

報道関係者各位

2021年7月27日

鍋は風味で楽しむ時代へ！後入れて“風味きわだつ”2人前鍋

「ゆず胡椒鍋の素」「ごまみそ豆乳鍋の素」

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、水産売場向け商品として、魚介のおいしさを堪能できる「ゆず胡椒鍋の素」「ごまみそ豆乳鍋の素」を8月10日(火)より新発売いたします。

<開発背景>

小人数世帯の拡大・コロナ禍での内食需要とSDGsによる食品ロスへの意識の高まりにより、必要な量だけを簡単に調理できる少容量サイズの調味料に注目が集まっています。

秋冬期に需要のピークを迎える鍋料理においても、ささっと手軽に調理できる「小鍋」サイズや、健康感を意識し魚介などの旬の恵みを取り入れたレシピを積極的に楽しむ傾向がみられます。また鍋の頻度については、2人世帯において月に1回以上鍋をする家庭が86%を占めており、秋冬期には欠かせないメニューとなっています（弊社調べ 21年 N=200）。

そこで、生鮮魚介で健康的な鍋を楽しみたい2人世帯に向けて、魚介のおいしさが一層引き立つ“できたて”の瞬間に着目し、香り・味わいにこだわった「仕上げ用調味料」をセットにした2人前鍋の素を発売いたします。



(濃縮タイプ)



(濃縮タイプ)

【 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・セット内容>

仕上げ用調味料の風味が決め手！できたての香り・味わいにこだわった風味きわだつ 2人前用鍋の素（濃縮タイプ）です。

- ・セット内容：「だしの素」「仕上げ用調味料」
- ・最初に「だしの素」と水 400ml を入れ軽く煮立たせたら材料を煮込みます
- ・風味よく仕上げるため「仕上げ用調味料」は火を止めてから加えるのがポイント
- ・化学調味料無添加

■ゆず胡椒鍋の素

うすくち醤油に昆布だしとかつお節だしを効かせた「だしの素」とゆずがほのかに香る「ゆず胡椒だれ」で仕上げる、さわやかな辛さが楽しめる鍋の素です。

・セット内容



・調理例



■ごまみそ豆乳鍋の素

昆布だしを効かせた豆乳仕立ての「だしの素」と麦みそ・豆みそに練りごまのkokoro、酒粕の風味を加えた「焙煎ごまみそだれ」で仕上げる、まろやかな味わいの鍋の素です。

・セット内容



・調理例



<開発者コメント>

魚介のおいしさを引き立たせることを最も重要なポイントとし、だし濃度などの配合バランス、香りを最大限に堪能できる商品仕様・調理法にこだわりました。

日本の伝統食ともいえる「味噌汁」は、調理の最後に味噌を加えることで香りや風味を際立たせています。その調理工程をヒントに、しっかりとだしの効いたスープに仕上げ用調味料を後入れすることで、「ゆず胡椒」や「焙煎ごまみそ」の香りや味わいを際立たせました。

<商品概要>

| 商品名 | ゆず胡椒鍋の素 | ごまみそ豆乳鍋の素 |
|------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 内容量 | 140g (ゆず胡椒だれ 100g、だしの素 40g) | 160g (焙煎ごまみそだれ 100g、だしの素 60g) |
| 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) | 180 日 (期間限定 8~2 月) | 240 日 (期間限定 8~2 月) |
| 参考小売価格 | 250 円 (税抜) / 270 円 (税込) | |