

報道関係者各位

2023年7月27日

えびの旨みを凝縮した「濃厚味噌鍋」で魚介の鍋が魅力的に仕上がる！

「えび味噌鍋用スープ」

2023年8月10日（木）リニューアル発売

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、「えび味噌鍋用スープ」を8月10日（木）よりリニューアル発売いたします。

近年の素材高騰による影響で魚の食卓登場頻度は減少傾向にあります。これからの時期に需要が高まる鍋についても魚介を使用する頻度が低い状況にあります。この理由の1つに魚介鍋の魅力が伝えきれていない点があると考えました。そこで魚介ならではのテイストとして既存品の「えび味噌鍋用スープ」のブラッシュアップを行い、生活者の満足度を高めたいと考えました。

<開発背景>

えび味噌テイストはラーメンやパスタ、味噌汁などさまざまな料理で取り入れられています。弊社の「えび味噌鍋用スープ」は、2015年に発売しご好評をいただいています。そこで、味の方向性は大きく変更せずえびの風味をより楽しんでいただくため、えびの旨みを凝縮した「蝦醬（シャージャン）※」を新たに追加しました。また、以前のパッケージから大幅に変更し、「えび味噌」というテイストを強調したインパクトのあるデザインを採用するなどブラッシュアップを行い、リニューアル発売します。

※蝦醬とは小えびを塩漬けしてつぶし、熟成発酵させたもので、炒めものや煮もの、スープの風味づけにも使われています。



<商品特徴>

えびの風味と旨みが素材を包み込むストレートタイプです。（3～4人前）
合わせ味噌にえびの旨みを凝縮した「蝦醬（シャージャン）」と、にんにくなどの薬味を効かせた濃厚な味わいが楽しめます。



<商品概要>

商品名	えび味噌鍋用スープ
内容量	750 g
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（販売期間）	540日（期間限定 8-2月）
参考小売価格	350円（税抜）／378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