

Company Information 企業情報		Place / Map 場所・地図
Daisho Co., Ltd. 株式会社ダイショー		Tokyo 東京都
Industry/Products 業種・商品		
Manufacturer メーカー Pepper salt/Sauce/Hot pot soup 塩こしょう/ソース/鍋スープ		
Company Summary 企業概要		
<ul style="list-style-type: none"><li>• We, DAISHO started our overseas business in 2003. Step by step ,we have expanded our market by attending worldwide exhibitions and business meetings. Our mission is to deliver the taste of Daisho, the taste of Japan (ramen, yakiniku, nabe) to the world.</li><li>• In addition to the domestically available seasoned salt and pepper, yakiniku sauce, ready-to-eat products, and soups and broths, we also offer the all-purpose seasoned salt and pepper (AJIKO) and Japanese-style yakiniku sauce (YAKIICHI, 4 flavors in total) with English packaging for overseas markets.</li><li>• 私たちダイショーは2003年に海外事業を開始。世界各地の展示会や商談会に参加することで、着実に市場を拡大してきました。私たちの使命は、ダイショーの味、ラーメン、焼肉、鍋など日本の味を世界へ届けることです。</li><li>• 総合調味料メーカーとして、味・塩こしょう、たれ、即席商品、つゆ・スープなど多くの商品があります。海外向けに賞味期限や成分などアレンジした商品も多く揃えており、英語パッケージの万能味塩こしょう(AJIKO)や焼肉ソース(YAKIICHI、全4フレーバー)、ぽんずソース、鍋スープなど紹介いたします。</li></ul>		  
Established設立年		Employees社員数
1966年		677人

Characteristics 商品特徴	Products Photo 商品画像
<p>AJIKO: The salt, pepper, and seasonings are blended using a unique method for a perfect balance, ensuring consistent flavor from start to finish. It can be used to season a variety of dishes or as a finishing touch.</p> <p>YAKIICHI: The yakiniku restaurant flavor of “Yakiniku Ichiban” has been recreated using modern methods and ingredients based on the original recipe, with the addition of domestically grown onions and ginger. This yakiniku sauce is made by adding the richness of miso and sesame paste to soy sauce, along with the umami of domestically grown onions and ginger, and finishing it off with garlic and sesame oil for a flavorful finish.</p> <p>塩・こしょう・調味料を独自の製法でバランスよくブレンドしていますので、最後まで均一なおいしさでお使いいただけます。いろいろな料理の下味付けに、仕上げに使用できます。</p> <p>焼肉屋さんの味「焼肉一番」を、発売当時のレシピを元に、現在の製法・素材で再現し、国産の玉ねぎと生姜を新たに加えました。</p> <p>しょうゆに、味噌・ねりごまのkokoroと国産の玉ねぎ・生姜の旨みを加え、にんにくとごま油で風味よく仕上げた焼肉のたれです。</p>	
<p>Message to Latin America 中南米へのメッセージ</p> <p>We are considering expanding our product exports to South America, and we believe that our seasonings for meat dishes (such as yakiniku sauce and salt and pepper seasonings) will particularly suit local tastes.</p> <p>南米エリア向けに商品輸出の拡大を考えており、特にお肉料理(焼肉ソース、味塩こしょう調味料など)向けの調味料が現地の趣向にも合うと考えております。</p>	<p>Shelf Life 賞味期限</p> <p>AJIKO: 18months / YAKIICHI 15～18months AJIKO:18ヶ月/YAKIICHI 15～18ヶ月</p> <p>Exported Countries 輸出国</p> <p>USA, Canada, Mexico, EU etc.</p>
<p>Contact Information 連絡先</p> <p>氏名: 東和憲 KAZUNORI HIGASHI 役職: 海外営業部 Overseas Sales Department E-mail: <a href="mailto:k_higashi@daisho.co.jp">k_higashi@daisho.co.jp</a> TEL: +81-336269321 URL: <a href="https://www.daisho.co.jp/english/">https://www.daisho.co.jp/english/</a></p>	<p>Price Information / Notes 価格情報・備考</p> <p>AJIKO: 265JPY/YAKIICHI:259JPY AJIKO: 265円 / YAKIICHI:259円</p>