



2017年7月25日

韓国鍋で“ココロもからだも元気！”

「海鮮キムチチゲ用スープ」 「海鮮スンドゥブチゲ用スープ」

2017年8月15日（火）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、「**海鮮キムチチゲ用スープ**」「**海鮮スンドゥブチゲ用スープ**」を8月15日（火）よりリニューアル発売いたします。

＜リニューアル背景＞

冬のお手軽メニューとして定着した鍋は、調味料においても多くの鍋用スープが発売され、味のバリエーション、選択肢が広がっています。味のバリエーションが増え、飽きずに鍋を楽しめるようになった一方で、種類が増えた事により、何を選んだら良いのかわからないという不満も出てきており（弊社調べ 2017年）、メニューに合った価値を伝えていくことが重要であると考えました。

鍋のメニューごとのイメージを見てみると、キムチチゲ・スンドゥブチゲは、「辛さ、食欲が増す、スタミナがつく、ご飯に合う」というイメージが高く（弊社調べ 2016年 N=333）、単なる辛い鍋としてだけでなく、「からだが活性化するようなポジティブな健康感」がキムチチゲ・スンドゥブチゲには期待される傾向があります。

そこで、“今日の疲れをリセットしココロもからだも元気になりたい方にも満足していただける鍋”として、「熟成の旨み」にこだわり、さらに本格的な味わいへ「**海鮮キムチチゲ用スープ**」「**海鮮スンドゥブチゲ用スープ**」をリニューアルいたします。



海鮮キムチチゲ用スープ



海鮮スンドゥブチゲ用スープ

【 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>

■海鮮キムチチゲ用スープ

魚介のしみじみとしたおいしさで、ココロもからだも元気になれる 海鮮キムチチゲ。

- ・オキアミ塩辛、魚醤、熟成コチュジャンなど熟成・発酵した原材料を使用し、深い旨みに仕上げました。
- ・キムチ薬念（ヤンニョム）＝「唐辛子、薬味（にんにく、生姜）、オキアミ塩辛」の配合バランスにこだわりました。キムチづくりの技を極めたモランボンだからこそできる本格的なおいしさです。
- ・渡り蟹の旨みを増やし、魚介好きが満足できる、魚介の旨みをしっかり効かせたスープです。
- ・中辛：辛さレベル3（※辛さレベルは参考値です）

■海鮮スンドゥブチゲ用スープ

刺激的な味わいで、ココロもからだも元気になれる 海鮮スンドゥブチゲ。

- ・オキアミ塩辛、熟成コチュジャンを使用し、深い旨みに仕上げました。
- ・オキアミ塩辛を新たに追加し、より本格的で濃厚な味わいになりました。
- ・青唐辛子を新たに追加し、より刺激的であとひく辛さになりました。
- ・辛口：辛さレベル4（※辛さレベルは参考値です）

<モランボンは、生鮮売場（精肉・水産・青果）で素材に合わせた4種の「キムチチゲ用スープ」をご提案！>

モランボンは2017年、「キムチチゲ用スープ（ストレートタイプ）」発売20周年を迎えます。1997年の発売以降、焼肉に次ぐ第二の韓国メニューとしての定着を目指し、本場韓国の“キムチを使って調理したキムチチゲの味わい”を鍋用スープで再現し続けてきました。

20周年を迎える本年、モランボンはキムチチゲに求められる価値を再定義し、単なる辛い鍋としてだけでなく「からだも活性化するようなポジティブな健康感」をご提案いたします。

ココロもからだも元気になれる「明日のためのキムチチゲ」をモランボンのキムチチゲ共通コンセプトとし、「熟成の旨み」にこだわった、さらに本格的な味わいへ「キムチチゲ用スープ」をリニューアルいたします。

また、商品パッケージに精肉・水産・青果3チャンネル横断の共通メッセージを伝えるアイコンを入れることで、モランボンの「キムチチゲ用スープ」を訴求し、素材に合わせたおいしさをご提案いたします。

<共通アイコン>



<モランボン「キムチチゲ用スープ」ラインアップ>



精肉



水産



青果

<商品概要>

商品名	海鮮キムチチゲ用スープ	海鮮スンドゥブチゲ用スープ
内容量	750g	
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）	350 円	
JAN コード	4902807340500	4902807341804