



2016年5月25日

わさい  
フライパンで約10～15分！上質な魚料理に仕上がる「海鮮和菜」シリーズ

＜化学調味料 無添加＞

## 「ぶり大根用つゆ」「煮魚用つゆ」「みそ煮用つゆ」

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、水産売場向け商品として、人気の「海鮮和菜（かいせんわさい）」シリーズより「ぶり大根用つゆ」「煮魚用つゆ」「みそ煮用つゆ」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＞

近年の食のトレンドとして“和食回帰”が注目されており、家庭の食卓においても手軽に和食を楽しみたい意向が高まっています。それに伴い、定番和食の上質な味わいをご家庭で手軽に楽しめる「海鮮和菜」シリーズも、水産売場においてロングセラー商品として好評をいただいております。

この度、ご家庭の魚料理について調査したところ、週2～3回魚を調理する人が50%以上いる中、魚料理は「調理が難しい」「ボリューム感がない」などの不満点があることがわかりました（弊社調べ 15年 N=100）。

そこで、フライパンで手軽に仕上がり、メニューのボリューム感をアップさせるためのつけ合わせメニューも同時に調理ができるよう内容量を20%増量した、「ぶり大根用つゆ」「煮魚用つゆ」「みそ煮用つゆ」をご提案いたします。

さらに、＜化学調味料 無添加＞で、定番の魚料理の上質な味わいをお楽しみいただけます。



海鮮和菜 ぶり大根用つゆ  
300g



海鮮和菜 煮魚用つゆ  
300g



海鮮和菜 みそ煮用つゆ  
300g

### 【 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

## <商品特徴>

フライパンで簡単！定番和食の上質な味わいがご家庭で手軽に楽しめる、原料にこだわり化学調味料 無添加で仕上げた、魚メニュー専用調味料です。内容を20%増量し、つけ合わせメニューも楽しめるよう調理しやすくなりました。

### ■海鮮和菜 ぶり大根用つゆ **リニューアル**

- ・本醸造醤油、昆布だし、焼きあごだしをベースに、黒みりん、赤酒で仕上げました。
- ・ほどよい甘さで照りよく仕上がります。
- ・2～3人前。
- ・内容を増量し、フライパンで作れる調理方法に変更することで、調理時間を短縮しました。

### ■海鮮和菜 煮魚用つゆ **リニューアル**

- ・かつお節だし、昆布だしをベースに、2種の醤油、赤酒、黒みりんを加えた風味豊かな味わいです。
- ・つけ合わせ（ねぎ、豆腐、小松菜など）も同時に調理ができるよう、内容を増量しました。
- ・切り身魚3～4切れ分。
- ・かいい、たら、たい、金目鯛などがおすすめです。

### ■海鮮和菜 みそ煮用つゆ **リニューアル**

- ・白みそ、赤みそ、粒みそ、米こうじみその4種のみそをベースに、あら切り生姜、ねぎを加えた風味豊かな味わいです。
- ・つけ合わせ（ごぼう、こんにゃく、ねぎなど）も同時に調理ができるよう、内容を増量しました。
- ・切り身魚3～4切れ分。
- ・さば、いわし、あじ、さんまなどがおすすめです。

## <商品概要>

商品名	海鮮和菜 ぶり大根用つゆ	海鮮和菜 煮魚用つゆ	海鮮和菜 みそ煮用つゆ
内容量	300g		
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)	180 円		
JAN コード	4902807342009	4902807341989	4902807341996