



2013年2月14日



韓国料理「スンドゥブ」が炒めものに！
家族で楽しめる「えび」と「豆腐」のボリュームおかず
「K-Cooking えびのスンドゥブ炒め」

2013年3月1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、韓国料理「スンドゥブチゲ」の味わいを“炒めもの”で手軽に楽しめる「K-Cooking えびのスンドゥブ炒め」を2013年3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

近年、魚介の消費拡大を目指す動きが活発化するなか、魚料理の不満として、ボリュームがなく1品では満足できないことが課題として挙げられます。そこで、人気の「韓国料理」を切り口に、家族みんなが満足できる、ボリューム感のある新しい魚介メニューを提案したいと考えました。素材として、ごちそう感のある人気の魚介「えび」と、近年、専門店の出現などで認知度が急上昇している韓国料理「スンドゥブチゲ」に注目いたしました。

スンドゥブチゲは「純豆腐」（韓国のおぼろ豆腐）をメインに、魚介などを加えた辛い鍋料理で、日本では外食専門店の影響などから、メニューの認知度が2009年25.5% 2011年51.7%と、約2倍に増加しています。（弊社調べ 2009年N=412、2011年N=400）

そこで、外食で食べるようなスンドゥブチゲのおいしさを家庭でも手軽に楽しんでいただくため、フライパンで簡単に作れる炒めものとして「K-Cooking えびのスンドゥブ炒め」を開発いたしました。



K-Cooking えびのスンドゥブ炒め



（調理例）

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報室 / 石川

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル6階

Tel : 03-5469-3931 Fax : 03-5469-3935 E-mail : ishikawa-m@moranbong.co.jp

< 商品特徴 >

韓国料理「スンドゥブチゲ」がご家庭で手軽に楽しめる炒め物になりました。ご飯にのせて食べたいくなる濃厚な味わいです。

スンドゥブ炒め用ソース

魚介の塩辛、あさり、牛肉のだしを効かせ、味噌、にんにく、コチュジャンなどを加えてマイルドな辛さに仕上げました。

下味粉

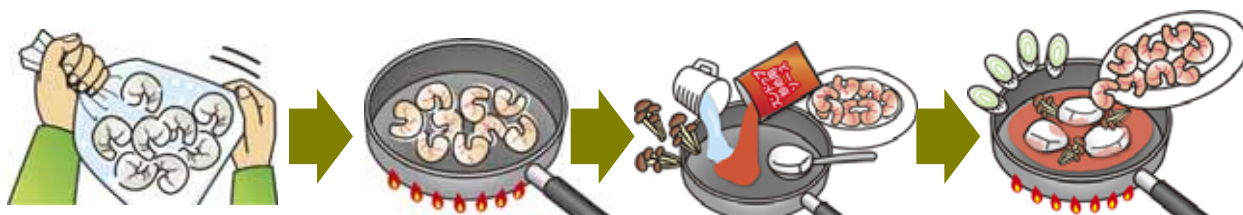
素材の臭みを抑え、えびをぷりっとジューシーに仕上げます。



< 材料例&作り方 (3~4人分) >

材料例：むきえび 200g、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) 1 丁、卵 (お好みで) 1 個、水 100cc、油 大さじ 2、本品 1 パック

ビニール袋などにえびと「下味粉」を入れて振り、まんべんなく粉をまぶします。
フライパンに油を入れ、えびを中火で炒め、火が通ったら皿などに取り出します。
火を止め、水 100cc、「ソース」の順に加え、よく混ぜ合わせ、豆腐、しめじを加えます。
中火で 2~3 分煮込み、長ねぎ、えびを加えて、ソースをからませてできあがり。



< 商品概要 >

商品名	K-Cooking えびのスンドゥブ炒め
内容量	120g (スンドゥブ炒め用ソース 100g、下味粉 20g)
容器	アルミ蒸着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・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日
参考小売価格	200 円 (税込み)
JAN コード	4902807341774