



2016年7月19日

湯豆腐の新しい食べ方！だしの効いたつゆで味わう、ぜいたくな湯豆腐。

「かにだし湯豆腐用つゆ」「とろ～り湯豆腐用つゆ」

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、湯豆腐の新しい食べ方を楽しむ「かにだし湯豆腐用つゆ」「とろ～り湯豆腐用つゆ」を8月15日(月)より発売いたします。

<開発背景>

秋冬期に食卓登場頻度が高まる“湯豆腐”は主婦にとって「体が温まる」「ヘルシー」「調理が簡単」などの魅力がある一方、「おかずにならない」「つけだれがマンネリ」などの不満点があることがわかりました（弊社調べ 2016年 N=100）。

そこで、定番メニューの“新しい食べ方”に着目し、だしのおいしさや新しい食感にこだわった、つゆごと味わう湯豆腐専用調味料を開発いたしました。

<商品特徴>

家庭では作れない味にこだわったつゆごと味わう、ストレートタイプの湯豆腐専用調味料です。



■かにだし湯豆腐用つゆ

つけだれいらず！かにだしで味わうぜいたくな湯豆腐用つゆです。

- ・かにだしをベースに昆布だしを加えた、豆腐のおいしさを引き立てる味わいです。
- ・ほんのりとろみのある、大根おろし入りの白醤油仕立てです。

■とろ～り湯豆腐用つゆ

とろ～り新食感！なめらかでとろける食感の湯豆腐用つゆです。

- ・おろし生姜を加えた鶏がら白湯仕立て優しい味わいです。
- ・アルカリ性の温泉水で豆腐が溶けやすくなる仕組みを応用した、話題の「温泉湯豆腐」のような、とろ～り新食感に仕上がります。

<商品概要>

商品名	かにだし湯豆腐用つゆ	とろ～り湯豆腐用つゆ
内容量	330g	
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（販売期間）	450日（期間限定 8～2月）	
参考小売価格（税抜き）	230円	
JANコード	4902807372761	4902807372754

【 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