

報道関係者各位

2024年7月24日

魚介の消費拡大を応援！スパイスが効いた定番テイスト
『シーフードカレー鍋用スープ』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、魚料理が手軽に楽しめる『シーフードカレー鍋用スープ』を水産売場向け商品として2024年8月10日（土）より新発売いたします。

生活者が鍋用調味料を選ぶ際に、「スープがおいしそう」「自分では作れないテイスト」を重視する傾向が近年高まっています（弊社調べ24年 N=824）。このようなニーズに対し、家庭では簡単に作れないテイストを専用調味料で提案することで、魚離れの解消を目指し、思わず魚が食べたくなるような魅力のある鍋メニューを新発売します。



<商品特徴>

■どんな魚介でもおいしく食べられます

・対象素材の汎用性

えび、ほたて、いか、たらなど、幅広い魚介でお楽しみいただけます。

・魚介の旨みを凝縮

えび、ほたて、あさりの旨みを使用し、魚介感をしっかり感じられる味わいに仕上げました。

・スパイスの風味を効かせたカレーテイスト

唐辛子、にんにく、クミン、オールスパイス、カルダモンなどのスパイスが、魚介のおいしさを引き立てます。家族で楽しめる中辛テイストです。

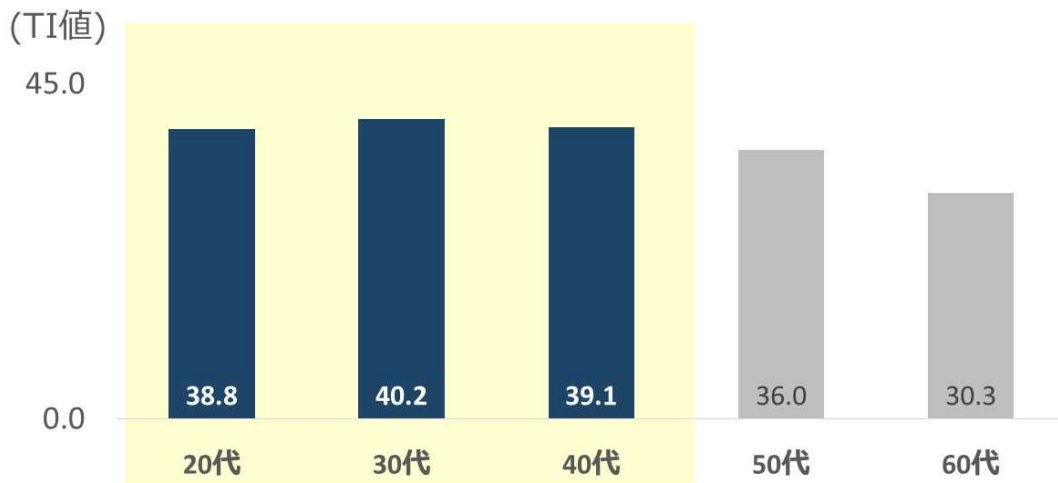


<開発背景>

■ターゲットは魚離れが見られる若年層

■ “カレーテイスト”メニュー 年代別食卓登場頻度

(株)インテージ キッチンダイアリー
“カレーライス”、“ドライカレー・キーマカレー”、
“カレーうどん”、“カレー（ルー）”、“カレー鍋”が対象



「カレーテイスト」に着目した理由としては、2点あります。1つは自分では作れないテイストである点と もう1つはカレーとシーフードとの結びつきが強いという点です（クックパッド(株)たべみる 23年）。また、カレーテイストのメニューは幅広い年代で人気があり、特に20～40代の若年層の頻度がより高い傾向にあります。（(株)インテージ キッチンダイアリー 23年度9-2月※対象メニュー：「カレーライス」、「ドライカレー・キーマカレー」、「カレーうどん」、「カレー（ルー）」、「カレー鍋」）。

そこで、魚離れが見られる若年層の魚介摂取を応援するため、魚介を使用することのハードルが上がらないよう、お好みの魚介で調理できる材料設計を採用しました。また、気温が高い時でも楽しめる「スープカレー」の食べ方を提案することで、魚介を使用したメニューの幅を広げる提案も盛り込んでいます。



アレンジメニュー：シーフッドスープカレー

<商品概要>

商品名	シーフードカレー鍋用スープ
内容量	750g
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)	750 日(期間限定 8-2 月)
参考小売価格	350 円 (税抜) /378 円 (税込)