



2013年8月8日

あと引く旨辛さ！
あさりと豆腐がおいしい、ほど良い辛さの濃厚スープ

「海鮮スンドゥブチゲ用スープ」

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、鮮魚売場向け商品として、あさりと豆腐がおいしい韓国の鍋料理「スンドゥブチゲ」が家庭で楽しめる「海鮮スンドゥブチゲ用スープ」を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>

若い女性を中心に外食店で人気の「スンドゥブチゲ」は、家庭用の専用調味料も年々増加しており、「スンドゥブ」のテイストが鍋以外の料理にも応用されるなど、広がりをみせています。また、今後スンドゥブチゲを新たに家庭に取り入れたいという主婦は約5割と大変多く（2012年弊社調べ N=100）まだ専用調味料を使用していない主婦にとっては新たな鍋として、またすでに家庭に取り入れている主婦にとっては定番鍋のひとつとして、今後も浸透していくことでしょう。

そこで、スンドゥブチゲは「魚介」がおいしいというイメージが強いことから、定番のあさりを使う「海鮮スンドゥブチゲ用スープ」の味とパッケージをリニューアルいたします。味噌をベースに牛肉だしと魚介だしを合わせた濃厚なスープで、本格志向の方にも満足していただける味わいです。

※ スンドゥブとは…「純豆腐」と書き、ふわっとやわらかな韓国のおぼろ豆腐のこと。

韓国ではこのスンドゥブをメインに、魚介などを加えてスンドゥブチゲとして広く親しまれています。



海鮮スンドゥブチゲ用スープ



(調理例)

<商品特徴>

牛肉だしと魚介だしを効かせ、濃厚であと引く旨さに仕上げました。ほどよい辛さで、身体の芯から温まる「海鮮スンドゥブチゲ」をお楽しみください。

- 味噌ベースの濃厚なスープで「あさり」と「豆腐」がおいしく食べられます。
- しめまで楽しめる 750g のたっぷりスープ。しめはご飯を入れてクッパがおすすめです。

<材料例（3～4人分）>

あさり、ほたてなどの魚介 約 300g、白菜 1/8 株、長ねぎ 1～2 本、しめじ 1 パック、絹ごし豆腐（またはおぼろ豆腐） 2 丁、油揚げ 1 枚、卵 1～2 個、本品 1 パック

- ① 本品をよく振ってから鍋に入れて軽く煮立たせ、野菜、油揚げを加えます。
- ② 沸騰したら、あさり、スプーンなどで大きめにすくった豆腐を加えて煮込みます。
- ③ 材料に火が通ったら、仕上げに卵を入れてできあがり。

<しめのおすすめ>

「あさりの旨みたっぷりのスープでクッパ」

残ったスープをご飯にかけてできあがり。お好みで万能ねぎを加えると一層風味良く召しあがれます。



<商品概要>

商品名	海鮮スンドゥブチゲ用スープ
内容量	750g
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ・入り数	150mm×260mm（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（販売期間）	450 日（販売期間：8 月 15 日～2 月末日）
参考小売価格	367 円（税込み）
JAN コード	4902807341804