



2015年7月23日

4期連続 売上No.1※「菜の匠 白菜鍋用スープ」を強化

「菜の匠 白菜鍋用スープ コク醤油味」新発売 「菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味」「菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ」リニューアル

2015年8月15日（土）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、青果売場向け商品として、「菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味」「菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ」をリニューアル、さらに「菜の匠 白菜鍋用スープ コク醤油味」をラインアップ追加し、8月15日（土）より発売いたします。

<開発背景>

「菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味」は、「青果売場向け鍋つゆ」4期連続 売上No.1（※日経POS 千人当たり金額（全国）2011-2014年9-2月期）を達成いたしました。

この商品は「白菜がたっぷりとおいしく食べられる」、「こだわりだしのブレンド技」、「家庭では作れない味」である点が、お子様のいるご家庭の主婦の方を中心に好評をいただいております。

そこで、鍋料理に欠かせない定番の野菜“白菜”に特化した鍋用調味料をリニューアル発売し、おいしさとパッケージでの鍋しめメニュー提案を強化いたします。さらに<コク醤油味>を新発売し、野菜がたっぷりとおいしく食べられる充実したラインアップで鍋メニューをご提案いたします。



菜の匠 白菜鍋用スープ
コク醤油味
新発売



菜の匠 白菜鍋用スープ
白湯しお味
リニューアル



菜の匠
白菜キムチチゲ用スープ
リニューアル

【 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 / 川村

〒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 : kawamura-m@moranbong.co.jp

<商品特徴>

鍋の定番野菜“白菜”1/2株分がたっぷりとおしく食べられる。

厳選した上質なたしや香辛料を使用し、野菜本来のおいしさを味わえる技を取り入れた鍋用調味料です。

■菜の匠 白菜鍋用スープ コク醤油味 **新発売**

- ・うすくち醤油に、干し椎茸・阿波尾鶏・豚骨だしを合わせました。
焙煎ごま油がふわっと香るコク醤油味です。

■菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味 **リニューアル**

- ・鶏の旨みが凝縮した白湯スープに、豚骨・ほたてだしのコクを効かせました。
ごま油、岩塩を加えてまろやかに仕上げました。

■菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ **リニューアル**

- ・3種の味噌、牛だし、渡り蟹だしの深い旨みとコクを効かせました。
濃厚で本格感がありながらも、家族みんなで楽しめるほどよい辛さに仕上げました。

<商品概要>

商品名	菜の匠 白菜鍋用スープ コク醤油味	菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味	菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ
内容量	750g		
入り数	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	540 日		
参考小売価格 (税抜き)	350 円		
JAN コード	4902807380803	4902807380223	4902807380599