

2025年2月19日

ダイショー 2025年春夏新製品のご案内

— 酷暑に食欲を刺激する —

気になる有名店の裏メニュー&ロングセラーのコラボ製品

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3月1日(土)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
名店監修 一風堂 赤丸とんこつませそばの素		255円	量販店 食品コーナー など	まろやかで濃厚なとんこつの旨味に、新たに黒マー油の香ばしさ、レモン果汁のさっぱりとした味わいを加えた「濃旨とんこつだれ」と、赤唐辛子・豆板醤の辛味が効いた「赤丸辛味噌だれ」のセットです。 ※規格・味・パッケージリニューアル品
名店のまかない飯 麵屋武蔵監修焼きめしの素		216円	量販店 食品コーナー など	豚骨・鶏がらの旨みに、にんにくの風味、黒こしょう・赤唐辛子をピリッと効かせた醤油仕立ての「焼きめしのたれ」と、焼津産鰹節・宗田節がおいしさを倍加させる「魚粉調味料」のセットです。
名店のまかない飯 すみれ監修炒飯の素		216円	量販店 食品コーナー など	「札幌 すみれ」の味噌ラーメンの味わいを取り入れた液体タイプの炒飯の素。コク深い味噌にとんこつの旨みとチャーシューの風味を加え、生姜と黒こしょうで仕上げました。店舗メニューでは提供されていない味噌風味仕立ての炒飯が楽しめます。
男梅めんつゆ		255円	量販店 食品コーナー など	「男梅」の濃厚な梅干しの味わいを再現し、カツオ・昆布の旨みを加え、塩味・酸味・旨味・甘味の絶妙なバランスが楽しめる個食タイプのめんつゆです。

■ 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2月19日

香ばしさと“とんこつ感”がさらにUP！

『名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素』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、2025年春夏の新製品として『名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素』の規格・味・パッケージをリニューアルし、3月1日(土)より全国で発売します。

一風堂×ダイショーのオリジナルレシピとして2022年の発売以来、多くの支持を獲得してきた本品ですが、このたび、「まろやかなとんこつの旨味」、「焦がしにんにくの香り」、「赤丸辛味噌だれの選べる辛さ」をブラッシュアップし、新たな顧客の獲得を図ります。

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、国内外を問わず人気のラーメン店です。今回リニューアルする『名店監修 一風堂赤丸とんこつまぜそばの素』は、とんこつのまろやかな味わいに、新たに黒マー油で濃厚感を与え、レモン果汁ですっきりとした味わいに仕上げた「濃旨とんこつだれ」と、赤唐辛子・豆板醤でさらに辛味をアップさせ、お好みで辛さを調節できる「赤丸辛味噌だれ」がセットになったまぜそば用調味料です。中華麺はもちろん、うどん、そうめんなどお好みの麺に和え、角切りチャーシュー、ゆでもやし、きざみねぎ、細切りきくらげなどの具材をトッピングするだけ。お好みで「赤丸辛味噌だれ」を添えれば、パンチの効いた辛味も楽しめます。



製品仕様	
製品名	名店監修 一風堂 赤丸とんこつまぜそばの素
容量	116g (濃旨とんこつだれ:50g×2、赤丸辛味噌だれ:8g×2)
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	2025年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	まろやかで濃厚なとんこつの旨味に、新たに黒マー油の香ばしさ、レモン果汁のさっぱりとした味わいを加えた「濃旨とんこつだれ」と、赤唐辛子・豆板醤の辛味が効いた「赤丸辛味噌だれ」のセットです。 ※規格・味・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
〒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2月19日

厨房に隠された「有名ラーメン店×ダイショー」ならではのスタッフメニュー

『名店のまかない飯 麺屋武蔵監修焼きめしの素』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、2025年春夏の新製品として『名店のまかない飯 麺屋武蔵監修焼きめしの素』を3月1日(土)より全国で発売します。

家庭の食シーンにおける「炒飯」は、昼食に最も多く現れており(株インテージ「キッチンダイアリー」)、また、当社のインターネット調査では、ラーメン店監修の炒飯調味料に「魅力を感じる」方が78%に上ることがわかりました。そこで当社は、新たなカテゴリーに進出すべく、炒飯(焼きめし)用調味料の開発に着手し、人気シリーズ「名店監修鍋」の姉妹ブランドとして「名店のまかない飯」シリーズを立ち上げました。有名店の厨房の“隠れた味”が楽しめる新アイテムで、20~40代をメインターゲットにアプローチを図ります。

東京・青山で1996年に創業した麺屋武蔵は、動物系スープと魚介系スープの「二刀流」で知られ、都内各店舗で異なる味が特徴の人気ラーメン店です。『名店のまかない飯 麺屋武蔵監修焼きめしの素』は、杉山浩二総料理長の長年にわたる“まかない飯歴”をもとに監修いただいた焼きめし用調味料です。豚骨・鶏がらの旨みに、にんにくの風味、隠し味に黒こしょう・赤唐辛子をピリッと効かせた醤油仕立ての「焼きめしのたれ」と、焼津産鰹節・宗田節がおいしさを倍加させる「魚粉調味料」がセットになった商品です。ご飯と卵、豚バラスライス、長ねぎなどの具材と本品で「麺屋武蔵のラーメンスープの味」にあふれる醤油風味の焼きめしが手軽に作れます。



