



2016年5月25日

人参・ごぼう入り！風味豊かな合わせだしにこだわった <化学調味料 無添加>

## 「きのこで作る だし釜めしの素」

2016年6月1日（水）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、「きのこで作る だし釜めしの素」を6月1日（水）より新発売いたします。

### <開発背景>

食卓の定番メニューである“炊き込みご飯”について調査したところ、「家族が喜ぶメニュー」「匂を感じられる」などの魅力を多く感じている一方、「具材の量により水っぽくなってしまう」「味付けが難しい」などの不満点があることがわかりました（弊社調べ 2015年 N=100）。そこで、炊き込みご飯の定番具材であるきのこを加えるだけで具たくさんで失敗なく作れる、<化学調味料 無添加>のメニュー専用調味料を開発いたしました。



### <商品特徴>

きのこを加えるだけで簡単！風味豊かなだしで仕上げたストレートタイプ。

化学調味料 無添加の「だし釜めしの素」です。

- ・合わせだし（鶏がら、かつお節、焼きあご、羅臼昆布）に赤酒を加え、風味豊かな味わいに仕上げました。
- ・人参、ごぼう入り。きのこを2パック加えるだけで、彩りのよい具たくさんのだし釜めしが楽しめます。
- ・水の計量が不要なストレートタイプ。炊飯器で簡単に失敗なく調理できます。
- ・お米2合分で作れます。
- ・匂に合わせた野菜をパッケージ裏面でご提案しています。  
(春：たけのこ、夏：枝豆、とうもろこし、秋：くり、冬：れんこんなど)

### <商品概要>

商品名	きのこで作る だし釜めしの素
内容量	445g
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）	250円
JANコード	4902807380896

### 【 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