

報道関係者各位

2022年1月18日

海外気分が味わえるエスニックテイスト。気分を上げる鶏むね肉おかず
チキン

「スイートチリマヨ鶏の素」

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、精肉売場向け商品として、「スイートチリマヨ^{チキン}鶏の素」を2月15日（火）より新発売いたします。

日々のイェナカでの暮らしが注目される今、ネガティブ調理を解消し、毎日の家事疲れを解消できるような新テイスト×定番素材で作れる、肉メニュー用調味料です。献立選び・調理時間・食卓まで心弾むわくわくが感じられる、家事調理の“楽しさ”をご提供いたします。

<開発背景>

コロナ禍による家庭内調理頻度が高まり、「ネガティブ調理」（義務化された調理・献立マンネリ・調理負担増）と「ポジティブ調理」（家の中に居ながら食で非日常体験を楽しむ／家飲み、外食店の味再現レシピ等）の二極化が進んでいます。

そこで「ネガティブ調理」を解消し「ポジティブ調理」の新たなメニューとして、外食店の味わいをお子さまとも楽しめる“スイートチリマヨ”テイストに着目し、パサつきがちな鶏むね肉がジューシーに仕上がる新メニュー「スイートチリマヨ鶏の素」を新発売いたします。日常の義務化されている家事のなかでも自分自身の気分を上げられる外食店のエスニック風おかずがお楽しみいただけます。

<商品特徴>

あとひくおいしさのお子さまと楽しめるエスニックおかず。

「下味粉」と「専用ソース」のセット商品です。「下味粉」を鶏肉にまぶし、フライパンで焼いたら「専用ソース」をからめます

- ・下味粉：鶏むね肉にまぶすことで、しっとりジューシーに。
- ・専用ソース：「スイートチリソースの甘み・ほどよい酸味」×「まろやかなマヨネーズ」の味わい。

<商品概要>

商品名	スイートチリマヨ鶏の素
内容量	100g（専用ソース 80g、下味粉 20g）
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	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）



【 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