

報道関係者各位

2026年2月4日

初出展！ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食を形成する”出汁”の新常識

Dashi Corporation 株式会社は

「第54回国際ホテル・レストラン・ショー」に初出展します

外食・宿泊業界に向け、現場改善と食文化の進化を支えるソリューションを提案

業務用出汁「チルドだし」を紹介します。



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業 Dashi Corporation 株式会社（本社：東京都品川区、代表：水野勉）が2026年2月に開催される「第54回国際ホテル・レストラン・ショー」に初めて出展し、業務用チルドだしシリーズを紹介します。

当社は創業52年にわたり、鰹出汁を中心とした天然調味料の開発、製造に取り組んできました。

その技術と知見を応用し、外食産業や宿泊施設などプロの現場に向けて、業務用「チルドだし」シリーズを提供しています。

出展製品「チルドだしシリーズ」について

外食・宿泊・大量調理施設では、少子高齢化による採用難・技能偏在・インバウンド需要の拡大・観光地の繁忙など、さまざまな環境変化が重なり、人手不足の深刻化が続いている。

このような状況下で、出汁抽出の2~3時間作業は現場にとって大きな負担です。

とくに出汁は味の基盤であるため、一般的な調味料とは異なり、品質の揺れが料理全体の評価につながります。そこで、50年以上にわたり出汁抽出に携わり、技術と知見を蓄積してきた当社こそが、プロが納得できる代替手段を提示できるはずだと考え、「チルドだし」シリーズを開発しました。

私たちは、「チルドだし」を通じて現場で働く人々の疲弊を減らし、一皿のレベルを保ちながら生産性を高め、

＜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

社会全体で不足する調理労働力を支えることを目標にしています。

具体的には、次のようなことを実現します。

- ・人手不足の現場における業務負担を軽減する
- ・プロが納得できる「買える出汁」を実現し、職人依存による品質の揺れを抑える
- ・技術継承を補完する
- ・料理人が本来注ぐべき技術や創造に集中できる環境をつくる
- ・外食産業や大量調理施設の持続可能性に貢献する

会場では試飲ブースを設け、ご来場の皆様に実際のチルド出汁を体験いただくことが出来ます。ぜひお立ち寄りください。



【出展概要】

展示会名：第 54 回国際ホテル・レストラン・ショー

会期：2026 年 2 月 17 日（火）～20 日（金）10:00～17:00（最終日は 16:30 まで）

会場：東京ビッグサイト 東展示棟 4～6 ホール・西展示棟 1～4 ホール

ブース番号：E6-A05

公式サイト：<https://hcj.jma.or.jp/>

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。

【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 ドウメゾン 206 号

<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

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