



2013年2月14日



ごま油の風味が香ばしい！  
韓国料理「チョレギサラダ」の味わいが楽しめる  
「K-Cooking ごまチョレギのたれ」

2013年3月1日（金）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、青果売場向け商品として、葉物野菜にかけるだけで、韓国料理「チョレギサラダ」の味わいが家庭で簡単に楽しめる「K-Cooking ごまチョレギのたれ」を2013年3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

韓国料理の認知が高まるなか、韓国の葉物野菜のサラダ「チョレギサラダ」の認知度は2007年から2011年にかけて1.5倍に増加しています。チョレギサラダの魅力については、「いつもより野菜がたくさん食べられる」「ごま油の風味がおいしい」「ご飯に合う」といった意見が多く、ドレッシングで食べているいつもの野菜サラダとは違った魅力を感じていることがわかりました。（弊社調べ2007年N=412、2011年N=412）

そこで、韓国料理屋で食べるような、コクのある味わいのチョレギサラダが家庭でも手軽に食べられる「K-Cooking ごまチョレギのたれ」を開発いたしました。いつもの生野菜サラダにかけるだけで、ごま油の風味が香ばしいチョレギサラダが楽しめます。



K-Cooking ごまチョレギのたれ



（調理例）

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報室 / 石川

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル 6階

Tel : 03-5469-3931 Fax : 03-5469-3935 E-mail : [ishikawa-m@moranbong.co.jp](mailto:ishikawa-m@moranbong.co.jp)

< 商品特徴 >

ごま油とごまの香ばしい風味に、にんにくを加え、コクと旨みのある味わいに仕上げました。  
ごまの風味でレタスなどの葉物野菜がおいしく、しっかりした味わいで召しあがれます。

< 材料例&作り方 >

おすすめの野菜：レタス、サニーレタス、水菜などの葉物野菜。

彩りにミニトマトやスライス玉ねぎなどを加えると一層おいしく召しあがれます。

分量の目安 …… レタス 1/4 個（約 100g）に対して本品大さじ 2（約 30 g）が目安です。  
一口大に切った野菜にかけてお召しあがりください。

< 商品概要 >

商品名	K-Cooking ごまチョレギのたれ
内容量	160g
容器	プラスチックボトル
サイズ・入り数	62.3mm × 130mm × 40mm（奥行）（1 ケース = 10 本）
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	241 円（税込み）
JAN コード	4902807380513