



2013年2月14日

サーモンに熱々のたれをじゅわっとかけて
香ばしい炭火風味が広がる海鮮丼

「炙り風 サーモン丼のたれ」

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、鮮魚売場向け商品として、子供にも人気のサーモンを、炙ったような炭火風の味わいで楽しむ「炙り風 サーモン丼のたれ」を2013年3月1日(金)より新発売いたします。

<開発背景>

魚料理で食卓出現頻度の高いメニューベスト3は、1位 塩焼き・素焼き、2位 刺身・魚のたたき、3位 干物焼きで、簡単でごちそう感のある魚料理として「刺身」は子供から大人まで幅広い層に人気のメニューです。(株)インタージキッチンダイアリー-2012年3~8月平均)

特に、生産量が増加しているサーモンは、養殖技術の向上で脂ののったおいしい素材が増えていることから、回転寿司などでも人気 1と言われるほど、近年需要が高まっています。また、まぐろに比べて価格も手ごろであることなどから、家庭での購入頻度も増加しています。

そこで、人気の食材サーモンを使って、調理が簡単でボリュームのある丼メニューを提案するため「炙り風 サーモン丼のたれ」を開発いたしました。サーモンに熱々のたれをかけることで、身が引き締まり、炙ったようなおいしさが味わえる新感覚の海鮮丼が楽しめます。



炙り風 サーモン丼のたれ



(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

< 商品特徴 >

本醸造醤油におろし生姜をふんだんに加え、みりんと昆布だしを合わせた、サーモンのおいしさを引き立てるたれです。炭火風味が香ばしい、ご飯がすすむ味わいに仕上げました。

炙り風とは・・・フライパンでたれを熱々にしてサーモンの上からじゅわっとかけて仕上げます。サーモンの身が引き締まり、炙ったようなおいしさがお楽しみいただけます。

< 材料例&作り方 (1人分) >

材料例：サーモンの刺身 60～80g、玉ねぎ(薄切り)1/4個、ご飯 どんぶり1杯、水 大さじ2、油小さじ1、本品 1袋

フライパンに油を入れ、玉ねぎを中火で炒めます。火を止め、水、本品を加えて軽く混ぜ合わせます。

たれはフライパンに残し、炒めた玉ねぎを温かいご飯にのせ、その上にサーモンを盛り付けます。フライパンに残しておいたたれをひと煮立ちさせ、サーモンにかけてできあがり。



< 商品概要 >

商品名	炙り風 サーモン丼のたれ
内容量	120g (30g×4)
容器	アルミ蒸着スタンディングパウチ
サイズ・入り数	120mm×190mm (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
参考本体価格	168円(税込み)
JANコード	4902807341781