



2014年2月26日

夏の定番“涼”メニュー
肉と野菜がバランス良く食べられる「冷しゃぶ」をもっとおいしく&簡単に！
冷しゃぶ「きざみ玉ねぎ醤油だれ」「焙煎ごまだれ」リニューアル発売
「ノンオイルおろし&レモン醤油だれ」新発売

2014年3月1日（土）リニューアル&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、精肉売場向け商品として、肉と野菜がバランス良く食べられる「冷しゃぶ」の専用調味料「冷しゃぶ きざみ玉ねぎ醤油だれ」「冷しゃぶ 焙煎ごまだれ」の味とパッケージをリニューアルいたします。同時に、味のバリエーションとして「冷しゃぶ ノンオイルおろし&レモン醤油だれ」をラインアップに追加し、3月1日（土）より新発売いたします。

<開発背景>

近年、夏は猛暑の気候が続いていることから、涼メニューとして「冷しゃぶ」などのさっぱりメニューが好まれており、メニュー頻度は増加傾向にあります。

そこで、今後も続くと予想される猛暑にむけ、夏の定番メニュー「冷しゃぶ」の満足度を高めるため、既存アイテム「きざみ玉ねぎ醤油だれ」「焙煎ごまだれ」をさらにおいしく肉と野菜に合う味へとリニューアルし、同時に、持ちやすくスタイリッシュなボトルデザインに変更いたします。また、よりさっぱりとヘルシーに食べたい方のために、「ノンオイルおろし&レモン醤油だれ」を新発売いたします。

味やパッケージのリニューアルに加え、肉をふっくらと仕上げるための調理方法の提案や、猛暑でも火を使わずに簡単に調理ができる電子レンジ提案により、よりおいしく、手軽に冷しゃぶを楽しんでいただきたいと考えています。



冷しゃぶ
きざみ玉ねぎ醤油だれ
(リニューアル発売)



冷しゃぶ
焙煎ごまだれ
(リニューアル発売)

セット用商品
30g



冷しゃぶ
ノンオイルおろし&レモン醤油だれ
(新発売)

New

【冷しゃぶ きざみ玉ねぎ醤油だれ】

きざみ玉ねぎをたっぷり并使用し、旨み引き立つ香ばしい味わいに仕上げました。

- 玉ねぎは粒の大きさの異なる2種類を使用し、食感&味わい豊かに仕上げました。
- 従来品と比較し、きざみ玉ねぎを24%増量。見た目にも固形感たっぷりに。

【冷しゃぶ 焙煎ごまだれ】

深煎りねりごま、焙煎切りごま、金ごまを使用し、香ばしい風味とコクのある味わいに仕上げました。

- 金ごま（ねりごま）を新たに配合。金ごまは他の「ごま」と比べて非常に香りが良く、味にコクがあるのが特徴です。

【冷しゃぶ ノンオイルおろし&レモン醤油だれ】

たまり醤油、あらびき大根おろし、レモン果汁を使用し、さわやかな風味に仕上げました。

- レモン、生姜、青唐辛子でさっぱりと。レモンの適度な酸味、生姜で肉の臭みを消し、青唐辛子で後味を引きしめています。さっぱりとさわやかな味わいに仕上げています。
- コクがある「きざみ玉ねぎ醤油だれ」「焙煎ごまだれ」に対し、さっぱり食べたい健康志向の方におすすめです。

<おいしい召し上がり方>

- ① 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、豚または牛薄切り肉をサッとゆで、冷水にとります。
- ② 水気をよく切った肉とお好みの野菜を盛りつけ、「冷しゃぶのたれ」を適量かけます。

★ もっとおいしく★

肉を冷水にとらず、そのまま冷ますとやわらかく、ジューシーに仕上がります。

★ 暑さ知らず！レンジで冷しゃぶ★

耐熱皿に豚肉を広げてのせ、ふんわりとラップをかけて電子レンジで加熱し、冷水にとり、水気をよく切ります。（加熱時間目安）500W：4分 600W：3分

<商品概要>

商品名	冷しゃぶ きざみ玉ねぎ醤油だれ	冷しゃぶ 焙煎ごまだれ	冷しゃぶ ノンオイルおろし& レモン醤油だれ
内容量	225g		220g
容器	プラスチックボトル		
サイズ・入り数	64.8mm×44.4mm×152.0mm（1ケース=10本）		
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存		
賞味期間（販売期間）	240日（販売期間：3月1日～8月末日）		
参考小売価格	286円（税抜き）		
JANコード	4902807351483	4902807351476	4902807352756