

報道関係者各位

2021年7月27日

とまらないおいしさ！さつまいもの食シーンを広げるおかず提案

「おいしさ三ツ星 さつまいもスティック炒め用ソース」

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、青果売場向け商品として、さつまいもがメインおかずで楽しめる「おいしさ三ツ星 さつまいもスティック炒め用ソース」を8月10日（火）より新発売いたします。

<開発背景>

秋冬期に旬を迎えるさつまいもは、栄養価が高いうえに子どものおやつにもなる便利な食材です。近年はスーパーやコンビニエンスストアで焼き芋が購入でき、食感が違うさまざまな品種が登場するなど「第4次焼き芋ブーム」とも呼ばれ市場は活性化しています。

家庭でのさつまいもの消費実態に関する調査では、秋冬期には月に2～3回以上調理する人の割合が約4割を占めており家庭での食頻度の高さがうかがえます。また、「食物繊維が豊富」「腹持ちがいい」「旬を感じられる」と良いイメージがあげられる一方で、「レシピがマンネリ」といった不満があることもわかりました。（弊社調べ 20年 N=200）

そこで、さつまいもをおやつや副菜としてではなく、メインのおかずとして楽しめる「おいしさ三ツ星 さつまいもスティック炒め用ソース」を新発売いたします。小さい子どもが食べやすいようスティック状にカットし、鶏肉と一緒に炒めることで栄養価の高いさつまいものおかずがお楽しみいただけます。



【 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

<おいしさ三ツ星シリーズ コンセプト>

素材のおいしさを引き出せるよう、素材の特徴に合わせたソースでいつもの炒め物からワンランクアップした炒め物をご提案いたします。

「三ツ星ポイント」として、素材をおいしくする3つの特徴を示しています。

<商品特徴>

- ・たまり醤油&ごらめを使用したコク深い味わい
- ・さつまいものおいしさを引き出すソースの三ツ星ポイント
 - ★1 あとひく濃厚ソース
 - ★2 しっとり仕上げる
 - ★3 野菜の食感を活かす
- ・さつまいもは、あらかじめ電子レンジで加熱し調理時間を短縮
- ・フライパンで炒めるので外はカリッと、中はホクッとした食感に

<開発者コメント>

さつまいもの甘さを活かすソースの“しょっぱさ”の微妙なバランス調整に苦労しました。甘すぎるとおかずにならず、しょうゆ感が強すぎるとさつまいもの良さを生かすことができないからです。できあがった完成品を普段さつまいもに見向きもしない息子（2才）に食べさせたとこ、一口食べたあと自然とお皿に手が伸びました。夢中になって食べる姿を見て自信を持っておすすめできる商品になりました。

<商品概要>

商品名	おいしさ三ツ星 さつまいもスティック炒め用ソース
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）