

2020年8月18日

鮮魚売場の鍋つゆは”だし”が勝負！魚介だしが素材の旨みを引き出す寄せ鍋つゆ

はまぐりだし・蟹だし・鯛だし 「寄せ鍋つゆ」シリーズ

2020年9月1日（火）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：全 峰 碩）は、鮮魚売場向け商品として、魚介のだしに特化した素材の味を引き立てる鍋つゆとして「はまぐりだし寄せ鍋つゆ うすくち醤油味」「蟹だし寄せ鍋つゆ 白みそ味」「鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味」を9月1日（火）より新発売いたします。

<開発背景>

2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、日本国内だけでなく海外からも日本の食文化が注目されています。和食の最大の特徴は、その繊細な味わいで素材の味を引き立てる「だし」とであると言われており、近年ではだし専門の外食店などが話題となっています。

そこで、今後ますます注目が集まる「だし」に着目し、家庭にはない高級感のある「魚介だし」を使った鍋つゆとして、寄せ鍋つゆシリーズを新発売いたします。

鮮魚売場ならではの「魚介だし」＋「相性の良い合わせだし」の相乗効果で、とことん魚介を堪能する“日常のプチ贅沢鍋”をご提案いたします。



はまぐりだし寄せ鍋つゆ
うすくち醤油味



蟹だし寄せ鍋つゆ
白みそ味



鯛だし寄せ鍋つゆ
コクの塩味

【 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 / 田所・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 : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴>

■はまぐりだし寄せ鍋つゆ うすくち醤油味

はまぐりだしのやさしい旨みが魚介の味を引き立てる「だし」にこだわった寄せ鍋つゆです。
はまぐりだしに、かつお節・ほたて・昆布の旨みを合わせました。
うすくち醤油を使用した上品でまろやかな味わいをお楽しみください。

■蟹だし寄せ鍋つゆ 白みそ味

蟹だしの贅沢な旨みが魚介のおいしさを引き立てる「だし」にこだわった寄せ鍋つゆです。
蟹だしに、ほたて・昆布の旨みを合わせました。
2種の白みそを使用した上品でコクのある味わいをお楽しみください。

■鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味

鯛だしのコクのある旨みが魚介のおいしさを引き立てる「だし」にこだわった寄せ鍋つゆです。
鯛だしに、昆布・あさりの旨みを合わせました。
煮切り清酒を使用した上品で深みのある味わいをお楽しみください。

<商品概要>

商品名	はまぐりだし寄せ鍋つゆ うすくち醤油味	蟹だし寄せ鍋つゆ 白みそ味	鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味
内容量	750g		
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（販売期間）	540 日（期間限定 8~2 月）		
参考小売価格（税抜き）	350 円		

素材、きわだつ。

モランボン