



2019年7月24日

これさえあれば味が決まる！ 失敗しない 魚専用調味料

「海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ」新発売 「海鮮和菜 ぶり大根用つゆ」リニューアル

2019年8月15日（木）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：全 峰 碩）は、鮮魚売場向け商品として、8月15日（木）より「**海鮮和菜（かいせんわさい） ぶり照り焼のたれ**」を新発売、「**海鮮和菜 ぶり大根用つゆ**」をリニューアル発売いたします。

＜開発背景＞

年間を通して多く食べられている魚種である“ぶり”は、「ぶりの照り焼き」と「ぶり大根」がメニューとして比較的多く食べられています。しかし、多く食べられているメニューである一方、調査の結果、生活者は「ぶりが硬くなる」「ぶりの臭いが気になる」など調理に関する不満を抱えていることがわかりました（弊社調べ 18年 N=100）。

そこで、より簡単に失敗なく調理ができるよう、「海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ」「海鮮和菜 ぶり大根用つゆ」の調理時間を明確に記載するなど調理工程を見直しました。さらに、「海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ」には「ふっくら仕上がる下味粉」を付けることにより、生活者の不満を解消しメニューの満足度アップを図ります。

＜海鮮和菜シリーズ＞



海鮮和菜
ぶり照り焼のたれ
新発売



海鮮和菜
ぶり大根用つゆ
リニューアル



海鮮和菜
煮魚用つゆ



海鮮和菜
みそ煮用つゆ

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

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



<商品特徴>

■海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ **新発売**

- ・ふっくら仕上がる下味粉付き。
- ・再仕込み醤油をベースに三温糖、本みりんを加えたコクのあるまろやかなたれです。
- ・化学調味料無添加

■海鮮和菜 ぶり大根用つゆ **リニューアル**

- ・本醸造醤油をベースに昆布だし、焼きあごだしを加え、国産生姜と黒みりんで風味豊かなぶり大根用つゆです。
- ・フライパンで約 15 分煮るだけで簡単に味しみぶり大根が作れます。
- ・化学調味料無添加

<商品概要>

商品名	海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ	海鮮和菜 ぶり大根用つゆ
内容量	100g (ぶり照り焼のたれ 80g、下味粉 20g)	300g
入り数	1 ケース =10 パック	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	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日	540 日
参考小売価格 (税抜き)	160 円	180 円
JAN コード	4902807342160	4902807342009