ料理などのアジアンメニュー専用調味料市場は年々拡大傾向にあります(富士経済)。また「ガパオライス」は伸長率の高いメニューです(株インテージ「キッチンダイアリー」)。そこで当社は、お手頃価格の鶏ひき肉を用い、本格的な味わいのタイ料理の定番が簡単に作れる専用調味料を市場投入し、当社インターネット調査に多く寄せられた「献立レパートリーのマンネリ化」に悩む声にお応えします。

『ガパオライスの素』は、辛さが苦手な方でもガパオライスを楽しめるよう、魚醤の旨みににんにく・バジル・コブミカンの風味を効かせた、辛さのない【ガパオライス用ソース】と、赤唐辛子と豆板醤を配合し、辛さをお好みに合わせて加えられる【辛味調味料】がセットになったメニュー専用調味料です。鶏ひき肉、タマネギをソースで炒め、ご飯と一緒にお皿によそえば出来上がりです。お好みでカリカリに焼いた目玉焼きを乗せ、パクチーのトッピングとライムを添えればより本格的なガパオライスをお召し上がりいただけます。エスニックな情緒にあふれる一皿がお好みの辛さで楽しめます。



製品仕様	
製品名	ガパオライスの素
容量	105g (ガパオライス用ソース:90g、辛味調味料:15g)
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	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	魚醤の旨みに、にんにく・バジル・コブミカンの風味を効かせた【ガパオライス用ソース】と、お好みの辛さにアップできる【辛味調味料】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

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口 TEL 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

暑さ厳しい夏は火を使わずに、宮崎名物をサラッととかき込む

『野菜がおいしい！冷や汁の素』新発売

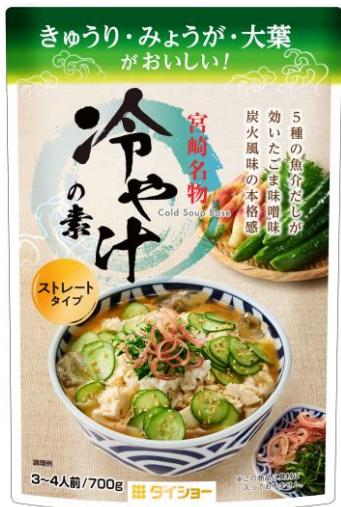
ねりごまのコクに魚介だし効いた合わせ味噌仕立て

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、2026年春夏の新製品として『野菜がおいしい！冷や汁の素』を2月1日(日)より全国で発売します。

暑さの厳しい夏における家庭料理のポイントとして「火を使わない」、「野菜多め」、「栄養バランス」、「時短」などが重視され、冷たくてサラサラとのどごしが良いメニューが好まれる傾向が見られました(当社インターネット調査)。これらの結果より、旬の夏野菜である「きゅうり」、「大葉」、「みょうが」を使用する宮崎県の郷土料理「冷や汁」に注目。休日のランチメニューを手早く作れる新アイテムを開発しました。

「冷や汁」は、味噌に素焼きした魚のほぐし身やすりごまを合わせて出汁でといて冷やし、野菜などの具材をのせたご飯にかけて食べる宮崎県の郷土料理です。『野菜がおいしい！冷や汁の素』は、合わせ味噌に、ねりごまのコクと5種の魚介だし(鰹節・宗田節・煮干しエキス・のどぐろエキス・鯛エキス)の旨みを加え、炭火の風味をほんのり効かせたストレートタイプのかけ汁です。ご飯にきゅうり、木綿豆腐をのせ、冷やした本品をかければ出来上がり。薬味に刻んだみょうがや大葉をトッピングしたり、サバ缶をプラスしたりするのもおすすめです。本製品は「九州ロゴマーク」^(※)を記載した製品です。

※九州・山口各県と経済界が策定した「九州はひとつ」の理念を表すマーク



製品仕様	
製品名	野菜がおいしい！冷や汁の素
容量	700g
希望小売価格(税込)	302円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	合わせ味噌に、ねりごまのコクと5種の魚介だしの旨みを加え、炭火の風味をほんのり効かせました。サラッとしたのどごしの宮崎の郷土料理が簡単に作れます。

■ 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>

2026年1月21日

真夏の休日ランチは、野菜たっぷりの「冷やしふっかけ」がお薦め

『サラダうどんつけ』2品 新発売

阿波尾鶏の鶏節を効かせた『柑橘鶏だし醤油』、花青椒が香る『胡麻みそ坦々』

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、2026年春夏の新製品として『サラダうどんつけ 柑橘鶏だし醤油』と『サラダうどんつけ 胡麻みそ坦々』を2月1日(日)より全国で発売します。

