



2016年2月24日

「作り置き」材料検索No.1※のなすを使った 新・家庭の定番メニュー！

## 「なすラタトゥイユソース」

2016年3月1日（火）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、青果売場向け商品として、「作り置き」できる洋風メニュー「なすラタトゥイユソース」を3月1日（火）より発売いたします。

### ＜開発背景＞

近年、主婦の方を中心に忙しいときのお助けメニューとして「作り置き」できるおかずが人気となり、人気レシピ検索サイトで「作り置き」というキーワードと組み合わせて検索される材料のNo.1になす選ばれていることがわかりました（※クックパッド「たべみる」2015年5-8月）。

そこで、外食店のビストロやバルの人気に伴って、メニュー認知度が約84%（弊社調べ 2015年 N=824）になる“ラタトゥイユ”に着目し、なすが主役の野菜がたくさん食べられるメニューとしてご提案いたします。

### ＜商品特徴＞

**野菜がたくさん食べられるビストロの味「なすラタトゥイユソース」です。**

- ・完熟トマトに、炒め玉ねぎ、香味野菜を加えた濃厚トマトソースです。
- ・3種のハーブを効かせ、風味豊かに仕上げました。
- ・フライパンで野菜を炒めて10分煮込むだけの簡単調理です。
- ・温かいまま召しあがるだけでなく、ビストロやバルのように調理後に冷やし、「作り置き」できる前菜やワインのおつまみとしてお楽しみいただけます。
- ・なす、ズッキーニ、パプリカ、玉ねぎの他、きのこ、かぼちゃ、じゃがいもなどでもおいしく召しあがれます。

### ＜商品概要＞

商品名	なすラタトゥイユソース
内容量	180g
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	450日
参考小売価格（税抜き）	180円
JANコード	4902807380834

### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 / 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