製品仕様	
製品名	名店のまかない飯 麺屋武蔵監修焼きめしの素
容量	60g (焼きめしのたれ:27g×2、魚粉調味料:3g×2)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2025年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	豚骨・鶏がらの旨みに、にんにくの風味、黒こしょう・赤唐辛子をピリッと効かせた醤油仕立ての「焼きめしのたれ」と、焼津産鰹節・宗田節がおいしさを倍加させる「魚粉調味料」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2月19日

名店こだわりの味わいを楽しめる、まるで「まかない」のようなメニュー

『名店のまかない飯 すみれ監修炒飯の素』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、2025年春夏の新製品として『名店のまかない飯 すみれ監修炒飯の素』を3月1日(土)より全国で発売します。

家庭の食シーンにおける「炒飯」は、昼食に最も多く現れており(株インテージ「キッチンダイアリー」)、また、当社のインターネット調査では、ラーメン店監修の炒飯調味料に「魅力を感じる」方が78%に上ることがわかりました。そこで当社は、新たなカテゴリーに進出すべく、炒飯(焼きめし)用調味料の開発に着手し、人気シリーズ「名店監修鍋」の姉妹ブランドとして「名店のまかない飯」シリーズを立ち上げました。名店こだわりの味わいを楽しめる新アイテムで、20~40代をメインターゲットにアプローチを図ります。

「すみれ」は1964年、「純連(すみれ)」として創業した、濃厚でコクと香りのある味噌ラーメンで知られる札幌を代表する名店です。『名店のまかない飯 すみれ監修炒飯の素』は、コク深い味噌にとんこつの旨みとチャーシューの風味を加え、生姜と黒こしょうで仕上げた液体タイプの炒飯用調味料です。味噌仕立ての味わいは、ご飯、卵、豚ひき肉、きざみねぎなどの具材によく絡み、店舗で提供されている炒飯とは一味違う、まるで「まかない」のようなメニューです。炒飯のアレンジトッピングとして、コーン・バターを加えた「味噌バターコーン風」や、ホタテなどを加えた「海鮮チャーハン」もお薦めです。



製品仕様	
製品名	名店のまかない飯 すみれ監修炒飯の素
容量	90g (30g×3袋)
希望小売価格(税込)	216円
販路	量販店などの食品コーナー
発売日	2025年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	「札幌 すみれ」の味噌ラーメンの味わいを取り入れた液体タイプの炒飯の素。コク深い味噌にとんこつの旨みとチャーシューの風味を加え、生姜と黒こしょうで仕上げました。店舗メニューでは提供されていない味噌風味仕立ての炒飯が楽しめます。

■ 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2月19日

暑い夏は、“すっぱじょっぱさが、いい塩梅”の麺メニュー

『男梅めんつゆ』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)とノーベル製菓株式会社(本社:大阪市生野区、代表取締役社長:馬場 敏明)は、2025年春夏の新製品として『男梅めんつゆ』を3月1日(土)より全国で発売します。

当社が実施した暑い時期に食べたいメニュー・味付けについての調査では、「冷たい」「のどごしが良い」メニューの人气が高く、味付けについては、「爽やか」「酸っぱい」が求められていることがわかりました。当社は、一人前でも手軽に作れる「個食用めんつゆ」シリーズを展開しており、これまでに『八幡屋磯五郎七味唐からし使用 豆乳担々めんつゆ』などのコラボレーションアイテムを発売し、大きな反響をいただいています。そして本年は、アンケート調査で高い支持を得た「梅・梅干し」にフォーカスした新フレーバーの麺用調味料を開発し、消費者ニーズにお応えします。

「男梅」は、2007年「男梅キャンデー」の発売から現在に至るまで幅広い製品ラインアップを行っており、ロングセラーブランドとなっています。『男梅めんつゆ』は、「男梅」の濃厚な梅干しの味わいを再現した梅干し味のめんつゆです。梅の風味にカツオ・昆布の旨みを加え、塩味・酸味・旨味・甘味を絶妙なバランスにまとめました。うどん、大根おろし、大葉を用意すれば「梅えおろしうどん」に。本格的な梅干しの味わいが、減退しがちな夏の食欲を刺激し、暑い日にピッタリの一皿です。



製品仕様	
製品名	男梅めんつゆ
容量	123g (41g×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	2025年3月1日
発売地区	全国
製品特徴	「男梅」の濃厚な梅干しの味わいを再現し、カツオ・昆布の旨みを加え、塩味・酸味・旨味・甘味の絶妙なバランスが楽しめる個食タイプのめんつゆです。

■「男梅」について

こだわり抜いた塩味と梅の旨味をとことん追求し、秘伝の男梅パウダーで唯一無二の梅干しの味わいを実現した商品。

キャンデーのみならず、グミ、シート、ソフトキャンデーなど、多彩にラインアップしています。



■ノーベル製菓について

ノーベル製菓は、菓子から広がる「夢とロマン」を大切に、様々なお菓子を「新しい美味しさ」というカタチの夢にしてお届けしています。

より多くの笑顔を求めて、口に含むと思わず笑みがこぼれる“夢の一粒”をこれからも作り続けていきます。

社名 : ノーベル製菓株式会社

役員 : 代表取締役社長: 馬場 敏明

創業 : 1929年10月2日

設立年月日 : 1947年5月10日

事業内容 : 菓子製造販売

主な製品 : キャンデー、グミキャンデー、錠菓、素材菓子

従業員数 : 254名(2025年1月現在)

<公式サイト URL>

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



■ 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>