厳しい暑さの夏における家庭で作る料理についての当社インターネット調査では、「火を使わない」「野菜多め」「栄養バランス」「時短」などが強く意識されていることがわかりました。当社は、「野菜多め・栄養バランス」と「火を使わない・時短」を両立する夏ならではの“冷やしメニュー”に最適なサラダうどんのかけつけで、サラダ野菜や旬の夏野菜をおいしく摂れる真夏のランチレパートリーを提案します。

『サラダうどんつけ 柑橘鶏だし醤油』は、醤油ベースに、鶏がらスープと徳島県・阿波尾鶏の鶏節の旨みを加え、大分県産かぼす果汁の爽やかな風味を効かせたストレートタイプの醤油仕立てのかけつけです。レタス、ミニトマト、タマネギ、キュウリ、パプリカなどの野菜とサラダチキンをうどんに盛り付け、本品をかけるだけ。こだわりの鶏だしに、さっぱり味ながら満足感のある柑橘醤油味の「冷やしふっかけサラダうどん」が出来上がり。マヨネーズや柚子胡椒を添えれば、美味しさが一層引き立ちます。また、ナス、ピーマンなどの夏野菜と温泉卵を使ったアレンジメニューも楽しめます。



製品仕様	
製品名	サラダうどんつけ 柑橘鶏だし醤油
容量	500g
希望小売価格(税込)	302円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	鶏がらスープに阿波尾鶏の鶏節の旨みを加え、大分県産かぼす果汁の爽やかな風味を効かせた、ストレートタイプの醤油仕立てのサラダうどん用つけです。

『サラダうどんつけ 胡麻みそ坦々』は、みそベースに、とんこつエキスとねりごまでコクを加え、ごま油と四川省産青花椒の風味を効かせた、ストレートタイプのピリ辛胡麻みそ仕立てのかけつけです。レタス、ミニトマト、タマネギ、キュウリ、パプリカなどの野菜とサラダチキンをうどんに盛り付け、本品をかけるだけ。コク深い香りとピリ辛の味わいが食欲をそそるピリ辛胡麻みそ味の「冷やしぶっかけサラダうどん」が出来上がり。ラー油や山椒を振れば、辛味がさらに冴えわたります。また、オクラ、万能ねぎ、豚ひき肉などを用いたアレンジメニューも楽しめます。



製品仕様	
製 品 名	サラダうどんつけ 胡麻みそ坦々
容 量	500g
希望小売価格(税込)	302円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	みそにとんこつエキス・ねりごまのコクを加え、ごま油・四川省産青花椒の風味を効かせた、ストレートタイプのピリ辛胡麻みそ仕立てのサラダうどん用つけです。 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

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口 TEL 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

カリッと、サクッと、ホックホク！コク旨醤油味のフライドポテト

『ビアコーテッドポテトの素』新発売

乾燥ビール酵母の旨みと風味が効いた、夏のおつまみ

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、2026年春夏の新製品として『ビアコーテッドポテトの素』を2月1日（日）より全国で発売します。

当社インターネット調査では、88.5%の方がフライドポテトを「好き」と答え、食べる頻度についても65.0%と高い数値が得られました。そこで当社は、家庭の常備野菜・じゃがいもを用い、外食店のような食感や味わいのフライドポテトが簡単に再現できるフライドポテトの素を開発しました。

『ビアコーテッドポテトの素』は、乾燥ビール酵母^(※)の旨みに、ローストガーリックのコクと黒こしょうでアクセントを付けたフライドポテトの素です。コク旨醤油の味付けで、塩やケチャップなどが要らず、そのまま食べられます。くし切りにし、電子レンジで加熱したじゃがいもに、水で溶いた本品をつけて揚げるだけで、外食店のようなカリカリ食感とサクサク・ホクホク感のフライドポテトが手軽に楽しめます。「キタアカリ」や「男爵」がお薦めのじゃがいも品種です。また、マッシュルーム、ズッキーニ、かぼちゃ、れんこんなどの野菜でもお楽しみいただけます。

※ 乾燥ビール酵母は、ビールの醸造過程で得られる副産物で、アルコール分を含まず独特の旨みが特徴です。



製品仕様	
製品名	ビアコーテッドポテトの素
容量	100g
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	乾燥ビール酵母の旨みとローストガーリックの風味を効かせ、黒こしょうでアクセントを付けたコク旨醤油味のフライドポテトの素です。

