



2016年7月19日

おうちで楽しむ 魚介の具たくさんごちそうスープ
「BISTRO FISH 海老のビスクスープ」
「BISTRO FISH クラムチャウダースープ」

2016年8月15日（月）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：ジョン・ピョンヨリ）では、水産売場向け商品として、ストレートタイプのスープ用調味料「BISTRO FISH 海老のビスクスープ」「BISTRO FISH クラムチャウダースープ」を8月15日（月）より発売いたします。

<開発背景>

近年、温活・スープクレンズなどの“スープ”を使った健康ブームや、主食になるスープが食べられるスープ専門店が広がりを見せています。また、家庭でもスープは季節問わず食卓にのぼり、忙しく働く主婦にとって便利なメニューとなっています。

主婦を対象に、魚介を加えて作るスープ用調味料についてアンケート調査をしたところ、魅力に感じる方は約70%存在し、「家庭での調理が不安な魚介でも専用調味料があればおいしく食べられそう」といった意見が多く見られました（弊社調べ 2016年 N=103）。

そこで、多くの中食店・外食店で品揃えされトレンドメニューとなっている「ビスク」と、洋風スープの定番「クラムチャウダー」がご家庭で手軽に作れるスープ用調味料を開発いたしました。



BISTRO FISH
海老のビスクスープ



BISTRO FISH
クラムチャウダースープ

【 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>

魚介を楽しむ 本格的なごちそうスープがご家庭で楽しめるスープ用調味料です。

薄めずにそのまま使えるストレートタイプで、たっぷり2〜3人前のスープに仕上がります。

■BISTRO FISH 海老のビスクスープ

オマール海老ブイヨン仕立ての「海老のビスクスープ」です。

- ・フュメ・ド・ポアソンにオマール海老とトマトの旨みを加えた、クリーミーでまろやかな味わい。
- ・4種の香味野菜（人参、玉ねぎ、にんにく、セロリ）と白ワインが海老のおいしさを引き立てます。
- ・むきえび、玉ねぎ、人参、エリンギで作る具たくさんスープです。



■BISTRO FISH クラムチャウダースープ

あさりの旨みが溶け込む「クラムチャウダースープ」です。

- ・フュメ・ド・ポアソンにあさりの旨みを加えた、コクのあるクリーミーな味わい。
- ・畜肉（チキンとポーク）と野菜（セロリ、じゃがいも）の旨みが、魚介のおいしさを引き立てます。
- ・あさりなどのお好みの魚介と玉ねぎ、人参、じゃがいもで作る具たくさんスープです。
- ・あさり以外に、かき、ほたて、鮭、たら、えび、シーフードミックスなど旬の様々な魚介でも楽しめます。



<商品概要>

商品名	BISTRO FISH 海老のビスクスープ	BISTRO FISH クラムチャウダースープ
内容量	550g	
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	540 日
参考小売価格（税抜き）	300 円	
JAN コード	4902807342016	4902807342023