

報道関係者各位

2021年7月21日

厚揚げのイメージが変わる!?副菜になりがちな厚揚げを食卓のメインに!
たん白質豊富なボリュームおかずが作れる
「厚揚げのオイスター炒めのたれ」

2021年8月10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、日配売場向け商品として、若年層が取り入れやすい厚揚げのメインおかずが作れる「厚揚げのオイスター炒めのたれ」を8月10日(火)より新発売いたします。

<開発背景>

近年、サラダチキンが注目を集めるなど健康需要の高まりから、「たん白質」の検索頻度が5年間で約3倍に増加しています(クックパッド(株) たべみる 16~20年)。その中でも「たん白質」と組み合わせて検索している言葉として、2017年は1位ダイエット、2位お菓子、3位おかずという順でしたが、2020年は1位おかず、2位お菓子、3位ダイエットに変化しており、「たんぱく質」×「おかず」への注目度が高まっていることがわかりました(クックパッド(株) たべみる 17~20年)。

さらに、厚揚げのイメージについて調査をしたところ、「たん白質豊富で、栄養価の高いボリュームおかずが手軽に作れる食材」として支持されていることがわかりました。しかし年代別に見ると、40代以上に比べ20~30代は厚揚げを炒め物に使う経験が少ない傾向が見られます(弊社調べ 20年 N=200)。

そこで、若年層がイメージしやすく、食卓に取り入れやすいおかずになるテイストとして「オイスター」に着目し厚揚げの炒め物用調味料を開発いたしました。



【 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・石川

〒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>

濃口醤油とオイスターソースの濃厚なたれが

厚揚げにしっかり絡んでおいしい!

- ・フライパンでかんたん!たん白質豊富なボリュームおかずが手軽に作れる
- ・バター風味を効かせることで、淡泊な厚揚げがいつものとは違うおいしさに
- ・厚揚げ、豚肉、キャベツを用意するだけ



<開発者コメント>

厚揚げは肉や野菜とも相性が良く、ボリュームもあることから炒め物にぴったりの素材です。しかし、炒め物に使用した経験がない方もおり、特に若い世代の方にその傾向が高く見られます。「いつもの炒め物に厚揚げを気軽に取り入れて貰いたい」という思いからこの商品を開発いたしました。厚揚げを炒め物に使用したことがない方も手に取りやすく、普段の食事からたん白質を気軽においしく摂っていただけるような商品を目指しました。

<商品概要>

商品名	厚揚げのオイスター炒めのたれ
内容量	100g
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	240 日
参考小売価格	150 円 (税抜) / 162 円 (税込)