

NEWS RELEASE



2013年8月1日

電子レンジ調理でもっとかんたん! ご飯がすすむ豚肉のボリュームおかずが手軽に作れる

「煮豚のたれ」「角煮のたれ」

2013年8月15日(木) 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、ご飯がすすむ豚ブロック肉メニューの専用調味料「煮豚のたれ」と「角煮のたれ」をさらにおいしく、簡単に調理することを提案するため2013年8月15日(木)よりリニューアル発売いたします。

<開発背景>

煮豚や角煮などの豚肉のブロック肉メニューは「ボリュームがある」「ご飯にあう」などの理由から、特に年代が高い主婦に人気のメニューです。一方で「調理に時間がかかる」「作るのが面倒」などの不満が、若年主婦層の調理頻度の低さの理由としてあげられています(2013年弊社調べN=101)。

そこで、これらの豚ブロック肉メニューの調理に電子レンジを使用し、より簡単に作れることを提案するため「煮豚のたれ」「角煮のたれ」のパッケージをリニューアルいたします。

パッケージの裏面では通常の鍋を使う調理方法に加え、電子レンジでの調理方法を記載しています。 鍋調理に比べ電子レンジでの調理時間は約半分であることから、調理時間の短縮に繋がります。また、 煮豚のたれについてはさらにコクのある味わいに仕上がるよう、黒みりんを新たに配合するなど、味の改良もおこなっています。







(煮豚のたれ 調理例)

煮豚のたれ

角煮のたれ

<商品特徴>

【 煮豚のたれ 】

黒みりんと黒糖を使用し、コクと深みのある甘さに仕上げた煮豚のたれです。 かくし味の生姜とにんにくが豚肉の臭みを抑え、おいしさを引き出します。

■ 味の変更点

- ・ 醤油と砂糖の比率を見直し、よりご飯に合う味わいに。
- ・ 新たに黒みりんを配合し、甘さに深みを出しています。
- ・ かくし味ににんにくを配合。たれにコクを出し、豚肉の臭みを抑える効果もアップ。

【 角煮のたれ 】

甜麺醤 (テンメンジャン)、老酒、オイスターソースを使用した、ご飯がすすむ中華風角煮のたれです。 かくし味の八角が豚肉の臭みを抑えます。

<電子レンジでの作り方(3~4人分)>

煮豚のたれ: 豚ブロック肉 (肩ロース、ももなど) 400g、水 50cc、本品1パック

角煮のたれ: 豚バラ肉 (3cm 角) 500g、本品1パック

	電子レンジのワット数による加熱時間	煮豚のたれ		角煮のたれ	
		500W	600W	500W	600W
1	深めの耐熱容器に材料を入れ、ラップをかけ、 電子レンジで加熱します。	10分	9分	8分	7分
2	電子レンジから一度取り出して肉の上下を返し、さらに加熱します。	10分	9分	8分	7分
3	電子レンジから取り出して上下を返し、約10分置いて予熱で火を通します。				

〈商品概要〉

商品名	煮豚のたれ	角煮のたれ		
内容量	125g	120g		
容器	アルミスタンディングパウチ			
サイズ・入り数	100mm×160mm (1 ケース=10 パック)			
保存方法	直射日光・高温をさけ、常温で保存			
賞味期間	240 日			
参考小売価格	168円(税込み)			
JAN コード	4902807351957	4902807351964		

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 商品開発部 広報担当 / 石川

〒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: ishikawa-m@moranbong.co.jp