

報道関係各位

冬の小腹満たし！お米入り缶スープ飲料 2 品が新登場
濃厚なおいしさ、こころもからだも温まる！
「かに鍋スープ 雑炊仕立て」「博多水炊きスープ 雑炊仕立て」
新発売



ダイドードリンク株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：中島 孝徳）は、2023年秋冬の新商品として、「かに鍋スープ 雑炊仕立て」「博多水炊きスープ 雑炊仕立て」を9月19日（火）より発売いたします。

これからの寒くなる季節に、おいしく小腹を満たせて温まれる、お米入りの缶スープ飲料 2 品が新登場！当社独自の製法で、お米の粒丸ごとを具材にしました。こだわりの味わいで満足感のある、雑炊仕立てのスープをお楽しみいただけます。

「かに鍋スープ 雑炊仕立て」は、“冬のごちそう”である「かに鍋」の旨みを昆布や野菜の出汁で引き立てたお米入りスープです。魚介類の旨みやしょうゆで深い味わいに仕上げました。

「博多水炊きスープ 雑炊仕立て」は、鶏の旨みとコクが詰まった白濁スープに、爽やかな柚子胡椒風味がアクセントとなり、「博多水炊き※」の本格派の味わいを楽しめるお米入りスープです。

冬の寒さを感じる季節、仕事の合間などに手軽においしく小腹を満たしたいときは、こころもからだも温まる「かに鍋スープ 雑炊仕立て」「博多水炊きスープ 雑炊仕立て」をぜひお楽しみください。

※ 福岡地方が発祥といわれる、鶏肉を使った鍋料理です。鶏肉を骨ごとじっくり煮込んだ白濁した出汁を使用し、具材を入れる前にスープとして味わいます。

●商品特長

かに鍋スープ 雑炊仕立て



◆かに鍋の旨みが詰まった、雑炊仕立てのスープ

昆布や野菜の出汁で引き立てた、かにの旨みを楽しめるスープです。

魚介類の旨みやしょうゆで深い味わいに仕上げました。

具材にお米を使用。当社独自の製法で粒を丸ごと具材化しているので、粒の食感を楽しめます。

博多水炊きスープ 雑炊仕立て



◆鶏の旨みとコクが詰まった、雑炊仕立てのスープ

鶏を骨ごと煮込んだエキスを使用した、鶏の旨みとコクを楽しめる白濁スープです。アクセントの爽やかな柚子胡椒風味で旨みとコクを引き立てた本格派の味わいです。

具材にお米を使用。当社独自の製法で粒を丸ごと具材化しているので、粒の食感を楽しめます。

●商品概要

	商品名	かに鍋スープ 雑炊仕立て
	発売日	2023年9月19日(火)
	容量	185g 缶
	希望小売価格	140円(税抜き)
	販売チャネル	自動販売機等
	商品名	博多水炊きスープ 雑炊仕立て
	発売日	2023年9月19日(火)
	容量	185g 缶
	希望小売価格	140円(税抜き)
	販売チャネル	自動販売機等

DyDo グループは、「こころとからだに、おいしいものを。」をスローガンに、高い品質にいつもサプライズを添えて、「オンリーDyDo」のおいしさと健康をお客様にお届けします。

本報道資料に関するお問い合わせ先

ダイドードリンク株式会社 コーポレートコミュニケーション部 担当：野口

TEL：06-6222-2621 E-mail：dydo-press@dydo.co.jp

本商品に関する一般の方からのお問い合わせ先

ダイドードリンクお客様相談室 フリーダイヤル：0120-559-552