

報道関係者各位

2024年8月20日

進化系ネオトッポギ 韓国と日本の食文化を融合
『スイーツトッポギ みたらし』 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、韓国と日本の伝統食が融合した新感覚間食『スイーツトッポギ みたらし』を日配売場向け商品として、2024年9月1日（日）より新発売いたします。

韓流ブームの影響で、家庭でも夕食やおやつなど様々なシーンで気軽にトッポギを食べる方が増えました。SNSではトッポギを甘辛味以外の味にアレンジして楽しむ方も多く見られます。そこで、辛い物が苦手な方やお子さまでもお楽しみいただけるスイーツトッポギを開発いたしました。韓国と日本の食文化を融合させた進化系ネオトッポギとして、辛くない&日本人が味をイメージしやすい和スイーツの「みたらしテイスト」にすることで、より多くの方にトッポギを楽しんでいただきたいと考えました。マグカップによるレンジ調理が可能で、手軽にできることも魅力の一つです。

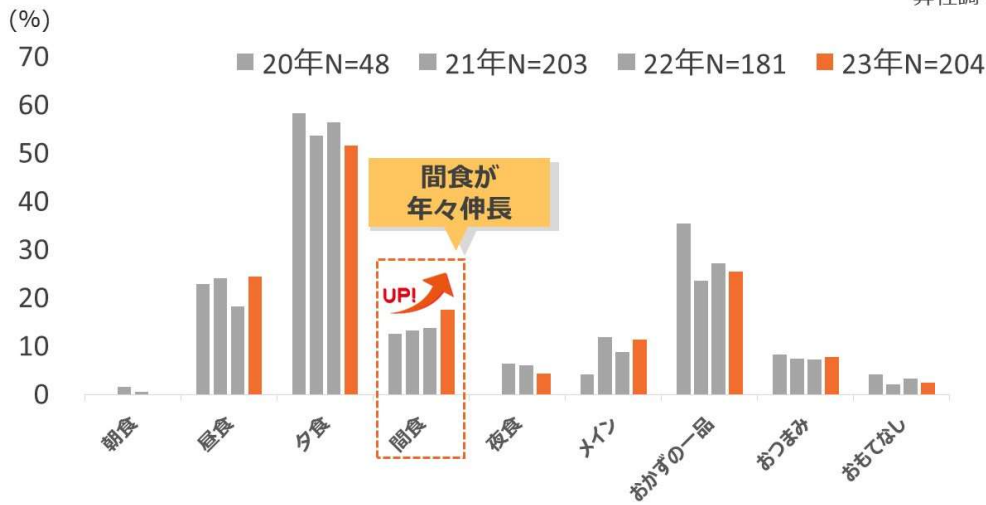


<開発背景>

■トッポギは間食での食シーンが増加

■トッポギの食シーンに関する調査

弊社調べ



トッポギの食シーンは、以前は夕食中心でしたが、間食需要が増加しています。もちもちで腹持ちが良く一口サイズで食べやすいため、在宅ワークの小腹満たしや子どものおやつとして、スナック感覚で取り入れられていると考えられます。

■日韓の文化融合に着目

SNSでは、トッポギをきな粉やみたらしなどの和スイーツにアレンジし、辛い物が苦手な人やお子さまでもお団子感覚で楽しんでいる様子が見られます。このことから、辛い&日本人に馴染みやすい和スイーツのテイストであれば、これまでトッポギを食べたことがなかった方も気軽にトッポギを楽しめると考えました。

さらに、近年は伝統スイーツの価値が見直されており、観光地などでは華やかな見た目の進化系和菓子が登場し、若い世代も和スイーツを楽しむ機会が増えています。また、日韓アイドルオーディション番組や日韓共同開発ドラマのヒットなど、日韓の文化融合への関心が高まっています。このような背景の中で、日本の伝統食であるみたらしと韓国の伝統食であるトッポギの魅力を同時に楽しめる新しいトッポギを提供することで、様々な年代の方が家庭でトッポギを楽しむ機会が増えると考えました。

<商品特徴>

■レンジでできる、もちもち進化系スイーツ！

- ・トッポギ用もち + みたらしのたれ
- ・トッポギ×和スイーツ(みたらし)

日韓の伝統食を融合させた新しさと懐かしさを同時に楽しめる、もちもちで甘じょっぱい進化系スイーツです。

- ・耳がトッポギの形になったうさぎのイラスト

韓国も日本もうさぎは月で餅つきをしているイメージがあることから、耳がトッポギになったうさぎのイラストをパッケージに掲載しました。

- ・マグカップで簡単3ステップ

マグカップにもちと水を入れてレンジで加熱するだけ！

たった2分30秒でできたてで、もちもちのスイーツが完成します。



■召しあがり方



①電子レンジ対応のマグカップに「トッポギ用もち」と水 120ml を入れ、ラップをかけずに加熱します。
 ※もちがすべて水に浸るように入れてください。

②フォークなどでもちを落とさないように押さえながらお湯を切ります。

③もちと「みたらしのたれ」をからめてできあがり。

<開発者の想い>

■まだトッポギを食べたことのない方へ

トッポギは辛いものだから食べられないと諦めていた方にも、安心して召しあがっていただけるのがスイーツトッポギの特徴です。マグカップで簡単に作れるので、おうち時間にホッと一息つく際のお供にしてくださいけると嬉しいです。

<商品概要>

商品名	スイーツトッポギ みたらし
内容量	145g (トッポギ用もち 100g、みたらしのたれ 45g)
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	240 日
参考小売価格	260 円 (税抜) /281 円 (税込)

<ラインアップ>



素材、きわだつ。

モランボン