

報道関係者各位

2023年1月26日

トレンドのホットプレート調理で、**1度で2度おいしい新提案！**
「ちゃんちゃん焼のたれ・イタリアン鉄板焼のたれ」

2023年2月15日（水）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、水産売場向け商品として、「ちゃんちゃん焼のたれ・イタリアン鉄板焼のたれ」を2月15日（水）より新発売いたします。

近年 SNS ではホットプレートの使用シーンが広がっており、パエリアやアクアパッツァなどの“魚介×ホットプレート”を使用したメニューの投稿も増えています。そこでホットプレートを使用したアミューズメント型の魚介メニューにより、新たな食シーンを創出したいと考えました。

<開発背景>

魚介メニューのなかでも“魚介×ホットプレート”との関連性が高く、さらに魚介と野菜と一緒に摂れるといった点がポイントである、ちゃんちゃん焼に注目しました。またご家庭で今後作りたいホットプレートメニューを調査したところ、魚+ごはんを使用した「一品完結型」メニューにも需要があることがわかりました（弊社調べ 22年 N=125）。そこでホットプレートならではの家族みんなで楽しめるという従来の魅力に加え、新たな魅力として「**メ**」に注目し、1度で2度おいしく楽しめる、魚+ごはんを使用した「一品完結型」メニューとしてちゃんちゃん焼のたれを発売します。

また、ちゃんちゃん焼と同じく魚料理の魅力をもっと高めるべく、内食需要の影響で伸長した洋風カテゴリーに着目しました。そこで魚介との結びつきが高い「トマト&ガーリック」テイストを取り入れた、野菜も一緒に摂れて**メ**まで楽しめる「一品完結型」の新しいメニュー提案としてイタリアン鉄板焼のたれを発売します。



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 田所・村上

〒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>

■ちゃんちゃん焼のたれ

さけと野菜がおいしく、たっぷり楽しめるちゃんちゃん焼のたれです。(3~4人前)

<ポイント>

①濃厚な味噌感

3種類の味噌に魚介の旨みを加えた、濃厚な味噌感に仕上げました。

②調理方法

ホットプレートに材料を並べ、たれを加え蒸し焼きにしてできあがり。

③最後まで楽しめる

残った具材にうどん1玉とバターを加えて作る「味噌バター焼うどん」が楽しめる、1度で2度おいしい設計です。



■イタリアン鉄板焼のたれ

魚介と野菜がおいしく、たっぷり楽しめる鉄板焼のたれです。(3~4人前)

<ポイント>

①トマト&ガーリックテイスト

完熟トマトの旨みに2種類のにんにくを効かせた、コクのある味わいに仕上げました。

②調理方法

野菜に焼き色をつけ、魚介を入れてたれを加えたらフタをして蒸し焼きにします。軽く混ぜ合わせてできあがり。

③お好みの魚介で楽しめる

えび、たら、かじき、サーモン、シーフードミックスなど様々な魚介で作れます。

④最後まで楽しめる

残った具材にごはんとチーズを加えて作る「チーズトマトリゾット」が楽しめる、1度で2度おいしい設計です。



<商品概要>

商品名	ちゃんちゃん焼のたれ	イタリアン鉄板焼のたれ
内容量	150g	140g
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	200 円 (税抜) /216 円 (税込)	

素材、きわだつ。

モランボン