2017年2月2日

シニア世代にちょうどいい!旬の魚介で楽しむもう一品 「からし酢みそ」

2017年2月20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、水産売場向け商品として、「からし酢みそ」を2月 20 日(月)より発売いたします。

<開発背景>

高齢化が進み4人に1人が65歳以上という現状の中、旅行やウォーキングなどアクティブに生活をするシニアが増えています。60歳以上のシニアは他の世代よりも健康に気をつけた食事をし、普段の生活でも食事にお金をかけるなど、食においても前向きな傾向がみられます(博報堂生活総合研究所「生活定点」調査2016年)。

そんなシニアの食生活に合ったメニューとして、さまざまな魚介で旬を提案できる調味料である「からし酢みそ」に着目しました。さらに、「からし酢みそ」は魚介に合わせて使用する定番調味料ですが、家庭でからし酢みそを使った料理を作っている人は約2割と少なく、家庭ではまだ食べていない人が多くみられました(弊社調べ2016年N=100)。そこで、シニア世代が使いやすい形態・容量で、原料にこだわった「からし酢みそ」を開発いたしました。

<商品特徴・セット内容>

旬の魚介で食卓を彩る一品ができる「からし酢みそ」です。

- ・2種類の白みそと米酢を合わせたまろやかな味わいです。
- ・ほどよく効かせたからしの風味が魚介のおいしさを引き立てます。
- ・たこ、ほたて、いか、ほたるいか、あさり、はもなど、さまざまな旬の魚介でお楽しみいただけます。
- ・お好みでわかめ、きゅうり、ねぎなどを添えてもおいしく召しあがれます。
- ・1人前 (25g) $\times 3$ 袋入り。風味のよいうちに使い切れる、シニア世代にちょうど良い容量です。
- · 化学調味料着色料 無添加。



<商品概要>

商品名	からし酢みそ
内容量	75g (25g×3)
入り数	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
参考小売価格(税抜き)	180 円
JAN コード	4902807342047

【 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