

報道関係者各位

2024年1月25日

炊飯器のラクラク調理で旬の魚介料理を食卓にお届けします
「海鮮釜めしの素」

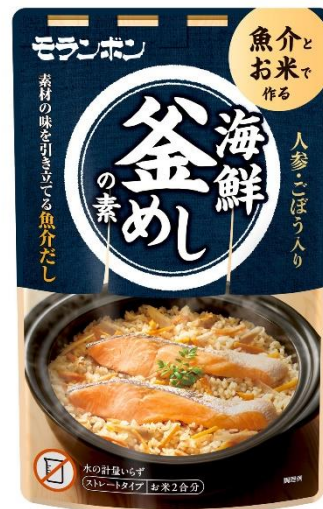
2024年2月15日（木）新発売

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、水産売場向け商品として、「海鮮釜めしの素」を2月15日（木）より新発売いたします。

生活者が魚介の調理に抱く不満点は、以前より変わらず「調理の手間」「調理レパートリーの少なさ」「調理した際の生臭さ」の3点がアンケートの上位に挙げられます（弊社調べ 22年 N=130）。こうした不満を解決するメニューを提案することで家庭でも簡単に調理ができ、魚介全体の消費拡大につなげられるのではないかと思ひ開発に着手しました。

<開発背景>

魚介の調理法別の食卓登場頻度をみると、焼き物や生もの、煮魚などのメインの調理法とは対照的にここ数年「ご飯もの」の頻度が高まっています（インテージキッチンダイアリー 22年度 4-3月）。なかでも炊き込みご飯は全国に郷土料理があり、具材にはさまざまな魚介が使用されています。実際、炊き込みご飯の素の市場は前年比102%と伸長していることから（KSP-POS 全店千人金額（全国） 22年 3-8月）、魚介を使用した炊き込みご飯にチャンスがあると捉えました。そこで、家庭でも簡単に調理できるよう調理の手間などの不満点を軽減し、多彩な魚介をメイン素材にできるよう調理レパートリーを増やした「海鮮釜めしの素」を発売します。



<商品特徴>

どんな魚介でも調理の手間をかけずにボリュームご飯が作れる具入りストレートタイプの海鮮釜めしの素です。（お米2合分）

・素材を引き立てる魚介だし

生姜の風味とかつお・昆布の旨みで、魚介のおいしさが引き立つ味わいに仕上げました。さけ・たらなどの切り身魚をはじめ、あさり・ほたてなどの貝類までおいしく召しあがれる味に仕上げました。

・具入り調味料

人参・ごぼう入りなので、用意する材料は魚介1種とお米のみ。魚介をカットする必要がないため調理の手間が省けます。

・水の計量いらず

ストレートタイプの調味料なので水を計量する必要がなく、簡単に調理できます。



【 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

☆あさり、たい、ほたてなどの魚介でもお楽しみいただけます。



<商品概要>

商品名	海鮮釜めしの素
内容量	445g
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	450 日
参考小売価格	280 円 (税抜) /302 円 (税込)