



2017年9月13日

辛さアップ！魚介の旨み増量でさらにおいしく！

「濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド・辛口」 「海鮮スンドゥブチゲ用スープ 大辛」

2017年10月1日（日）リニューアル発売

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、日配売場向け商品として、豆腐を加えるだけで外食店のような本格的な味わいがご家庭で楽しめる「濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド」「同 辛口」「海鮮スンドゥブチゲ用スープ 大辛」を10月1日（日）よりリニューアル発売いたします。

＜リニューアル背景＞

近年、スンドゥブチゲは豆腐だけで安価に作れる簡単おかずスープとして、日本の家庭にも定着してきており、より本格感のある味わいへと、消費者の嗜好性が強まっています。

そこで、さらに高い満足度が得られるように、本場韓国の味を追求してきたモランボンのこだわりとして、あさりだしを増量し、オキアミ塩辛を新たに加えて、魚介の旨みが濃厚な本格的な味わいに「濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド」「同 辛口」をリニューアルしました。

さらに「海鮮スンドゥブチゲ用スープ 大辛」を、当シリーズ史上最も辛い突き抜ける刺激的な辛さに仕上げ、お好みに合わせて辛さが選べる商品ラインアップでご提案いたします。



濃厚スンドゥブチゲ用スープ
マイルド



濃厚スンドゥブチゲ用スープ
辛口



海鮮スンドゥブチゲ用スープ
大辛

【 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

<商品特徴>

豆腐でかんたん！ 外食店のような本格的な味わいの「スンドゥブチゲ用スープ」です。

■濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド

- ・あさりだしを2倍に増量。鶏白湯をベースに、ほたてだし、オキアミ塩辛を合わせた、濃厚な旨味のスープです。
- ・家族みんなで楽しめるマイルドな辛さに仕上げました。

■濃厚スンドゥブチゲ用スープ 辛口

- ・あさりだしを2.6倍に増量。牛だしをベースに、かにだし、ほたてだし、オキアミ塩辛を合わせた、濃厚な旨味のスープです。
- ・辛いものが好きな方も満足いただけるしっかりとした辛さに仕上げました。

■海鮮スンドゥブチゲ用スープ 大辛

- ・あさりだし、えびだしに、かにだしとオキアミ塩辛を新たに加えた、濃厚な海鮮スープです。
 - ・3種の赤唐辛子と青唐辛子をブレンドし、辛党の方にも納得いただける、当シリーズ史上最も刺激的な辛さに仕上げました。
- ※辛みが強いので、小さなお子様や辛味が苦手な方は、十分ご注意ください。

<商品概要>

商品名	濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド	濃厚スンドゥブチゲ用スープ 辛口	海鮮スンドゥブチゲ用スープ 大辛
内容量	330g		
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	540 日		
参考小売価格 (税抜き)	230 円		
JAN コード	4902807372662	4902807372679	4902807372747