

報道関係者各位

2012年11月6日



シーンに合わせて 2人で楽しむ人気の定番鍋スープ

「キムチチゲ マイルド中辛 200g」

「ちゃんこ鍋 しょうゆ味 200g」

2012年11月10日(土) 新発売

モランボン株式会社

モランボン株式会社(本社:東京都府中市 代表取締役社長:ジョン・ピョンヨリ)では、精肉売場向け商品として、人気の定番鍋が少数で楽しめる2人前の鍋スープ「キムチチゲ マイルド中辛 200g」「ちゃんこ鍋 しょうゆ味 200g」を2012年11月10日(土)より新発売いたします。

<開発背景>

核家族化が進むなか、現在、1世帯あたりの人数が2人以下の世帯は全体の約6割にものぼります(2010年国勢調査より)。そこで、“家族団らん”というイメージが強い鍋料理においても、若い夫婦や子供が巣立った年配夫婦など、2人で鍋を囲むシーンが増加していることに着目しました。同時に、生活スタイルの多様化から、3人以上の世帯でも約5割が月に1回以上、2人で鍋をしていることもわかりました(2011年弊社調べN=571)

そこで、人気の定番鍋「キムチチゲ」と「ちゃんこ鍋」を少数で楽しめる2人前の鍋スープを開発いたしました。洋風鍋などの新しい味にチャレンジしたい!という一方で、定番の鍋をよりおいしく食べたいという意向も多く、本格的な定番鍋を家族構成やシーンに合わせて、気軽に楽しんでいただきたいと考えています。



キムチチゲ マイルド中辛 200g



ちゃんこ鍋 しょうゆ味 200g



(調理例:キムチチゲ マイルド中辛)

本件に関するお問い合わせ先

モランボン株式会社 広報室 / 石川

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル 6階

Tel 03-5469-3931 Fax 03-5469-3935 E-mail ishikawa-m@moranbong.co.jp

<商品特徴>

**キムチチゲ マイルド中辛 200g** (2人前・濃縮タイプ)

豚肉がおいしく食べられる、キムチ造りの技とわたり蟹だしの旨みが特徴のスープです。

- ・ キムチ造りに欠かせない「にんにく」「甘みのある唐辛子」「魚介の塩辛」「ごま油」により、しっかりとした旨みが特徴のほどよい辛さに仕上げています。
- ・ 豚肉をごま油で炒めてから水、本品を加えて煮込むと香ばしさとコクがアップします。
- ・ お好みでキムチを加えると、より本格的な味を楽しめます。

**ちゃんこ鍋 しょうゆ味 200g** (2人前・濃縮タイプ)

鶏だしの旨み、コク、香りを引き立たせた「だし」にこだわった醤油ベースのスープです。

- ・ 地鶏だしは、上品な旨みが特徴の徳島県産「阿波尾鶏」のだしを使用しています。
- ・ かつお節だしや生姜をほどよくブレンドした風味豊かな味わいです。
- ・ お好みで魚介、根菜類、こんにゃくなどを入れてもおいしく召しあがれます。

2人前（濃縮タイプ）のメリット

- ・ 200gと軽量なので、持ち運びも楽で、保管場所を取らないので買い置きもしやすいです。
- ・ 300ccの水を加えて作るので、500gのたっぷりスープでしめまで楽しめます。

<商品概要>

商品名	キムチチゲ マイルド中辛 200g	ちゃんこ鍋 しょうゆ味 200g
内容量	200g	
容器	アルミスタンディングパウチ	
サイズ・入り数	110mm×200mm (1ケース=10パック)	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	
賞味期間	180日 (販売期間：8月15日~2月末日)	
参考本体価格	199円 (税込み)	199円 (税込み)
JANコード	4902807370514	4902807370521