



2016年7月19日

とろとろ牛すじ入り！いつもよりちょっと特別感のある「家呑み」おつまみが作れる

「牛すじ豆腐 甘辛煮のたれ」 「牛すじこんにゃく ピリ辛煮のたれ」

2016年8月15日（月）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、日配売場向け商品として、牛すじ入りの「家呑み」おつまみがかんたんに作れる「牛すじ豆腐 甘辛煮のたれ」「牛すじこんにゃく ピリ辛煮のたれ」を8月15日（月）より発売いたします。

<開発背景>

近年、家でお酒を楽しむ「家呑み」派が増加し、酒類の購入頻度や支出金額も伸長傾向にあります（家計調査 15年9-2月）。また、それに伴い「家呑み」にかかせないおつまみにこだわる人も増え、関心度が高まっています。

そこで、居酒屋おつまみの定番人気メニューである“牛すじ煮込み”に着目し、フライパンひとつでかんたんに作れる、牛すじ入りのおつまみ専用調味料を開発いたしました。

ヘルシーなイメージがある豆腐やこんにゃくを使用したかんたん逸品おつまみで、もっと楽しめる「家呑み」シーンをご提案いたします。



牛すじ豆腐 甘辛煮のたれ



牛すじこんにゃく ピリ辛煮のたれ

【 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>

じっくり煮込んだ、とろとろ「牛すじ」入りの逸品おつまみがパパッと作れるメニュー専用調味料です。人気の「家呑み」でいつもより特別感のあるおつまみがお楽しみいただけます。

■牛すじ豆腐 甘辛煮のたれ

豆腐を加えるだけ！とろとろ牛すじ入りの甘辛煮が楽しめる専用調味料です。

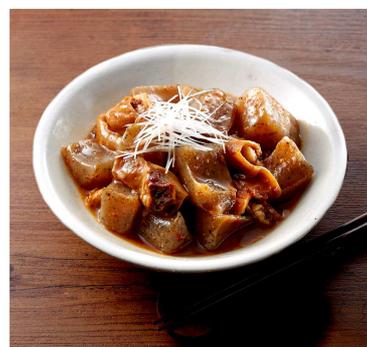
- ・フライパンに本品と豆腐1丁を入れ、5～7分煮込むだけで完成します。
- ・本醸造醤油、昆布だし、かくし味に赤酒を使用した、まろやかなコクのある甘辛煮のたれです。
- ・2～3人前



■牛すじこんにゃく ピリ辛煮のたれ

こんにゃくを加えるだけ！とろとろ牛すじ入りのピリ辛煮が楽しめる専用調味料です。

- ・フライパンに本品と軽く炒めたこんにゃく1枚を入れ、5～7分煮込むだけで完成します。
- ・赤味噌、特製コチュジャン仕立ての、コクのあるピリ辛煮のたれです。
- ・2～3人前



<商品概要>

商品名	牛すじ豆腐 甘辛煮のたれ	牛すじこんにゃく ピリ辛煮のたれ
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)	250 円	
JAN コード	4902807372778	4902807372785