



2014年2月28日

具入り調味料と春雨入り  
なすだけで簡単に大皿ボリュームおかず！  
**「野菜1つでかんたん 春雨入り麻婆茄子」新発売**  
**「野菜1つでかんたん チヂミ」「野菜だけでかんたん チャプチェ」リニューアル発売**  
2014年3月1日（土）新発売&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、青果売場向け商品として、なすを用意するだけで簡単に本格的な麻婆茄子が作れる「野菜1つでかんたん 春雨入り麻婆茄子」を3月1日（土）より新発売いたします。同時に、野菜だけでかんたんに本格的な韓国料理が作れる「野菜1つでかんたん チヂミ」「野菜だけでかんたん チャプチェ」の味とパッケージを改良し、リニューアル発売いたします。

### <開発背景>

近年の食事作りのスタイルとして、簡便を求める主婦の増加から「大皿おかず」を好む傾向が見られます。献立を考えて材料を用意し、調理から後片付けまでの過程において、少ない食材で作る大皿おかずは、調理に対する主婦のさまざまな不満を解消できる料理のスタイルと言えます。

そこで、旬の時期でも味噌汁や炒め物への利用が多い「なす」に着目し、定番の中華メニュー「麻婆茄子」をボリュームのある大皿おかずとして提案したいと考え、「野菜1つでかんたん 春雨入り麻婆茄子」を開発いたしました。あらびき肉とたけのこが入った「具入り調味料」と「春雨」がセットされているので、なすを用意するだけで本格的な大皿おかずが作れます。

また、「チヂミ」と「チャプチェ」についても、より本場韓国の味わいが楽しめるよう味を改良し、商品内容が分かりやすいパッケージにリニューアルいたしました。



野菜1つでかんたん  
春雨入り麻婆茄子

野菜1つでかんたん  
チヂミ

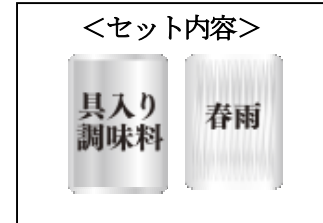
野菜だけでかんたん  
チャプチェ

## 【野菜1つでかんたん 春雨入り麻婆茄子】

### <商品特徴>

なすを加えて炒めるだけで、ご飯がすすむ春雨入りの麻婆茄子が作れる、あらびき肉、たけのこ入りの「具入り調味料」と「春雨」のセット。

- 具入り調味料：あらびき肉、たけのこ入り。かきとほたての旨みを効かせ、唐辛子と花椒（ホアジャオ）でピリッとさせた味噌味。
- 春雨：緑豆春雨、馬鈴薯澱粉から作った歯切れのよいプリプリ食感。  
※花椒（ホアジャオ）とは…中国の山椒のこと。香りとピリ辛さが特徴。



### <おいしい召しあがり方>

- 材料例（2～3人分） なす（縦8～10等分に切る）：3～4本、水：150cc、油：大さじ3、本品：1パック  
※もやし、キャベツ、きのこなどでもおいしく召しあがれます。（野菜の量は約300g）

#### ■ 作り方

##### ① 野菜を炒める

フライパンに油を入れ、なすにしっかり焼き色がつくまで炒めて皿に取り出します。

##### ② 水、春雨、調味料を加える

水、春雨、具入り調味料を加え、春雨をほぐしながら3～4分炒め合わせます。

##### ③ 野菜を加える 春雨が戻ったら、①の野菜を加え、軽く炒め合わせてできあがり。



## 【野菜1つでかんたん チヂミ】 リニューアルPoint：薬味たれの薬味感アップ！

「チヂミ粉」、あさりの旨みを効かせたいか・人参入りの「具入りだし」、「薬味たれ」のセットです。野菜1つ（長ねぎなど）を加えるだけでカリッとモチモチ食感の野菜がおいしいチヂミがお楽しみいただけます。「薬味たれ」は醤油、ごま油、玉ねぎ、にんにくなどをブレンドしたさっぱりとしたつけだれです。

## 【野菜だけでかんたん チャプチェ】 リニューアルPoint：ほたての旨みを追加！

あらびき肉、たけのこ、人参、きくらげ入りの「具入り調味料」と「春雨」のセットです。具入り調味料は、あさりとほたての旨みを効かせたコク深い塩味でご飯がすすむ味わいです。

### <商品概要>

商品名	野菜1つでかんたん 春雨入り麻婆春雨	野菜1つでかんたん チヂミ	野菜だけでかんたん チャプチェ
内容量	190g（具入り調味料150g、春雨40g）	315g（具入りだし185g、チヂミ粉100g、薬味たれ30g）	190g（具入り調味料150g、春雨40g）
容器	スタンディングパウチ		
サイズ・入り数	150mm×225mm （1ケース＝10パック）	150mm×245mm （1ケース＝10パック）	150mm×225mm （1ケース＝10パック）
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存		
賞味期間	1年	180日	1年
参考小売価格	350円（税抜き）		
JANコード	4902807380605	4902807380025	4902807380346