■ 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>

2026年1月21日

千葉県発祥のご当地メニューは、醤油を用いた和風テイスト

『きのこがおいしい！黒アヒージョの素 鰹節香る醤油味』新発売

野菜がたっぷり摂れ、主菜・おつまみにピッタリ

株式会社ダイシヨー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本俊一)は、2026年春夏の新製品として『きのこがおいしい！ 黒アヒージョの素 鰹節香る醤油味』を2月1日(日)より全国で発売します。

当社インターネット調査では、今後増やしたいメニュー意向として「野菜を使って時短・簡単に調理できるもの」が多く支持を集めました。そこで当社は、多彩な農林水産物を使った千葉県発祥の「黒アヒージョ」にフォーカスし、主菜やおつまみの新レパートリーが手軽に作れる調味料をラインアップします。

「黒アヒージョ」は、千葉県にゆかりの深い食材と醤油を使い、和風の味わいが楽しめる千葉県発祥の新しいご当地グルメです。『きのこがおいしい！ 黒アヒージョの素 鰹節香る醤油味』は、千葉県産醤油の旨みと鰹節の風味を効かせ、ガーリック・黒こしょうで仕上げた和風テイストのアヒージョ用調味料です。しいたけやマッシュルームなどのキノコをはじめ、通常のアヒージョでは用いることの少ない長ネギ、ナスなどの野菜や、ミニトマト、鶏肉との相性が良い一品です。



製品仕様	
製 品 名	きのこがおいしい！ 黒アヒージョの素 鰹節香る醤油味
容 量	16g
希望小売価格(税込)	129円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	千葉県産醤油の旨みに鰹節とガーリックの風味を効かせた、和風テイストのアヒージョ用調味料です。アクセントに黒こしを加えました。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口 TEL 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

レンチンして和えるだけ！“辛味噌ラーメンの上の野菜”を堪能

『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ!!!

山椒香るシビレ辛味噌味』 新発売

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、2026年春夏の新製品として『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ!!! 山椒香るシビレ辛味噌味』を2月1日(日)より全国で発売します。

当社が昨年発売した『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ!!! ニンニク背脂豚骨醤油風味』は、発売と同時に多くの声がお客様相談室に寄せられ、「安価な材料で野菜たっぷりのおかずができる嬉しい！」、「ラーメンが食べたいけどダイエット中なのでもってこいの商品だった」など、大きな反響をいただきました。そして今季は、第2弾として、“シビ辛味”を企画。安価で手頃な野菜に和えるだけで「ラーメンの上だけ」が手軽に楽しめる調味料の新味で普段の食生活で野菜不足になりがちな層にアプローチし、ニーズの拡大を図ります。

『もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ!!! 山椒香るシビレ辛味噌味』は、辛味噌ラーメンのトッピング野菜とスープと一緒に食べる“あの野菜、あの辛味”をイメージした粉末調味料です。味噌に、ポーク・チキン・背脂・フライドガーリックの旨みを加え、山椒のしびれと赤唐辛子の辛味を効かせたシビレ辛味噌味です。電子レンジで加熱した野菜に和えるだけの超簡単調理。もやしやカット野菜に加え、ニラ、チャーシュー、ゆで卵などの具材を追加すれば、自分好みの「辛味噌ラーメンの上だけ」もお楽しみいただけます。また、お好みの野菜や豚肉をフライパンで炒め、本品で味付ける「ラーメンの上だけ～辛味噌炒め～」もお薦めです。



製品仕様	
製 品 名	もやし・カット野菜が旨い！ ラーメンの上だけ!!! 山椒香るシビレ辛味噌味
容 量	20g
希望小売価格(税込)	129円
販 路	量販店などの青果コーナー
発 売 日	2026年2月1日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	味噌にポーク・チキン・背脂・フライドガーリックの旨みを加え、山椒のしびれと赤唐辛子の辛味を効かせました。 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>

2026年1月21日

電子レンジでチン！手軽に温野菜のサイドメニュー

『ブロッコリーがおいしい！ペペロンチーノ風スパイス』新発売

炭火風味のスパイシーな味わいが、おかず・おつまみに最適

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、2026年春夏の新製品として『ブロッコリーがおいしい！ペペロンチーノ風スパイス』を2月1日（日）より全国で発売します。

野菜多めのメニューを増やしたい意向が多く聞かれる（当社インターネット調査）一方で、野菜摂取量は依然として目標値に達していない状況にあります（厚労省「国民健康・栄養調査」）。当社は、野菜不足を補う一品として「副菜」に着目し、「野菜不足をカバーし、少ない材料で簡単に調理できる」をコンセプトに、野菜を美味しいいただける調味料を開発しました。

