



2014年7月25日

フライパンで10分！
切り身魚の大皿和風メニューが楽しめる
「海鮮和菜 魚ときのこのみぞれあん 120g」
 2014年8月15日（金）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、本格的な魚の和食メニューが簡単に作れる海鮮和菜シリーズより「魚ときのこのみぞれあん」を8月15日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

調理の手間やメニューのボリューム不足などから、若年層の魚介離れが進んでいます。これらの不満を解消し魚介メニューのレパートリーを増やすため、近年世界的にも注目を集めている“和食”に着目いたしました。そこで、外食店でも人気の「みぞれあん」を取り入れた平日向けの簡便メニューとして「海鮮和菜 魚ときのこみぞれあん」を開発いたしました。魚とヘルシーなきのこを用意するだけで、簡単にボリュームのある大皿和風メニューが楽しめます。

<商品特徴>

魚をふっくらと仕上げる「**下味粉**」と大根おろしを贅沢に使用した「**みぞれあん**」のセットです。



- 下味粉 20g: 素材の臭みを抑え、表面はカリッと中はふっくら仕上げます。
- みぞれあん 100g: 醤油をベースにかつおの旨みをたっぷり効かせた、ほんのり甘みのあるやさしい味のみぞれあんです。

<材料例&作り方（2～3人分）>

（材料例）切り身魚 2～3 切れ、きのこ 1 パック、油 大さじ 2、本品 1 パック

（作り方）下味粉をまぶした魚（一口大）をフライパンで焼き、皿に取ります。きのこを炒め、火を止めてみぞれあん加えたら、軽く混ぜ合わせ魚の上にかけてお召しあがりください。

<商品概要>

商品名	海鮮和菜 魚ときのこのみぞれあん 120g
内容量	120g(みぞれあん 100g、下味粉 20g)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	130mm×190mm・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	4902807341842

