

報道関係者各位

2022年1月25日

香味油と専用調味料でプロが作ったような出来栄えに仕上がる！
「麻婆豆腐の素 四川式」「麻婆豆腐の素 広東式」

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、日配売場向け商品として、「麻婆豆腐の素 四川式」「麻婆豆腐の素 広東式」を2月15日（火）より新発売いたします。

麻辣ブームやコロナ禍での手作り層の拡大により、麻婆豆腐の素市場は活性化しています。そこで豆腐売場から、ご家庭でより本格的な味わいが楽しめる麻婆豆腐の素をご提案いたします。

<開発背景>

「麻婆豆腐の素」市場は2020年度、前年比104%と拡大しました（KSP-POS 金額(全国) 4~3月「麻婆豆腐の素」で検算）。「麻婆豆腐の素」は“ひき肉入り”の商品が主流となっており、豆腐を加えるだけの簡便性の高い商品が多くみられます。

一方、ひき肉を自分で用意して作るタイプの商品は、アイテム数は少ないものの前年比110%と市場以上の伸長が見られました（KSP-POS 金額(全国)4~3月「麻婆豆腐の素」で、上位50アイテムを「ひき肉入り」「ひき肉なし」に分類し算出）。そこで、プロの技を踏襲した“炒め用香味油”と“専用調味料”を使い、豆腐と肉を炒めるだけで外食店のような本格感が味わえる「麻婆豆腐の素 四川式」「麻婆豆腐の素 広東式」を新発売いたします。

<商品特徴>

素材を引き立てる「炒め用香味油」とコク深い三種の中華醤がベースの「専用調味料」のセット。中華醤や肉の旨みが溶け込んだたっぷりの油が食欲をそそる、外食店のような仕上がりです。

- ・炒め用香味油：なたね油とごま油をブレンドし、プロの技である生姜・にんにく・ねぎの香りを移した油で素材を炒める事により風味が引き立ちます。
- ・専用調味料：【四川式】豆板醤、甜麵醤、豆豉醤をベースに花椒を加え、ピリッとした辛さと爽やかな香りがやみつきになる中辛タイプ。

【広東式】豆板醤、甜麵醤、麻辣醤をベースにオイスターソースを加え、コク深い旨みがやみつきになる甘口タイプ。



炒め用香味油

<商品概要>

商品名	麻婆豆腐の素 四川式	麻婆豆腐の素 広東式
内容量	115g(専用調味料 90g、炒め用香味油 25g)	
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	230 円（税抜）／248 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