



2013年2月14日

フライパンひとつで簡単！
韓国の定番焼肉メニューが家庭で手軽に楽しめる

タッ

「サムギョブサルのたれ」「鶏カルビのたれ」

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、精肉売場向け商品として、外食で人気の韓国料理が家庭で手軽に楽しめる「サムギョブサルのたれ」「鶏カルビのたれ」を2013年3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

韓国料理の人気の高まるなか、石焼ビビンバや冷麺、チヂミなど定番のメニューに加えて、これまで注目されていなかった新しいメニューが次々と登場しています。その中でも認知度が急上昇しているメニューとして「サムギョブサル」「鶏カルビ」があげられます。

サムギョブサル（豚バラ焼肉）は、ジューシーな豚肉のおいしさと、外食でも比較的安価で楽しめることから、専門店では連日にぎわいを見せています。また、鶏カルビは、鶏肉と野菜を甘辛いたれで炒める、韓国ではメジャーな焼肉料理です。日本でも、認知度は約40%とサムギョブサルと同程度で、鶏肉や野菜にからんだコチュジャンのコクのある味わいが人気です。（2012年弊社調べN=824）

そこで、外食が主流となっているこれらのメニューを、家庭で手軽に楽しんでもらいたいと考え「サムギョブサルのたれ」「鶏カルビのたれ」を開発いたしました。



サムギョブサルのたれ



鶏カルビのたれ



（鶏カルビ調理例）

【 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

< 商品特徴&作り方 >

サムギョブサルのたれ

豚バラ肉がおいしく食べられるサムギョブサルのつけだれです。ごま油が香る塩だれに薬味を効かせ、風味豊かに仕上げました。

【材料例】

- ・ 豚バラ肉（焼肉用）
- ・ 巻き野菜（サンチュ、サニーレタスなど）

熱したフライパンで豚バラ肉をカリッとするまで焼き、本品につけ、巻き野菜で包んでお召しあがりください。

鶏カルビのたれ

コチュジャンをベースにした、あとひく辛さが特徴の鶏（タッ）カルビのたれです。ご飯がすすむ味に仕上げました。

【材料例（2～3人分）】

- ・ 鶏もも肉またはむね肉（小さめの一口大）：約 200g
- ・ キャベツ（ざく切り）：約 100g
- ・ 玉ねぎ（約 1cm 幅のくし切り）：約 100g
- ・ ごま油：大さじ 1
- ・ 本品：約 80g（大さじ 4）

熱したフライパンにごま油を入れ、鶏肉の両面に焼き色がついたら野菜を加えます。材料に火が通ったら本品を加え、炒め合わせてできあがり。

< 商品概要 >

商品名	サムギョブサルのたれ	鶏カルビのたれ
内容量	160g	175g
容器	プラスチックボトル	
サイズ・入り数	62.3mm × 130mm × 40mm（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	210 円（税込み）	
JAN コード	4902807352596	4902807352589