

2016年8月1日

『味・塩こしょう』シリーズ 容量変更のお知らせ

株式会社ダイヨー（本社：東京都墨田区、取締役社長 COO：阿部 孝博）は、2016年9月1日（木）より『味・塩こしょう』シリーズの一部小売用製品で新容器を採用し、容量変更を実施させていただきますので、お知らせいたします。

『味・塩こしょう』シリーズの主要原料であるコショウの国内業者間取引価格は、新興国の需要拡大や生産地での減産による需給バランスの不均衡などにより、2011年頃より急激かつ大幅に上昇しました。

当社は、業務の効率化・合理化や各種コストの削減など、様々な方策により原料価格の上昇を吸収すべく努めてまいりましたが、今般の調達価格の上昇は企業努力の範囲を超えるものであることから、新容量への変更を実施させていただくこととしました。なお、希望小売価格は、各製品とも据え置きとさせていただきます。

当社は、今後とも安心・安全で高品質な製品をお客様にお届けできるよう努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

記

1. 対象製品

製品名	現行容量	新容量	減量率	小売価格 (税別)	新容器
味・塩こしょう	250g	225g	-10.0%	245円	○
	150g	135g	-10.0%	190円	-
お肉屋さんの味・塩こしょう	250g	225g	-10.0%	245円	○
お肉屋さんの味・塩こしょう 荒挽き黒こしょう	135g	125g	-7.4%	190円	-
味・塩こしょう 化学調味料不使用	240g	220g	-8.3%	285円	○
味・塩こしょう 荒挽き黒こしょう	230g	210g	-8.7%	265円	○
味・塩こしょう (詰替用)	150g	135g	-10.0%	140円	-
味・塩こしょう 荒挽き黒こしょう (詰替用)	125g	115g	-8.0%	145円	-

2. 改定日

2016年9月1日（木） （8月下旬より順次出荷予定）

【新容器について】

- ① 持ちやすく使いやすいよう、容器の胴体部分に“くびれ”を設けました。
- ② 振り出し時に中身が出すぎないように、キャップの穴の直径を従来より小さくしました。

新容器入り製品

<p>味・塩こしょう 225g</p> 	<p>お肉屋さんの味・塩こしょう 225g</p> 
<p>味・塩こしょう 化学調味料不使用 220g</p> 	<p>味・塩こしょう 荒挽き黒こしょう 210g</p> 

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイショー 広報室

TEL 092-611-9340

FAX 092-611-8288

〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17

メールアドレス: hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp

■ 読者からのお問い合わせ先

株式会社ダイショー お客様相談窓口

TEL 0120-092860

<http://www.daisho.co.jp>