



2018年2月8日

切り身魚メニューを「下味粉」+「ソース」セットで簡単に！

## 「BISTRO FISH 白身魚のソテー用ソース」新発売 「BISTRO FISH ムニエルの素」リニューアル

2018年2月20日（火）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、2月20日（火）より「BISTRO FISH（ビストロフィッシュ）白身魚のソテー用ソース」を新発売、「同 ムニエルの素」をリニューアル発売いたします。

### <開発背景・リニューアル背景>

近年、魚の食頻度が低迷していますが、主婦が普段の食事作りにおいて不満を感じていることを調査したところ、「魚のレパートリーが少ない」「肉料理が多い」「いつも同じ魚」が上位となり、意識としても魚料理に対する不満が大きいことがわかりました（弊社調べ 2017年 N=292）。そのような中、調理のしやすい切り身魚は生活者にとって使いやすい注目の素材となっており、最近では、パンガシウスやバスなど比較的安価な白身魚も水産売場で販売されるようになりました。

そこで、切り身魚、白身魚に着目し、生活者の魚料理に対する不満を解消できる商品として、新しい食べ方を提案する「BISTRO FISH 白身魚のソテー用ソース」を新発売、タルタルソースの素付でボリューム感の出せる「同 ムニエルの素」をパッケージリニューアルし、魚の食頻度向上を目指します。



BISTRO FISH  
白身魚のソテー用ソース  
新発売

セット内容



下味粉



仕上げ用ソース



BISTRO FISH  
ムニエルの素  
パッケージリニューアル

セット内容



ムニエル粉



タルタルソースの素

### 【 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 白身魚のソテー用ソース **新発売**

5種の野菜の旨みが溶け込んだコクのあるトマト味のソースで楽しむ、白身魚のための「ソテー用ソース」です。

- ・完熟トマトをベースに、刻み玉ねぎ、人参、にんにく、セロリの旨みを合わせた、コクのあるトマト味のソースです。
- ・たら、かじき、たいの他、パンガシウスやバスなどでもおいしく召しあがれます。
- ・素材の臭みを抑え、表面はカリッと中はふっくら仕上げる「下味粉」がセットされています。
- ・「下味粉」が付いているので、パンガシウスやバスなど身の崩れやすい白身魚も上手に焼き上げることができます。
- ・トマト仕立てのさわやかな味わいで、夏でもおいしく召しあがれます。



### ■BISTRO FISH ムニエルの素 **パッケージリニューアル**

ひと手間で定番魚料理がプロの味！特製タルタルソースで楽しむ「ムニエルの素」です。

- ・カリッと香ばしく焼き上げる「ムニエル粉」とご家庭のマヨネーズで仕上げる「タルタルソースの素」のセットです。
  - ・「ムニエル粉」：オレガノ、バジルなどを使用した食べやすいハーブの風味で、子供から大人までおいしく食べられます。かくし味の醤油でご飯にも合う味わいです。
  - ・「タルタルソースの素」：玉ねぎ、ピクルス、卵入り。
- 野菜の固形感とコクのあるタルタルソースがご家庭のマヨネーズで手軽に作れます。
- ・サーモン、かじきの他、たら、さわら、たい、かれい、えび、ほたてなどでもおいしく召しあがれます。
  - ・配合の変更はありません。



## <商品概要>

商品名	BISTRO FISH 白身魚のソテー用ソース	BISTRO FISH ムニエルの素
内容量	100g (仕上げ用ソース 80g、下味粉 20g)	75g (タルタルソースの素 50g、ムニエル粉 25g)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存	
賞味期間	180 日	240 日
参考小売価格 (税抜き)	200 円	
JAN コード	4902807342085	4902807341637