



2014年2月26日

人気のカツレツを魚介で提案
フレンチレモンソースでビストロ風の味わい

「Gyo♥han 魚介がおいしい ビストロカツレツ粉」新発売

2014年3月1日（土）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、鮮魚売場向け商品として、魚介を使ったボリュームおかず「カツレツ」が簡単に作れる「Gyo♥han 魚介がおいしい ビストロカツレツ粉」を、3月1日（土）より新発売いたします。

<開発背景>

魚や肉、野菜などをバランス良く食べたいという健康志向が高まる一方で、調理の手間や肉料理と比較した時のボリューム感の違いなどから、魚料理のメニュー頻度は低く、特に若年層の魚離れが進んでいます。

そこで、若年層にも魚料理を手軽に食卓に取り入れていただくため、肉料理の人気洋食メニュー「カツレツ」に着目し、調理技術が未熟な若年主婦でもフライパンで簡単に作れる魚介メニューとして、Gyo♥han シリーズより「魚介がおいしい ビストロカツレツ粉」を新発売いたします。

魚介のカツレツは、定番の焼き魚よりもボリューム感があり、フライよりも調理が簡単でヘルシーな点がメニューの魅力です。また、若年層が好む洋食メニューとして提案することで、家庭の食卓に気軽に魚料理を取り入れていただきたいと考えています。



Gyo♥han
魚介がおいしい ビストロカツレツ粉

ご飯に合うおしゃれな洋食メニューが楽しめる
人気の Gyo♥han シリーズ



サーモン
クリーム煮ソース



タルタルソースの素付き
ムニエル粉



白身魚の
フライパン
グリル煮ソース



サーモン
トマトクリーム煮
ソース

<商品特徴>

フライパンで簡単！お好みの魚介でビストロ風のカツレツが簡単に作れます。ハーブが効いた「直づけパン粉」と、カツレツがさっぱりと食べられる「フレンチレモンソース」のセットです。

- カツレツ粉：バジルやオレガノなどのハーブを加えた、魚介のおいしさを引き立てる直づけタイプ。ハーブが魚介特有の臭みを抑えます。
- フレンチレモンソース：カツレツ、つけ合わせ野菜がさっぱりと食べられる、レモン果汁をベースにしたフレンチドレッシングタイプ。ご飯に合うように、かくし味にうすくち醤油を加えました。



<召しあがり方>

■ 材料例 (2~3人分)

魚介：250~300g、オリーブ油：大きじ2~3、本品：1パック

★おすすめの魚介・・・サーモン、白身魚、えび、ほたて

■ 作り方

① カツレツ粉をまぶす

「カツレツ粉」をよく振ってから、皿などに広げお好みの魚介にまんべんなくまぶします。



② 焼く

熱したフライパンにオリーブ油を入れ、中火で焼きます。焼き色がついたら裏返して弱火にし、じっくり焼きます。



③ ソースをかける

魚介に火が通ったら、再び中火にして両面をカリッと仕上げてください。お皿に盛りつけ「フレンチレモンソース」をかけてお召しあがりください。



<商品概要>

商品名	Gyo♥han 魚介がおいしい ビストロカツレツ粉
内容量	60g (フレンチレモンソース 35g、カツレツ粉 25g)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	135mm×210mm (1 ケース=10 パック)
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	180日
参考小売価格	200円 (税抜き)
JANコード	4902807341811