

報道関係者各位

2022年1月11日

あなたに、みんなに、続けられる野菜を。野菜不足をリセットできる定番韓国おかず
ウェル ビン ベジライフ

「Well-Being Vegelife ナムルの素・チヂミの素」

2022年2月15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、「Well-Being Vegelife ナムルの素」「Well-Being Vegelife チヂミの素」を2月15日（火）より新発売いたします。

健康志向の高まりから日々の食事に野菜を取り入れている家庭が増加していますが、日本人の野菜摂取量の平均はいまだ目標値 350g に届いていません。

そこで、野菜料理が豊富で摂取量が多いと言われる“韓国”の食文化に注目し、韓国に根付く「普段の食生活で健康を維持する“薬食同源”」という考え方を日本の食卓に取り入れていただくため「Well-Being Vegelife」という新シリーズを立ち上げました。普段の食事で野菜を無理せず、自然に摂ることを応援いたします。

<開発背景>

昨今の韓国トレンドはいまだ継続しており、韓国料理にも注目が集まっています。中でもナムルとチヂミは認知度が高く、ナムルは78%、チヂミは85%と最もメジャーで食経験も高い韓国料理のひとつです（弊社調べ 21年 N=824）。そこで、ご家庭で手軽に定番の韓国料理を楽しんでいただけるよう、韓国の野菜をおいしく食べる技を取り入れた「Well-Being Vegelife」シリーズから「ナムルの素」「チヂミの素」を新発売いたします。

<商品特徴>

■Well-Being Vegelife ナムルの素…塩味×2パック+醤油味×2パック

ゆでた野菜に和えるだけ！塩味と醤油味の2つの味で、いろいろな野菜が上手に使いこなせるナムルの素。便利な使い切りタイプ。

【塩味】ごま油、にんにくを効かせた塩ベースのさっぱりとした味わい。おすすめの野菜は、もやし、人参、キャベツ、ブロッコリー、オクラなど。

【醤油味】ごま油、にんにくを効かせた醤油ベースのコク深い味わい。おすすめの野菜は、ほうれん草、小松菜、なす、ピーマン、きのこなど。

■Well-Being Vegelife チヂミの素…具入りだし・チヂミ粉・薬味たれの3点セット（2枚分）

にらなどの野菜を1つ用意するだけで、カリっともちもち食感のチヂミが、計量いらずでかんたんに作れます。

・具入りだし：あさりだしにいか、人参を加えた、そのまま加えるだけのストレータイプ。

・チヂミ粉：小麦粉にもち米粉、卵をブレンド。

・薬味たれ：醤油、酢、ごま油に香味野菜を加えた、さっぱり食べられるつけだれ。



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 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

<メニュー提案>

■ナムルの素…季節の野菜をおいしく食べる、旬野菜のナムルをご提案いたします。



■チヂミの素…様々な野菜を使って、野菜が無理なく食べられる家族が喜ぶチヂミをご提案いたします。



<商品概要>

商品名	Well-Being Vegelife ナムルの素	Well-Being Vegelife チヂミの素
内容量	80g (塩味 20g×2、醤油味 20g×2)	315g (具入りだし 185g、チヂミ粉 100g、薬味たれ 30g)
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	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	240 日	
参考小売価格	200 円 (税抜) / 216 円 (税込)	350 円 (税抜) / 378 円 (税込)

<Well-Being Vegelife シリーズ>



素材、きわだつ。
モランボン