



2016年5月25日

よりコク深い味わいにこだわってリニューアル！ <化学調味料 無添加>

「煮豚のたれ」「角煮のたれ」

2016年6月1日（水）リニューアル発売

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、精肉売場向け商品として、「煮豚のたれ」「角煮のたれ」を6月1日（水）よりリニューアル発売いたします。

<リニューアル背景>

豚肉の価格が上昇している一方、1世帯当たりの購入数量は減少しておらず、依然として豚肉メニューの人気は定番化しています。その中でも、煮豚・角煮の食卓登場頻度は前年比110%と伸長傾向にあることがわかりました（(株)インテージ キッチンダイアリー 2015年1-12月）。

そこで、トライアル層からメニュー高頻度層まで幅広い世代の方に向け、コク深い味わいの煮豚・角煮をお楽しみいただけるよう、よりおいしさを強化し、さらに化学調味料 無添加で仕上げ、リニューアルいたしました。

<商品特徴>

よりコク深い味わいにこだわった、化学調味料 無添加の煮豚・角煮のメニュー専用調味料です。

煮豚のたれ **リニューアル**

- ・醤油をベースに黒糖、はちみつを加え、コクと深みのある味わいに仕上げました。
- ・生姜とにんにくのかくし味が肉の臭みを抑えます。
- ・豚ブロック肉 300～500g 分。3～4 人前。

角煮のたれ **リニューアル**

- ・甜麺醤（テンメンジャン）、豆板醤（トウバンジャン）で仕上げたコク深い中華風の味です。
- ・老酒、八角をかくし味に加え、風味豊かな味わいに仕上げました。
- ・豚ブロック肉 400～600g 分。3～4 人前。



<商品概要>

商品名	煮豚のたれ	角煮のたれ
内容量	125g	120g
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光をさげ、常温で保存	
賞味期間	300 日	
参考小売価格（税抜き）	160 円	
JAN コード	4902807351957	4902807351964

【 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