『ブリッコリーがおいしい！ペペロンチーノ風スパイス』は、ドイツのアルペンザルツ岩塩に、ガーリックと醤油の旨みを加え、荒挽き黒こしょう・赤唐辛子でスパイシーに仕上げました。電子レンジで加熱したブロッコリーに、本品を混ぜ合わせたオリーブオイルを和えるだけで、香ばしい炭火風味がほんのり効いたペペロンチーノ風ブロッコリーが手早く作れます。さらにフライパンで炒めれば香ばしさが一層増し、お箸が進みます。また、ブロッコリーのほか、枝豆、スナップえんどう、いんげん、そら豆などの豆類でも美味しくお召し上がりいただけます。



製品仕様	
製品名	ブロッコリーがおいしい！ ペペロンチーノ風スパイス
容量	13g(6.5g×2袋)
希望小売価格(税込)	129円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	アルペンザルツ岩塩に、ガーリックと醤油の旨みを加え、荒挽き黒こしょう・赤唐辛子でスパイシーに仕上げました。

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

2026年1月21日

旬の魚介のおいしさを堪能する一膳。“料理は心”を再現

『神田川監修 究極の海鮮炊き込みご飯のつゆ』新発売

有名和食店の料理人直伝。極旨だしで旬の魚介と米を炊き上げる

株式会社ダイシヨー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本 俊一)は、2026年春夏の新製品として『神田川監修 究極の海鮮炊き込みご飯のつゆ』を2月1日(日)より全国で発売します。

物価高が続く中、当社が実施した休日の行動に関するインターネット調査では、「家で過ごす時間が増えた」、「外食の頻度が減った」といった声が多く聞かれました。一方、調味料市場では監修製品が伸長傾向にあり、この4年で182%の伸びを見せている(日経POS情報サービス)ことから、当社は外食店の本格的な味わいを自宅で手軽に楽しめる新アイテムの開発に着手。1965年、和食料理人・神田川俊郎氏が、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、今までに味わったことのない“だし感”あふれる専用調味料を市場投入します。

『神田川監修 究極の海鮮炊き込みご飯のつゆ』は、和食の名店・神田川の監修のもと、旬の魚介をおいしく食べることにこだわった濃縮タイプの炊き込みご飯のつゆです。かつおと昆布のコク深いだしに、3種の貝(アサリ・ホタテ・ハマグリ)と乾燥エビの粉末の旨みを加え、本みりん・ネギ風味油で風味よく仕上げました。春夏季には、鯛、アサリ、タコ、秋冬季なら鮭、イクラ、カキ、サンマを用い、刻んだニンジン、油揚げとともに本品で炊き上げることで、海の幸とお米の旨みが詰まった炊き込みご飯が楽しめます。仕上げに、針生姜を添えたり、すだちを絞ったりすれば、美味しさが一層引き立ちます。



製品仕様	
製品名	神田川監修 究極の海鮮炊き込みご飯のつゆ
容量	300g
希望小売価格(税込)	270円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	かつおと昆布のコク深いだしに、3種の貝と乾燥エビの粉末の旨みを加え、本みりん・ネギ風味油で風味よく仕上げた濃縮タイプの炊き込みご飯のつゆです。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイシヨー 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

株式会社ダイシヨー お客様相談窓口 TEL 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

鰹の刺身を中華風に楽しむ、夏にピッタリの清涼感

『よだれ鰹の素』新発売

にんにくの旨み、青花椒の風味、ラー油のピリ辛味

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、2026年春夏の新製品として『よだれ鰹の素』を2月1日(日)より全国で発売します。

物価高が続く中、当社が実施した休日の行動に関するインターネット調査では、「家で過ごす時間が増えた」、「外食の頻度が減った」といった声が多く聞かれ、節約志向の高まりを感じられました。当社は、夏季に旬を迎える鰹の「タタキ・刺身」に注目し、人気の中華メニュー「よだれ鶏」をヒントに、ごはんのおかずやお酒のお供に合う一品が簡単に作れる専用調味料を開発。今年の夏の食卓の新たなメニューとして提案します。

『よだれ鰹の素』は、豆板醤・甜麺醤・トウチ醤の3種の醤(ジャン)とにんにくの旨みに、ラー油・赤唐辛子のピリッとした辛さを効かせ、ごま油・米黒酢の風味を加えた【よだれ鰹のたれ】と、すりごま・いりごまに中国・四川省産の青花椒の香りと辛みを効かせ、フライドガーリックの風味で仕上げた【仕上げ用スパイス】がセットになった専用調味料です。スライスしたタマネギの上に鰹のタタキを盛り付け、たれとスパイスをかけるだけ。刻んだ大葉やミョウガをトッピングすれば爽やかな風味も加わり、夏のおかずやおつまみにピッタリの中華風の一品が楽しめます。



