



2016年7月27日

フライパンで作れる煮込み料理！お肉と野菜がやわらかくとろ〜り仕上がる 「豚バラ白湯煮込みのたれ」「牛こま甘辛煮込みのたれ」

2016年8月15日（月）新発売

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、フライパンで簡単に煮込み料理が作れる「豚バラ白湯煮込みのたれ」「牛こま甘辛煮込みのたれ」を8月15日（月）より発売いたします。

<開発背景>

近年、忙しい主婦を中心に「作り置き」や「野菜の大量消費」ができるメニューの重要度が高まっています。

また、煮込み料理を作りたいシーンとして「寒いけど鍋をするほどでもない平日」、「野菜がたくさん余っているとき」、「忙しいけどメインの1品を作りたいとき」にニーズがあることがアンケート調査から分かりました（弊社調べ2016年N=100）。そこで、「煮込み×常備野菜の活用×時短簡便」ができるメニューとして、薄切り肉+野菜1品で作れる煮込みメニュー専用調味料を開発いたしました。

<商品特徴>

ごはんが欲しくなる濃厚でとろ〜りしたおかずが、フライパンで簡単に作れる！

水を計量する手間がない、化学調味料 無添加のストレートタイプ「煮込みメニュー専用調味料」です。

■豚バラ白湯煮込みのたれ フライパンで5分煮込むだけ！

- ・鶏白湯だしをベースに、豚、ほたての旨みを加え、風味豊かな味わいに仕上げました。
- ・豚バラ薄切り肉と白菜やキャベツなどの野菜1品で作れます。

■牛こま甘辛煮込みのたれ フライパンで10分煮込むだけ！

- ・醤油をベースに、生姜、昆布だしをほんのり効かせ、コクのある甘さに仕上げました。
- ・牛こま切れ肉と大根やきのこなどの野菜1品で作れます。



<商品概要>

商品名	豚バラ白湯煮込みのたれ	牛こま甘辛煮込みのたれ
内容量	200g	
入り数	1ケース=10パック	
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
賞味期間	450日	
参考小売価格（税抜き）	180円	
JANコード	4902807353425	4902807353432

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp