

Press Release

2018年 10月 1日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

“出し”と“糎”の新ブランド「だしこうじ屋」 東武百貨店 池袋本店地下2階に 10月11日(木)オープン オリジナルの新・万能調味料「だし糎」を新発売

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、来たる10月11日（木）に贈答品等の販売を行う連結子会社 味富士株式会社において、東武百貨店 池袋本店 地下2階食品売場に“出し”と“糎”の専門店「だしこうじ屋」を‘全国初出店’します。



だし
こうじ
屋



◆ブランドコンセプト◆

「だしこうじ屋」は、“毎日和食・一汁一菜のお手伝い”をコンセプトに、現代の忙しい主婦に手軽に健康によい和食をつくっていただきたいという思いから、古くからの和食の基本調味料である“出し”と“糎”、そしてそれらを合わせた新・万能調味料「だし糎」、さらには“甘酒”という4つのカテゴリーの商品を品揃えしました。

◆販売商品の概要◆

新・万能調味料「だし糎」について

うま味を料理に加える“出し”と、素材のうま味を引き出す“糎”を組み合わせ、料理の美味しさをさらに深くする「だし糎」を創りました。昆布やフルーツ、トマトといった出し素材が味に深みを出します。毎日の料理を手軽にワンランクアップさせる“新・万能調味料”です。

“出し”について

“昆布”や“鰹”、あごやいわしの“煮干し”、大豆をいれた“野菜”など合計4種類の“出し”を品揃え、いずれも天然素材を使用し、化学調味料・保存料無添加です。粉末粒子が細かくテトラパックを採用しているため、短時間で出しがとれるだしパックです。

“糎”について

定番の“塩糀”、醤油の風味が生きた“醤油糀”、いわしのうま味を感じる“いしる糀”と、それぞれの“糀”が素材のうま味を引き出します。

下ごしらえで、素材を糀に漬け込むだけで、素材を柔らかくし、そして味付けまで同時にすることができます。

“甘酒”について

砂糖を使用せずノンアルコールなので、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。特長としては、“玄米”を使用しており、香ばしく、食物繊維も豊富な甘酒です。そのまま飲むだけではなく、豆乳で割ったり、ヨーグルトに加えたり、お菓子づくりの砂糖代わりにもお使いいただけます。

【商品画像（一部）】



◆徹底的なメニュー提案◆

店頭で試飲・試食とともに、リーフレット等を使って徹底的にメニューの提案を行います。同フロアの生鮮三品とのコラボ販促も実施いたします。



↑作り方動画を再生いただけます。

◆ブランドサイト・ショッピングサイト開設◆

《ブランドサイト》

だしこうじ屋 URL : <https://www.dashikouji-ya.jp/>

10月1日より、ブランドサイトをオープン、サイト内ではブランドや商品詳細はもちろん、だし糀などを使ったメニューのご提案を季節に合わせてご紹介いたします。一部に動画レシピも掲載しておりますので、ぜひご覧下さい。



《ショッピングサイト》

11月1日にショッピングサイトのオープンを予定、関東圏以外のお客様にもご購入いただけるようになります。

すべての商品をご自宅に、そしてギフトとしてもお買い求めいただけるようになります。

◆商品画像ダウンロード◆

<https://www.dashikouji-ya.jp/news/download.html>

◆オープン日・店舗情報◆

《オープン予定日》 2018年10月11日（木曜日）

《住所》 〒171-8512 東京都豊島区西池袋1-1-25
東武百貨店 池袋本店 地下2階10番地
TEL 直通 03-3971-5550

お問い合わせ先

責任者：味富士株式会社 代表取締役社長 北島 幹也

TEL:0798-35-9291 FAX:0798-35-0936

担当者：フジッコ株式会社 開発本部 マーケティング部 係長 江見 武志

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

ホームページアドレス：<http://www.kobe-mifuji.co.jp/>