製品仕様	
製品名	よだれ鰹の素
容量	79g(よだれ鰹のたれ:75g、仕上げ用スパイス:4g)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	3種の醤(ジャン)とニンニクの旨みにラー油・赤唐辛子を効かせ、ごま油・米黒酢の風味を加えた【よだれ鰹のたれ】と、すりごま・いりごまに青花椒の爽やかな香りと辛みを効かせ、フライドガーリックで風味よく仕上げた【仕上げ用スパイス】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 0120-092-860 <https://www.daisho.co.jp>

2026年1月21日

韓国メニューの新顔は、辛さ控えめの「サーモンの韓国風しょうゆ漬け」

『カンジャンサーモンのたれ』新発売

生姜・にんにく・ねぎ風味油が暑さに負けない食欲をそそる

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、2026年春夏の新製品として『カンジャンサーモンのたれ』を2月1日(日)より全国で発売します。

物価高が続く中、当社が実施した休日の行動に関するインターネット調査では、「家で過ごす時間が増えた」、「外食の頻度が減った」といった声が多く聞かれ、節約志向の高まりが感じられました。当社は、大人から子どもまで幅広い世代で人気のサーモンの刺身を用いた韓国メニュー「カンジャンヨノ(サーモンの韓国風しょうゆ漬け)」に着目し、いつもひと味違う韓国メニューのニューフェイスが簡単に作れる専用調味料を市場投入します。

カンジャンは、韓国語でしょうゆという意味です。『カンジャンサーモンのたれ』は、しょうゆに魚醤のコクを加え、生姜の香りをしっかりと効かせ、にんにく・ねぎ風味油と青唐辛子で風味よく仕上げました。たれに漬け込んだサーモンの刺身の上に、スライスしたタマネギと卵黄を盛り付け、漬け込んだたれを回しがけたら、卵黄としっかりと絡めて出来上がり。青ネギやいりごまを振りかけると、味にアクセントが生まれます。また、エビや鯛の刺身でも美味しいいただけます。



製品仕様	
製品名	カンジャンサーモンのたれ
容量	120g(60g×2袋)
希望小売価格(税込)	237円
販路	量販店などの鮮魚コーナー
発売日	2026年2月1日
発売地区	全国
製品特徴	しょうゆに生姜の香りと魚醤のコクをしっかり効かせ、にんにく・ねぎ風味油と青唐辛子で風味よく仕上げた漬け込みだれです。

■ 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>

2026年1月21日

ほのかに香るトリュフの贅沢風味ドレッシングと揚げ麺で食べるごちそうサラダ

『リーフレタス・アボカドがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』

リニューアル発売

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、期間限定販売の『サニーレタスがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』をリニューアルし、2026年春夏の新製品として『リーフレタス・アボカドがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』を当年春夏期より全国で再発売します。

現代において、野菜摂取量は長年にわたり目標値を下回っており、多くの成人が達成できていない状況です（厚生労働省「令和4年 国民健康・栄養調査」）。そこで当社は、「ごちそうサラダ」をコンセプトに、パリッとした食感の「揚げ麺」と「ドレッシング」がセットになったアイテムで大人の野菜不足改善を応援します。

『リーフレタス・アボカドがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット』は、ソテーオニオン・ローストオニオンのコクのある旨みと微かな苦みの中に、トリュフがほのかに香る檸檬しょうゆ味の「ドレッシング」と、リーフレタスのおいしさを引き立てる香ばしくパリッとした食感の「揚げ麺」のセットです。リーフレタス、アボカド、ミニトマトなどの野菜に碎いた揚げ麺を混ぜ合わせ風味豊かなドレッシングを絡めれば、パリパリ食感が楽しいサラダが簡単に作れます。また、炒めたズッキーニやパプリカ、きのこ、ベーコンなどをトッピングすれば、爽やかな味とリッチな香りが具材を一層引き立て、ボリューム感のある華やかな盛り付けが食欲をそそる「グリル野菜の贅沢サラダ」も手軽に楽しめます。



製品仕様	
製品名	リーフレタス・アボカドがおいしい！ 大人のパリ麺サラダ用セット
容量	90g(ドレッシング:53ml(60g)、 めん:30g)
希望小売価格(税込)	248円
販路	量販店などの青果コーナー
発売日	2026年春夏期予定
発売地区	全国
製品特徴	ソテーオニオン・ローストオニオンのコクとトリュフが香る檸檬しょうゆ味の「ドレッシング」と、野菜のおいしさを引き立てる香ばしくパリッとした食感の「揚げ麺」のセット。※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>