



2018年7月24日

煮込み時間は私の時間♪お肉と野菜を煮込んでコトコトコリア！

## 「ほったらかし煮込み 韓国風甘辛しょうゆたれ」

2018年8月15日（水）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、精肉売場向け商品として、韓国風の煮込み料理が手軽に作れる「ほったらかし煮込み 韓国風甘辛しょうゆたれ」を8月15日（水）より新発売いたします。

### <開発背景>

ブロック肉を使った煮込み料理はボリューム感があり、見た目の豪華さから食卓を華やかに演出してくれます。その一方で「時間がかかる」「肉がぱさつき固くなる」「中まで味が染みない」などの不満点があり、日常メニューに取り入れることが難しいメニューと認識されています。（弊社調べ 2018年 N=101）

そこで、時間がかかる「煮込み時間」を好きなことができる「私の自由時間」とプラスに捉えてほしいと考え、野菜とブロック肉の煮込み料理専用調味料を開発いたしました。「ほったらかし」という言葉で、煮込み料理を主婦にとって嬉しい&楽しい料理としてご提案いたします。

### <商品特徴>

果実の甘味と熟成コチュジャンをほんのり効かせた、  
韓国のカルビチム※の味わいです。

- ・材料は牛すね肉（または牛肩ロースブロック肉、豚ブロック肉）300～500g、大根 300g、人参 200g がおすすめです。
- ・鍋に下ゆでした肉、野菜、水 600 cc、本品を加えて火にかけ、煮立ったら落としぶたをして弱火で約 50 分煮込み、お好みの加減に煮詰めます。

※カルビチムとは…骨付きカルビを醤油や砂糖をベースにした甘辛いたれで長時間蒸し煮した韓国の料理です。

### <商品概要>

商品名	ほったらかし煮込み 韓国風甘辛しょうゆたれ
内容量	120g
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）	240 日（期間限定 8～2 月）
参考小売価格（税抜き）	160 円
JAN コード	4902807353913



### 【 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 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp