

報道関係者各位

2021年7月27日

魚介を引き立てる「こだわりだし」でとことん味わいつくす
「はまぐりだし・蟹だし・鯛だし 寄せ鍋つゆシリーズ」

2021年8月10日（火）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：全 峰 碩）は、水産売場向け商品として、魚介のだしに特化し、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 醤油味」「蟹だし寄せ鍋つゆ みそ味」「鯛だし寄せ鍋つゆ しお味」を8月10日（火）よりリニューアル発売いたします。

※「はまぐりだし」「鯛だし」はパッケージリニューアルのみ

<リニューアル背景>

寄せ鍋は、数ある鍋料理の中で「家庭で一番食べた鍋」5年連続1位を獲得している不動の人気メニューです（弊社調べ 21年 N=792）。調味料市場においても、寄せ鍋つゆは2018年度、2019年度と横ばいで推移していましたが、2020年は内食需要の高まりから市場は拡大し107%と成長しました（日経 POS 千人当たり金額 全国）。また近年「だし」に対する注目度は高く、だしを前面に打ち出した商品の増加や、だしのイメージがないようなメニューにも特徴としてだしをうたうなど、様々なだし関連商品が登場しています。

そこで、ご好評をいただいている「魚介だし」にこだわった寄せ鍋つゆシリーズを、より寄せ鍋の魅力を伝えるため、華やかで贅沢感を感じるパッケージに変更しリニューアル発売いたします。

ご家庭ではとることが難しい高級感のある「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。



【 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>

ストレートタイプの寄せ鍋つゆシリーズです。

■はまぐりだし寄せ鍋つゆ 醤油味 パッケージリニューアル

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 みそ味 味・パッケージリニューアル

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、昆布・ほたて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 しお味 パッケージリニューアル

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 醤油味	蟹だし 寄せ鍋つゆ みそ味	鯛だし 寄せ鍋つゆ しお味
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	350 円（税込） / 378 円（税込）		

素材、きわだつ。

モランボン