



2018年2月6日



忙しいワーママの“ほど家事”をサポート！

## 「韓の食菜 豚キムチ」

2018年2月20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、精肉売場向け商品として、「韓の食菜（はんのしょくさい） 豚キムチ」を2月20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>

「韓の食菜」シリーズは、「チャプチュ」「チヂミ」「石焼風ビビンバ」など本格的な韓国の味わいがご家庭で手軽に楽しめるメニュー専用調味料として、昨年シリーズ全面リニューアルを行い、前年対比 135%（弊社出荷実績 2017年3-8月）と大きく伸ばいたしました。

近年、女性の社会進出が進み、仕事と家事を両立するワーキングマザー（ワーママ）が増加しています。そして、ワーキングマザーは仕事と家事の両立で時間がない中でも、「家族との団らんの時間」や「子どもと遊ぶ・会話する時間」を大切にしたいという思いがあることがわかりました（弊社調べ 2017年N=292）。

そこで、たまには家事をほどほどにしよう！品数を増やすよりも笑顔を増やそう！という「ほど家事」をサポートできるように、材料2つで大皿おかずが作れる、韓国料理が手軽に楽しめるメニュー専用調味料「韓の食菜」シリーズを強化し、ワーキングマザーを応援します。

また、昨年発売以降ご好評いただいております「韓の食菜 豚キムチ」を、よりおいしく味わえるようリニューアルし、春夏期のご提案を強化いたします。

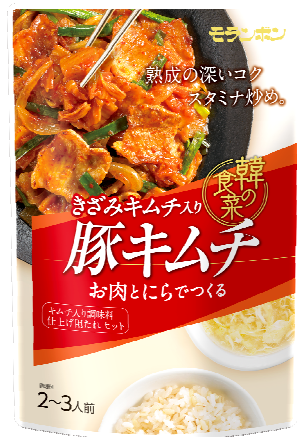
### <商品特徴・セット内容>

#### ■韓の食菜 豚キムチ **リニューアル**

**きざみキムチ入りで、キムチを用意する必要なし！**

**ご飯がすすむ、本格的な味わいに仕上がる「豚キムチ」です。**

- ・「キムチ入り調味料」と「仕上げ用たれ」のセットです。
- ・材料はお肉とにらを用意するだけです。
- ・「キムチ入り調味料」は、熟成したきざみ白菜キムチに、玉ねぎ、にんにく、生姜などを加えた、豊かな旨みとクセになる辛さです。
- ・「仕上げ用たれ」は、コチュジャン、にんにく、かつお節だしをブレンドしたコクのある味わいに仕上げました。
- ・パッケージに新たに「きざみキムチ入り」を大きく配置しました。



#### セット内容



キムチ入り調味料 仕上げ用たれ

#### 【 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

## <韓の食菜シリーズラインアップ>



(左上から) チャプチュエ、塩チャプチュエ、春雨プルコギ、豚キムチ、  
鶏カルビ (タッカルビ)、チヂミ、石焼風ビビンバ、冷麺

## <韓の食菜オリジナルサイト 公開中>

シリーズコンセプト、商品特徴、レシピ、Instagram で投稿いただいたメニュー画像などを掲載中です。

■韓の食菜サイト <http://han-no-shokusai.moranbong.co.jp/>

## <リニューアル商品概要>

商品名	韓の食菜 豚キムチ
内容量	180g (キムチ入り調味料 150g、仕上げ用たれ 30g)
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	180 日
参考小売価格 (税抜き)	300 円
JAN コード	4902807353630