

報道関係者各位

2025 年 11 月 04 日

創業 51 年の出汁のプロが挑む、“飲む出汁文化”の提案

ドリップバッグ式の『だしどり』楽天市場で販売

2025 年 11 月 4 日（火）スタート

クラウドファンディングで 972%達成！308 名の支援を受けた話題の“飲む出汁”が
ついに一般販売へ



鰹出汁をはじめとする天然調味料の企画・販売を行う開発型企业 Dashi Corporation 株式会社（本社：東京都品川区、代表：水野勉）は、鹿児島県枕崎産かつお節を 100%使用した新発想の飲む出汁「だしどり」を 2025 年 11 月 4 日（火）より楽天市場にて販売を開始いたします。

楽天市場 URL：<https://www.rakuten.co.jp/dashi-corp/>

出汁で、みなさまを支えたい。創業 51 年だからこそできる、新感覚の出汁を開発

忙しさや情報過多の中でゆっくりと心と体を休める時間を取れずにいる方も多い現代、私たちは、日常の中に「出汁を飲む」という新しい習慣を取り入れていただき、心身を整えるサポートができればと考えています。そこで「出汁を飲む」という新しい文化を根付かせることを目的に、出汁専用のドリップバッグ製品「だしどり」の販売を開始いたします。

「出汁は飲むもの」という新しい習慣の提案は、創業 51 年の出汁専門メーカーである私たちだからこそ、実現できる挑戦だと、当社は考えています。日常に寄り添う一杯として、出汁の魅力を届けたい——そんな想いを込めて「だしどり」を開発しました。

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

クラウドファンディング達成率 972%の期待に応え、楽天市場で販売へ

販売に先立ち、クラウドファンディングを実施したところ、予想を超える反響をいただき、308名の方々からご支援をいただきました。達成率は 972%でした。

支援者の方々からは次のような声をいただいています。

「出来立ての出汁が手軽に飲めるのは嬉しいです。」

「冬場にいただくだし汁が大好きです！ドリップはまだ飲んだことがないので楽しみにしています。」

「だし業界のパイオニアの新しい挑戦を応援しています！これからも本物のだしの魅力と価値を世界に発信し続けてください！」

多くの期待にお応えするべく、ついに「だしどり」が一般販売のスタートを迎えます。

「だしどり」の特徴

「だし」と聞くと、多くの方が料理に使用する調味料を思い浮かべるかもしれません。

しかし「だしどり」は、コーヒーのように淹れてそのまま飲むことを前提とした、飲料としての「出汁」です。忙しい日々の中で、心と体を整える一杯として、生活の中に自然に取り入れていただけるよう設計しました。

本製品には、鹿児島県枕崎市で製造されたかつお節を 100%使用しております。

枕崎市は、弊社が創業以来ご縁をいただいている地域であり、使用するかつお節は、燻し乾燥と熟成の工程を丁寧に繰り返すことで、香り高く、うま味に富んだ品質を実現しています。

調味料としてではなく、飲料としての美味しさを追求するため、かつお節の厚みや使用量を何度も調整し、マグカップ一杯のお湯で、香りと味わいのバランスが取れた飲みやすい濃さに仕上げました。

もう一つのこだわりは、パッケージデザインです。

コーヒーのドリップバッグを彷彿とさせる形状を採用することで、だしを淹れるという行為そのものに親しみを持っていただけるよう工夫しました。

これにより、従来の「だし」のイメージを覆し、より多くの方に気軽に楽しんでいただける商品となっております。

「だしどり」は、料理のためのだしではなく、飲むためのだしです。新しい習慣としての「飲むだし」を、ぜひご体験ください。

<特徴まとめ>

- ・コーヒー感覚のドリップバッグ

かつお節の入ったドリップバッグをマグカップに装着し、お湯を注ぐだけで完成します。3分でおいしい出汁を飲むことができます。

- ・鹿児島県枕崎産かつお節 100%を使用

日本一の産地・鹿児島県枕崎の歴史あるかつお節を使用しています。うま味調味料や保存料を使わず、

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

自然そのままの味わいです。

・日常の一杯にも贈り物にも最適

カフェインレスのため、朝の目覚め・仕事の合間・1日の締めくくりに誰でも楽しんでいただけます。和モダンなパッケージはギフトにも最適です。



商品情報

商品名：だしどり

販売開始日：2025年11月4日（火）

価格：5食入り 660円（税込）

販売サイト：楽天市場

楽天市場 URL：<https://www.rakuten.co.jp/dashi-corp/>



< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com



まろやかで口当たりがよく、生臭さもなく、塩を加えずとも十分に旨味を感じられる“だしどり”。ご家庭でも手軽に楽しめる点がとても魅力的です。

出汁はこれまで“難しいもの”として捉えられがちでしたが、実は日常の中に自然に取り入れられる存在。お茶も出汁の一種と言えるほど、旨味のある液体は私たちの生活に溶け込んでいます。

“だしどり”は、そんな出汁の本質を捉え、普段着のまま楽しめる一杯として、まさに新しい文化をつくる可能性を秘めています。

喫茶店や空港などでの展開も期待される中、出汁を広めるアンバサダーとして、今後も応援していきたいと思っています。

Dashi Corporation 株式会社について

Dashi Corporation 株式会社は、鰹出汁をはじめとする天然調味料の企画・販売をおこなう開発型企業です。創業から半世紀の技術と経験を有し、「Dashi」を世界語にするというミッションを掲げて事業を展開しています。国際基準の食品安全性を担保し、天然素材にこだわり、他社が追随できない品質やフレーバーを追求。また、枕崎の鰹節生産者とともに産地の価値を高め、日本の出汁文化を世界に広めるさまざまな事業活動を行っています。

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

【会社概要】

社名：Dashi Corporation 株式会社

本社所在地：東京都品川区西五反田 2-10-8 ドルミ五反田ドゥメゾン 206 号

代表取締役：水野 勉

事業内容：出汁を中心としたエキス・調味料の製造販売

商品・サービス：アルコール抽出をした鰹節だし

設立：1974 年

【報道関係の方からのお問い合わせ先】

広報担当者：品田 歩（シナダ アユミ）

電話番号：03-5759-8557

メールアドレス：ayumi-shinada@dashi-corp.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557／ayumi-shinada@dashi-corp.com