

2025年3月17日

大東食研 2025年春夏商品

## 「D-SAUCE」

# えびタルタルソース/えび担担 新発売

人気商品がお求めになりやすい価格でリニューアル！

香ばしいえびの風味が特長の洋風・中華風ソース

大東食研株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：溝真二）は、2025年3月より「D-SAUCE」えびタルタルソース・えび担担を発売いたします。

大東食研のこだわり調味料シリーズがお求めになりやすい価格でリニューアル！リニューアル第1弾のえびタルタルソース・えび担担は、お店の魚介類メニューとしてお馴染みの「えび」(※)を味のアクセントに使用しました。香ばしいえびの味わいをアクセントに使用したソースを料理にかけるだけで、ご自宅でもまるでお店のような味わいを楽しめます。

### ● 商品概要



左：えびタルタルソース 右：えび担担

商品名	JAN コード	容量	参考小売価格	賞味期間
D-SAUCE えびタルタルソース	4901924203101	200ml	298 円	1 年
D-SAUCE えび担担	4901924203118			

・2025年3月17日より出荷

## ● 開発経緯

「フONDヴォー醤油」、「タルタル醤油」など、大東食研の味へのこだわりが詰まった瓶系調味料シリーズが、この度「D-SAUCE」シリーズとして生まれ変わります。従来商品の「かけるだけで、お店のような本格的な味わいが楽しめる」部分はそのままだに、お求めになりやすい価格にリニューアルいたします。

リニューアル第1弾では、「えびタルタルソース」と「えび担担」のえびシリーズを発売いたします。香ばしいえびを味のアクセントに使用した、えび好きにはたまらない調味料です。

## ● 商品特長

### ①えびタルタルソース

町の洋食屋さんで提供されている味をイメージした、えびの豊かな風味を感じるタルタルソースです。マヨネーズのコクと酸味に、えびの香ばしさをプラスしました。エビフライなど、揚げ物にたっぷりかけてお召し上がりいただくのがおすすめです。

### ②えび担担

町の中華屋さんで提供されている味をイメージした、えび・ごまの香ばしさと後から感じる辛さがやみつきになる中華風ソースです。炒め料理や中華麺ともよく合います。

## ・レシピ例



★フライやサラダに適量かけてお召し上がりください。

その他にも、炒め物料理や麺類などにもご活用いただけます。

### ● 開発者コメント

大東食研のこだわり調味料「D-SAUCE」シリーズ、リニューアル第1弾は、飲食店でのメニューによく使用される定番の魚介類「えび」(※)を使用した2製品をさらに使いやすく、食べやすい品質を目指してブラッシュアップを行いました。

和×洋がテーマのえびタルタルソースは、町の洋食屋さんをイメージした味づくりで、マヨネーズと本醸造醤油をベースにえびの香ばしさを加えた和風タルタルソースです。酸味やタマネギのフレッシュ感を上げることでタルタルソースの風味を強め、えびの香ばしさをプラスし、よりサラダや揚げ物に合う品質を目指しました。

えび担担は和×中をテーマに、町の中華屋さんをイメージした調味料です。ベースのえび×ごま×豆板醤はそのままに、えびやごまの香ばしさをプラスすることでより中華調味料らしい品質を目指しました。中華麺にかけても美味しく召し上がれます。

是非一度お試しください。

(研究所 研究開発グループ 山口侑香)

(※) ぐるなびデータライブラリ「<魚介類メニュー>2024年の注目は? 定番とトレンド食材を分析」より (<https://solution.gnavi.co.jp/note/detail/id=1456>)

大東食研は「品質 創造 挑戦」にもとづき、安心安全な『美味しいプロの味』を調味料で実現していきます。

- **本件に関するお問い合わせ**

下記ホームページからお問い合わせください。

HP : <https://daitoh-shokken.co.jp/>