

報道関係者各位

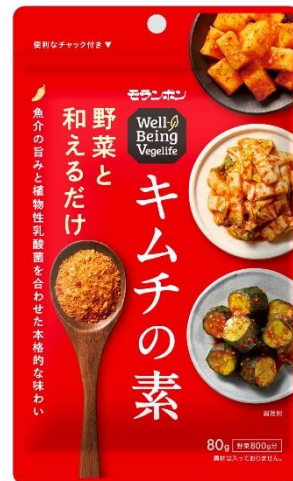
2023年7月26日

まるごと野菜消費でココロもカラダも健康に!
ウェル ビ ン ベジライフ
「Well-Being Vegelife キムチの素」

2023年8月10日（木）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 キムチの素」を8月10日（木）より新発売いたします。

近年の相次ぐ値上げに伴い、生活者の半数はより節約を意識するようになり、同時に食品ロスに対する意識も高まっています。コロナ前と比較すると食品の廃棄経験は多くの品目で減少傾向にあります。野菜は今もなお、最も高い品目となっています。そこで、野菜を無理なくおいしく摂れる Well-Being Vegelife シリーズから、野菜を上手に消費し、簡単に一品料理ができる商品を開発しました。



<開発背景>

白菜や大根など、まるごと購入した野菜を使い切ることに難しさを感じている（悩みがある）生活者が多いなか、その消費手段として「漬ける」ことで解決している、という声があることに着目しました。コロナ禍以降、漬物の中で「キムチ」の食卓登場頻度、手作り層がともに増加していることから（株）インテージ キッチンダイアリー 22年度 9-2月）、「手作りキムチ」にチャンスがあると捉えました。そこで好きな野菜で食べたい分だけ簡単に作ることができるキムチの素を Well-Being Vegelife シリーズから発売します。野菜を上手に使い切ることで「野菜がある豊かな食卓」の実現を目指します。

【 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部 / 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>

野菜にしっかり味が馴染む粉末タイプのキムチの素です。(野菜 800g 分)
いつでも好きな野菜でかんたんに浅漬けキムチが楽しめます。

① 作り方が簡単

ポリ袋に切った野菜と本品を入れ、まんべんなく混ぜ合わせ、冷蔵庫で約 30 分漬けておいたら完成です。お好みの野菜 100g に対して本品 8~10g (約大さじ 1)を目安にご使用ください。

② 旨辛い味わい

魚介の旨み(魚醤、えびの旨み)に薬味(唐辛子、にんにく、白胡麻、生姜)を合わせた、キムチの知見があるモランボンだからこそ成せる味わいです。

③ 保存可能なチャック付きパッケージ

好きな時に野菜の量に合わせて作ることができます。

④ 植物性乳酸菌を配合

★作り方動画はこちらからご覧になれます。

<https://youtu.be/Hfwt6rspl2I>



【Well-Being Vegelife シリーズ商品】

Well-Being Vegelife 特設ページはこちらからご覧になれます。

<https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/concept/wbv/index.html>



<商品概要>

商品名	Well-Being Vegelife キムチの素
内容量	80g
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	300 日
参考小売価格	280 円 (税抜) / 302 円 (税込)