

2019年9月25日

報道関係者各位
プレスリリース

株式会社ドウシシャ

5種類のだし素材をブレンドした“料理人監修の本格だし”が味わえる!!
『俺のだし』だしパックを9月下旬より販売

株式会社ドウシシャ（大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村正幸）は、高級食材をリーズナブルに提供することで人気の「俺の」シリーズより、銀座「おでん 俺のだし」中村料理長監修の「俺のだし」だしパックを商品化し、全国のスーパー、小売店、ECサイトで販売します。

<商品URL> <http://doshisha-gift.com/orenodashi/>



『俺のだし』だしパック

【銀座「おでん 俺のだし」とは】

一流のレストランや名店で活躍した料理人が、高級食材を使用しながらもリーズナブルな価格で料理を提供することで人気を誇る「俺の」シリーズ。

銀座「おでん 俺のだし」は、おでん屋で初めて星を獲得した『あざぶ 一期』で料理長を務めた中村直樹氏が作る「おでんと季節の食材を使った逸品料理のお店」です。

【開発の経緯】

風味調味料は家庭でのみそ汁の喫食頻度の低下などから顆粒・粉末タイプが減少している一方で、簡単・便利ながら風味豊かな味わいを実現するだしパックの市場は自宅用や贈答用に拡大しています。

（2023年には約144億円と予測）

健康志向の高まりや超高齢化社会の進展により、今後もさらに増加が見込まれます。

また、国内のみならず世界でも和食ブームであり、味を支える存在でもある「だし」が注目されています。このような市場トレンドを受け、「ご家庭で手軽に、香りと旨味あふれるだしを楽しんでほしい」との思いから、中村料理長監修の下、「俺のだし」だしパックを企画・開発しました。

【特長】

◇絶妙なバランスが織りなす味わい

鹿児島県枕崎産鰹節、静岡県産サバ節、長野県産焼きあご、北海道産羅臼昆布を絶妙な配合でブレンドし、鶏がらの風味を加えました。化学調味料は無添加で安全、安心です。

◇料理長監修の味/レシピ付き

銀座「おでん 俺のだし」中村料理長監修による本格だしは、あらゆる和食を引き立てる味わいです。中村料理長監修 手軽に作れる「だしを使った簡単レシピ」をHPでご紹介しています。日頃より慣れ親しんだ料理ながら、いずれもだしの旨みが際立っています。



だしを使った簡単レシピ（一例）

◇カンタン調理

ご家庭でも使いやすいだしパックで、ご家庭でも手軽にプロの味わいが楽しめます。

優しい塩味をつけていますので、短時間で料理を作りたい場合や料理が得意でない方、初心者の方にもおすすめです。

【商品概要】

商品名 : 「俺のだし」だしパック
内容量 : 80g (8g×10袋)
賞味期限 : 360日
希望小売価格 : オープン
販売時期 : 2019年9月下旬より販売開始
商品HP : <http://doshisha-gift.com/orenodashi/>

単品販売の他、ギフトとしても販売しております。



【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10
設立 : 1977年1月
資本金 : 49億93百万円
URL : <http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発表日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。