



2017年7月25日

魚の不満をおいしく解消！

「BISTRO FISH サーモンクリーム煮用ソース」 「BISTRO FISH ビストロカツレツの素」

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、「BISTRO FISH (ビストロフィッシュ) サーモンクリーム煮用ソース」「同 ビストロカツレツの素」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＞

近年、残暑・野菜高騰などの影響により、鍋を食べ始める時期が遅れ、鍋の食頻度が減少傾向にあります（弊社調べ 2017年 N=824）。鍋の頻度が減少する中、煮物・煮込み・焼き物メニューなどの頻度が高まっており（株）インテージキッチンダイアリー 9-10月）、鍋本番前の端境期における食卓提案が課題となっています。

また、魚の食頻度が低下する中、メニューのマンネリを解消できる洋風調味料市場は好調に推移しており、鍋以外のメニューとして魚の洋風煮込み、焼き物にチャンスがあると考えました。

そこで、日常づかいできるビストロ仕立ての魚料理シリーズ「BISTRO FISH シリーズ」で端境期のご提案をいたします。



BISTRO FISH
サーモンクリーム煮用ソース
(ストレートタイプ)



BISTRO FISH
ビストロカツレツの素
(セット内容：カツレツ粉+フレンチレモンソース)

セット内容



【 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・セット内容>

■BISTRO FISH サーモンクリーム煮用ソース

子供も大人も満足できる、ビストロ仕立ての「サーモンクリーム煮用ソース」です。

- ・生クリームをベースに、チーズ、チキンブイオンを加えた、コクのあるクリームソースです。
- ・サーモンとお好みの野菜を使用して、ボリュームのある魚のおかずが出来ます。
- ・クリームチーズとほたてだしを加えたコクのあるソースで、おかずにもなるしっかりとした味わいです。
- ・子供が好きなサーモンを楽しめるクリーム味で、子供にもっと魚を食べてもらいたい方にもおすすめです。
- ・ストレートタイプ 魚 2~3 切れ分

■BISTRO FISH ビストロカツレツの素

いろいろな魚種が上手に使いこなせる、ビストロ仕立ての「カツレツの素」です。

- ・お好みの魚介を揚げずにフライパンで焼くだけで、外はサクッと中はしっとり仕上がる、ビストロ風のカツレツが楽しめる、「カツレツ粉」と「フレンチレモンソース」のセットです。
- ・「カツレツ粉」：オレガノ、バジルなどのハーブ入り。魚介の旨みを逃さず、サクッと仕上げます。
- ・「フレンチレモンソース」：レモン果汁と果実酢を使用したさわやかな風味で、魚介のおいしさを引き立てます。
- ・サーモン、かじき、ぶりなどいろいろな魚種で使えるので、魚の調理方法がわからない方にもおすすめです。
- ・切り身魚 2~3 切れ分

<商品概要>

商品名	BISTRO FISH サーモンクリーム煮用ソース	BISTRO FISH ビストロカツレツの素
内容量	250g	60g (フレンチレモンソース 35g、カツレツ粉 25g)
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	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	540 日	180 日
参考小売価格 (税抜き)	200 円	
JAN コード	4902807341446	4902807341811