



2016年2月24日

わさい
上質な魚料理がフライパンで簡単に作れる「海鮮和菜」シリーズ

＜化学調味料 無添加＞

「西京焼のたれ」「ぶり照り焼のたれ」

2016年3月1日（火）発売&リニューアル

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、水産売場向け商品として、人気の「海鮮和菜」シリーズより「西京焼のたれ」を3月1日（火）より発売、「ぶり照り焼のたれ」をリニューアル発売いたします。

＜開発背景＞

魚を使った定番和食の本格的な味わいをご家庭で手軽に楽しめる「海鮮和菜（かいせんわさい）」シリーズは、おかげさまで発売から13年を超えるロングセラーの商品として、主婦の方を中心に好評をいただいております。

さらに、近年の食のトレンドとして“和食回帰”が注目されており、家庭の食卓において和食料理のもと（調味料）市場が昨年比104%と伸長するなど、家庭で手軽に和食を楽しみたい意向が増えていることがわかりました。

そこで、「海鮮和菜」シリーズより、たった30分で一晩じっくり漬け込んだような本格的な味わいが楽しめる「西京焼のたれ」と、ぶり照り焼専用調味料市場シェアNo.1の「ぶり照り焼のたれ」（日経POS千人当たり金額（全国）2015年3-8月期）をご提案いたします。

いずれも＜化学調味料 無添加＞で、上質な魚メニューを家族みんなでお楽しみいただけます。



海鮮和菜 西京焼のたれ
(下漬だけれ50g+仕上げみそ60g)



海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ
(30g×4パック)

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp

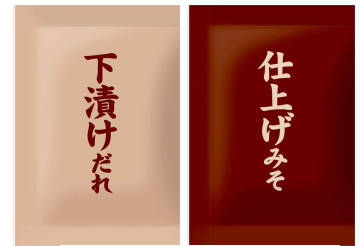
<商品特徴・セット内容>

魚を使った定番和食の本格的な味わいがご家庭で手軽に楽しめる、魚メニュー専用調味料です。

■海鮮和菜 西京焼のたれ **新発売**

下漬け 30分で一晩漬け込んだような味しみ！風味良く仕上がる「西京焼のたれ」です。

- ・「下漬けだれ」と「仕上げみそ」がセットになった、フライパンで作れる西京焼の専用調味料です。
- ・「下漬けだれ」＝赤酒、昆布だし入り。30分漬けるだけで魚の臭みを抑え、旨みを閉じ込めて魚をふっくらと仕上げます。
- ・「仕上げみそ」＝西京風白みそ、本みりん、塩こうじを使用した、甘口のみそだれです。魚を焼きあげる際にかからめることで、風味良く仕上げます。
- ・化学調味料 無添加。切り身魚 2～3切れ分。
- ・銀だらやさわらなどはもちろん、旬の切り身魚にあわせて西京焼をお楽しみいただけます。



セット内容

■海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ **リニューアル**

フライパンで5分！焦げずに照り良く仕上がる、ご飯がすすむ「ぶり照り焼のたれ」です。

- ・ぶり照り焼専用調味料市場シェア No.1の「ぶり照り焼のたれ」（日経 POS 千人当たり金額（全国）2015年3～8月期）です。
- ・再仕込み醤油、本みりん、赤酒を使用し、まろやかな旨みに仕上げました。
- ・たまり醤油と黒みりん、三温糖を加え、コク深い味わいと照り感をアップしました。
- ・化学調味料 無添加。切り身魚 1切れ分×4パック入り。



×4パック

セット内容

<商品概要>

商品名	海鮮和菜 西京焼のたれ	海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ
内容量	110g（仕上げみそ 60g、下漬けだれ 50g）	120g（30g×4）
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	180 日	
参考小売価格 （税抜き）	160 円	
JAN コード	4902807341958	4902807340951