

2025 年 9 月 1 日

大東食研 2025 年秋冬商品

「D-SAUCE フォンドヴォー醤油/タルタル醤油/ うめ酢醤油/コンクリート風ソース」新発売

大東食研のこだわり調味料シリーズ リニューアル第 2 弾！

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 9 月より「D-SAUCE フォンドヴォー醤油/タルタル醤油 /うめ酢醤油/コンクリート風ソース」を出荷いたします。

● 商品概要



商品名	容量	参考小売価格	賞味期間	出荷日
D-SAUCE フォンドヴォー醤油	200ml	458 円	1 年	2025 年 9 月 1 日
D-SAUCE タルタル醤油		398 円	13 か月	
D-SAUCE うめ酢醤油				
D-SAUCE コンクリート風ソース				

● 商品特長

「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2弾では、弊社楽天ショップでもご好評いただいているフONDヴォー醤油、タルタル醤油、梅がほんのりと香るうめ酢醤油、名前と見た目のインパクトが抜群のコンクリート風ソースを発売いたします。

① フONDヴォー醤油

洋食レストランで提供される味をイメージした、お肉によく合う洋風醤油です。野菜と牛の旨みを凝縮した「フONDヴォー」、かつおエキス、赤ワインといった厳選素材を使用したこだわり調味料です。

② タルタル醤油

マヨネーズに本醸造濃口醤油を合わせ、かつおエキスと粒マスタード、ミルポワペースト（※1）を加えてコクと深みのある味わいに仕上げました。「和風のタルタルソース」をコンセプトとしたフライ用調味料です。ドレッシングの代わりとしてサラダにかけていただいてもおいしくお召し上がりいただけます。

③ うめ酢醤油

だし醤油に梅酢（※2）と梅肉を加えた、さわやかな酸味が特長の梅酢（※2）入りだし醤油です。冷ややっこ、野菜のおひたし、水炊きなど和食によく合います。

④ コンクリート風ソース

見た目はコンクリート、味はソース!?インパクト抜群の調味料です。中身は黒ごまをベースとしたスパイシー感のあるソースで、とんかつなど揚げ物によく合います。

また商品リニューアルに伴い、ラベルも一新しました。思わず集めたいくなるようなパッケージを目指しました。



※画像はイメージです。

・使用例



フォンドヴォー醤油



タルタル醤油



うめ酢醤油



コンクリート風ソース

★フォンドヴォー醤油：ステーキやムニエル、卵かけご飯などにかけてお召し上がりくだ

さい。

★タルタル醤油：からあげや魚のフライ、サラダなどにかけてお召し上がりください。

★うめ酢醤油：冷奴や焼魚、しゃぶしゃぶなどにかけてお召し上がりください。

★コンクリート風ソース：とんかつなどの揚げ物や焼きそばにかけてお召し上がりください。

その他にも、様々な料理にご活用いただけます。

● 開発者コメント

「外食の味をご家庭でも」をコンセプトとした D-SAUCE シリーズ、新たに 4 品がラインナップに入りました。

「フONDヴォー醤油」は、野菜と牛の旨味を凝縮したフONDヴォーに、芳醇なかつおエキスと赤ワインの酸味を加え、奥深くも爽やかな味わいに仕上げました。洋風・和風どちらの料理にも使え、脂っこい料理もさっぱりと仕上がる、汎用性と利便性に優れた調味液です。

「タルタル醤油」は、揚げ物を手軽に・お洒落にお召し上がりいただける和と洋の素材を融合させたフライ用ソースです。粒マスタードのまろやかな酸味を効かせ、醤油感や旨味、酸味のバランスを調整することで軽やかでコク深い味わいを目指しました。

「うめ酢醤油」は、かつお節と利尻昆布のうま味を効かせた「だし醤油」に和歌山県産の「梅酢（※2）」と「梅肉」を加えた、さわやかな酸味と梅の風味豊かな「梅酢（※2）入りだし醤油」です。醤油やポン酢・ノンオイルドレッシングの代わりとして、焼き魚、焼肉、和え物、サラダなど幅広い用途にお使いいただける万能調味料に仕上げました。

「コンクリート風ソース」は、見た目は個性派、味は本格派なソースです。黒すりごまと黒練りごまを贅沢に使い、豆乳クリームでまろやかさと濃厚さをプラスしました。ほどよい酸味が揚げ物の脂っこさをやわらげ、最後まで飽きずに楽しめます。

（研究所 研究開発グループ 柴村満也、藤原嵩思、中野大樹、山口侑香）

（※1）「ミルポワペースト」とは、ソテーオニオンと玉ねぎ、にんじん、セロリエキス等を調理したペーストのことを指します。フランス料理でスープやソースの風味を豊かにするために使われる原料です。

（※2）「梅酢」とは、梅が持つクエン酸などの栄養素や香り、酸味が染み出たものです。一般的な

「酢」は発酵により酢酸が含まれていますが、発酵過程のない梅酢には酢酸は含まれておらず、クエン酸やポリフェノールといった梅由来の栄養素を多く含んでいます。

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**

大東食研株式会社 TEL:0120-994-901

受付時間は土・日・祝日を除く 平日の午前 9:00～午後 5:00 迄

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