



2014年9月26日

**本格的な地中海風料理が家庭で楽しめる
ビストロやバルで人気の魚介洋風メニュー！**

「地中海風 アヒージョ」「地中海風 カルパッチョ」

2014年10月1日（水）新発売&リニューアル

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、おしゃれな魚介の洋風メニューが家庭で楽しめる「地中海風 アヒージョ」を10月1日（水）より新発売いたします。同時に、「地中海風 カルパッチョ」をさらに本格的な味わいにリニューアルいたします。

<開発背景>

近年、若年層を中心に、おしゃれな雰囲気ですぐ気軽に洋風メニューが楽しめるイタリアンやビストロ、スペインバルが人気です。本格的なメニューでありながら手頃な価格の外食店も多く、これらの店で提供されるイタリア料理やスペイン料理などの認知度も高まっています。

そこで、このような外食店で人気の“魚介の洋風メニュー”に着目し、9月に先行発売した「アクアパッツァ」に加え、地中海風シリーズより新商品として「アヒージョ」を開発いたしました。また、以前から人気の「カルパッチョ」はさらに本格的な味わいにリニューアルいたします。

これらのメニューは、外食店だけでなく料理サイトなどでも人気があり、ワインのおつまみやパーティーメニューとして注目を集めています。魚離れが進む若年層に向けて、おしゃれな洋風メニューを提案することで、家庭での魚介の調理頻度・食頻度のアップにつなげていきたいと考えています。



【 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

< 地中海風 アヒージョ > 100g (50g×2 袋入)

ローストガーリックの食欲をそそる香ばしい味わいに、アンチョビ、唐辛子、バジルを効かせた、オリーブオイルを加えて作るアヒージョ用ソースです。

※アヒージョとは：スペインの小皿料理「タパス」の一種で、魚介やきのこなどをオリーブオイルとガーリックで煮込む料理です。

■ 材料例 (2~3 人分) : 魚介 (えび、いかなど) 200g、きのこ (エリンギ、マッシュルームなど) 1パック、オリーブ油大さじ2、本品1袋 (50g)

■ 作り方 ① 小鍋に魚介、きのこ、本品、オリーブ油を入れ混ぜ合わせます。
② フタをして約5分煮込み、材料に火が通ったらできあがり。

< 地中海風 カルパッチョ > 75ml (25ml×3 袋入)

オリーブオイル、バルサミコ酢に、アンチョビ、パプリカを加えたカルパッチョソースです。

■ 材料例 (2~3 人分) : サーモン・たい・まぐろ・たこなどの刺身 100g、レタス・きゅうりなどの野菜 100g、本品1袋 (25ml)

■ 作り方: 食べやすい大きさに切った刺身と野菜を皿に盛りつけ、本品をかけてお召しあがりください。

< 地中海風 アクアパッツァ > 200g

白ワインと魚介ブイオンをベースに、3種のハーブとオリーブオイルを加え、魚介の旨みが引き立つ味わいに仕上げました。

※ アクアパッツァとは：白身魚や貝類などを蒸し煮にし、魚介の旨みを味わうイタリア発祥の料理です。

■ 材料例 (2~3 人分) : 切り身魚 (生たら、たいなどの白身魚、生サーモンなど) 2~3切れ、ミニトマト5~6個、オリーブ油大さじ1、本品1パック

■ 作り方 ① フライパンにオリーブ油を入れ、魚の両面に焼き色をつけます。
② ミニトマト、本品をよく振ってから加え、フタをして約10分蒸し煮にします。
③ フタをとり、お好みの加減まで煮つめたらできあがり。

<商品概要>

商品名	地中海風 アヒージョ	地中海風 カルパッチョ	地中海風 アクアパッツァ
内容量	100g(50g×2)	75ml(25ml×3)	200g
容器	スタンディングパウチ		
サイズ・入り数	120mm×190mm (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	180日		450日
参考小売価格	160円 (税抜き)		180円 (税抜き)
JANコード	4902807341873	4902807341361	4902807341866