NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2016年7月27日

定番のちゃんこ鍋を横綱級に極める！

横綱 地鶏だし「塩ちゃんこ鍋用スープ」「ちゃんこ鍋用スープ 醤油味」「ちゃんこ鍋用スープ 味噌味」

2016年8月15日（月）リニューアル発売

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、精肉売場向け商品として、鶏肉とつみれが横綱級においしく食べられる**「横綱 地鶏だし 塩ちゃんこ鍋用スープ」「横綱 地鶏だし ちゃんこ鍋用スープ 醤油味」「横綱 地鶏だし ちゃんこ鍋用スープ 味噌味」**を8月15日（月）よりリニューアル発売いたします。

＜リニューアル背景＞

ちゃんこ鍋は、近年塩味を中心に人気があり、家庭への取り入れが高まっています。また、鍋料理に今後求めることとして、主婦は「定番の鍋料理をもっとおいしく食べたい」と思っていることがアンケート結果からわかりました（弊社調べ2016年N=824）。しかし、定番のちゃんこ鍋に「どんな具を入れたらよいかわからない」という主婦も多く存在し、現状に満足できていないことも明らかになりました。

そこで、ちゃんこ鍋の主役の具である“鶏肉”“つみれ”を加えることを改めて提案するとともに、お肉と野菜が横綱級においしく食べられる、阿波尾鶏だしにこだわったちゃんこ鍋用スープをリニューアル発売いたします。

横綱地鶏だし
塩ちゃんこ鍋用スープ

横綱地鶏だし
ちゃんこ鍋用スープ 醤油味

横綱地鶏だし
ちゃんこ鍋用スープ 味噌味

【　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＞

お肉と野菜が横綱級においしく食べられる！ 地鶏だしにこだわった「ちゃんこ鍋用スープ」です。

徳島県が誇る地鶏“阿波尾鶏”のだしを100%使用したソップ炊き※の上品な旨みをお楽しみいただけます。

※ソップ炊きとは、鶏がらだしをベースにしたスープで煮込むこと。ちゃんこ鍋の代表的な調理法の一つです。

■横綱 地鶏だし 塩ちゃんこ鍋用スープ

・旨みが強く、お肉との相性もよい“岩塩”を使用し、深みのある塩味に仕上げました。

・阿波尾鶏だしの上品な旨みを引き立てる、香味野菜（生姜、玉ねぎ、長ねぎ）の風味を効かせました。

■横綱 地鶏だし ちゃんこ鍋用スープ 醤油味

・深いコクと香りの良い“再仕込み醤油“を使用した、コクのある醤油味です。

・かつお節、昆布だし、しじみだしをバランスよく配合しました。3種の魚介だしで地鶏だしの旨さを引き立てます。

■横綱 地鶏だし ちゃんこ鍋用スープ 味噌味

・粒感が特徴の白味噌を中心に3種類の味噌を使用した、しっかりとした味わいの味噌味です。

・味噌味と相性が良いにんにくをかくし味に加え、しっかりとした味わいに仕上げました。

＜商品概要＞

商品名	**横綱 地鶏だし 塩ちゃんこ鍋用スープ**	**横綱 地鶏だし ちゃんこ鍋用スープ 醤油味**	**横綱 地鶏だし ちゃんこ鍋用スープ 味噌味**
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	540日		
参考小売価格（税抜き）	350円		
JANコード	4902807352602	4902807350011	4902807350028