



NEWS RELEASE

おいしさが、越えてゆけること。

モランボン

2016年2月24日

「作りおき」材料検索No.1※のなすを使った 新・家庭の定番メニュー！

「なすラタトウイユソース」

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、「作りおき」できる洋風メニュー「なすラタトウイユソース」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「作りおき」できるおかずが人気となり、人気レシピ検索サイトで「作りおき」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になすが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“ラタトウイユ”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「なすラタトウイユソース」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、「作りおき」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 | なすラタトウイユソース |
| 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