

2012年7月4日



韓国で人気の屋台メニュー「トッポギ」に洋風テイストが新登場！

はんしよく  
「おうち 韓食 チーズクリームトッポギ」

2012年7月15日（日） 新発売

モランボン株式会社

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、日配売場向け商品として、韓国で人気の屋台メニュー「トッポギ」を洋風テイストで楽しむ「おうち韓食 チーズクリームトッポギ」を2012年7月15日（日）より新発売いたします。

＜開発背景＞

K-POP や韓流ドラマ、韓国コスメなどの韓国人気が高まるなか、韓流グルメ市場もますます盛り上がりを見せています。弊社においても、韓国で人気の屋台料理が楽しめる商品として昨年発売した「おうち韓食 韓国屋台トッポギ」が、大変ご好評をいただいております。同時に市場全体も大きく成長しています。そこで、トッポギのおいしさをより多くの方に味わっていただくため、韓国でも人気の洋風テイストのトッポギが楽しめる商品として「おうち韓食 チーズクリームトッポギ」を新発売いたします。

定番の甘辛い味は主に大人の女性に人気ですが、「チーズクリームトッポギ」はまろやかでクリーミーな味わいなので、お子様と一緒にご家族でお楽しみいただけます。



おうち韓食 チーズクリームトッポギ



韓国餅 100g×2袋



専用調味料 45g×2袋

好評発売中！



おうち韓食 韓国屋台トッポギ

◆ トッポギとは

うるち米から作られた韓国餅 (=トッ) を、味付けして炒める (=ポギ) 韓国のメニューです。主流であるコチュジャンをベースにした甘辛い味付けのトッポギは、屋台料理として始まり、現在では、カフェなどでさまざまなテイストにアレンジされています。

## <商品特徴>

本場韓国でも人気の洋風テイストのトッポギがご家庭で簡単に作れる、『韓国餅』と『専用調味料』のセット。牛乳で仕上げる濃厚なコクと旨みのチーズクリーム仕立てです。

- ◆ **韓国餅（トッ）** 伝統的な製法で作った、本場韓国産です。うるち米を原料とした歯切れのよいコンともちもちとした食感が特徴です。
- ◆ **専用調味料** ゴーダとチェダーの2種類のチーズを使用し、あらびき黒こしょうをアクセントに効かせました。

## <フライパンひとつで簡単調理！>

**【材料】** 牛乳100cc (1/2 カップ)、本品 (韓国餅1袋、専用調味料1袋)

- ① フライパンにすべての材料を入れて火にかけます。
- ② 軽く煮立ったら弱火にし、韓国餅にまんべんなく火が通るように動かしながら炒めます。
- ③ 韓国餅がやわらかくなり、ソースにとろみがつくまで炒めたらできあがり。



## <メニュー提案>

### 【ランチに！カルボナーラトッポギ】

フライパンで本品 (韓国餅+専用調味料) と牛乳100cc、ベーコン、玉ねぎ、しめじなどを加えて炒めます。仕上げに卵黄をのせてできあがり。



(調理例)

## <商品概要>

商品名	おうち韓食 チーズクリームトッポギ
内容量	290g 【韓国餅（トッ）100g×2、専用調味料45g×2】
容器	ナイロンスタンディングパウチ
サイズ・入り数	190mm×220mm ・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	120 日
参考本体価格	オープン価格
JAN コード	4902807372167

### ◆ 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