

2015 年 8 月 18 日

株式会社ダイショーより新発売

なだ万監修の鍋用セット

『鶏だしごま鍋用セット』

『西京みそ鍋用セット』 新発売

“和食の真髓” だしのうまみとやさしい味わい

株式会社なだ万（本社：東京都新宿区、社長：木浦信敏）が株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、社長：松本洋助）と共同開発した「なだ万監修 鶏だしごま鍋用セット」「なだ万監修 西京みそ鍋用セット」が、株式会社ダイショーより、2015 年 9 月 1 日（火）に全国で新発売されます。

和食は、2013 年のユネスコ無形文化遺産登録以来、海外からの注目はもとより、国内でも再認識が高まり、多くの食シーンで回帰傾向が見られています。特に鍋つゆ市場では、「寄せ鍋・和風鍋用つゆ」が構成比で 4 割以上、売上は対前年比約 110%にのぼり、人気の高さが伺えます（日経 POS 情報サービスより）。そこで、“素材を活かす和風鍋”をコンセプトに、なだ万監修のもと、和食の真髓である「だしのうまみ」を活かし、ご家庭では難しい“こだわり鍋”が簡単に楽しめる鍋用セットの新製品 2 アイテムを開発いたしました。メインターゲットは、本格派志向の 50～60 代のご家庭です。

「なだ万監修 鶏だしごま鍋用セット」は、「ごまの風味を楽しむ鍋」をテーマに製品開発いたしました。丸鶏から丁寧にとった「鶏だしスープ」をベースに、豊かな香りの金ねりごまに豚のうまみを加えたコク深い「ごまスープ」を合わせ、鶏もも肉、きのこ、水菜、ごぼう、ニンジンなどの素材本来のうまみを引き出し、上品な味わいが楽しめます。金ごまを使用した「ごまふりかけ」で仕上げることで、これまでの鍋スープでは味わえなかったごまの風味・コクを満喫できます。鍋あとは、「和風ごまそば（うどん）」がおすすめです。

「なだ万監修 西京みそ鍋用セット」は、「変化を楽しむ鍋」をテーマに製品開発いたしました。豆腐をなめらかな食感に仕上げる「豆腐用だしの素」と、優しくほのかに甘い味わいが人気の西京みそに焼津産のカツオ節と北海道・日高昆布のエキス、鶏だしのうまみとコクを加えた風味豊かな「みそスープ」が合わさり、豚薄切り肉、エビ、豆腐、白菜、水菜、ニンジンなどの素材を一層おいしくいただけるスープです。鍋あとのスープは、「だし醤油だれ」を加えることでコク深いしょうゆ味に変わり、とき卵に混ぜてご飯にかければ、いつもと違う鍋あとメニュー「だし卵ごはん」が楽しめます。

		
製品名	なだ万監修 鶏だしごま鍋用セット	なだ万監修 西京みそ鍋用セット
容量	113g (ごまスープ 80g、鶏だしスープ 30g、ごまふりかけ 3g)	100g (みそスープ 80g、豆腐用だしの素 10g、だし醤油だれ 10g)
製品特長	丸鶏のうまみを効かせた「鶏だしスープ」、金ごまの風味が香る「ごまスープ」、仕上げ用の「ごまふりかけ」がセットになった、なだ万監修の鍋用セットです。	豆腐をなめらかな食感に仕上げる「豆腐用だしの素」、西京みそのやさしい味わいが広がる「みそスープ」と、鍋あと用調味料「だし醤油だれ」がセットになった、なだ万監修の鍋用セットです。
希望小売価格	税込 291 円／本体価格 270 円	
販路	量販店などの食品コーナー	
発売日	2015 年 9 月 1 日	
発売地区	全国	
販売会社	株式会社ダイショー	

【ニュースリリースに関するお問合せ先】

株式会社ダイショー 広報室	電話：092 - 611 - 9340
株式会社なだ万 食品事業本部	電話：03 - 3356 - 7573
アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門	電話：03 - 5608 - 5126

【お客様からのお問合せ先】

株式会社ダイショー お客様相談窓口	電話：0120 - 092860
(9 時～17 時／1 月 1 日を除く)	