



2013年2月20日

フライパンでかんたん！
キムチと材料1つで逸品メニュー！

「味噌豚キムチのたれ」「キムチ焼めしのたれ」

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、日配売場向け商品として、キムチを使った定番メニュー「豚キムチ」と「キムチチャーハン」を本格的な味で楽しむ「味噌豚キムチのたれ」「キムチ焼めしのたれ」を、2013年3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

韓国料理の中で最も認知度の高いメニューである「キムチ」は、家庭での食経験も約8割と最も高く、キムチは日常的に食卓に並んでいるメニューです。また、広く家庭に浸透しているキムチは、そのまま漬物感覚で食べるだけでなく、調味料と食材を兼ねて料理に使われることが多く、主婦の約75%がキムチを料理に活用しています。（2012年弊社調べN=824）

そこで、キムチが余ってしまった時や、酸っぱくなったキムチをおいしく食べるための活用方法の提案として、本格的なキムチ料理がフライパンひとつで簡単に作れるキムチ料理専用調味料「味噌豚キムチのたれ」「キムチ焼めしのたれ」を開発いたしました。



味噌豚キムチのたれ



キムチ焼めしのたれ



（キムチ焼めしのたれ 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&材料例 >

味噌豚キムチのたれ

3種の味噌（赤味噌、白味噌、豆味噌）をブレンドしたご飯がすすむ味わいです。隠し味ににんにく、生姜、コチュジャンを使用したコクのある味わいです。

【材料例（2人分）】

- ・ 白菜キムチ：100g
- ・ 豚バラ肉：150g
- ・ ごま油：大さじ1
- ・ 本品：1パック

フライパンにごま油を入れ、キムチ・豚肉を炒め、火が通ったら本品を加え炒め合わせてできあがり。



キムチ焼めしのたれ

醤油をベースに豚、かつおの旨みを効かせた深い味わい。しっかりと炒めておこげを作るとおいしさがアップします。

【材料例（2人分）】

- ・ 白菜キムチ：100g
- ・ ご飯：400g（お茶碗2杯分強）
- ・ ごま油：大さじ 1 1/2
- ・ 本品：1パック

フライパンにごま油を入れ、キムチ、ご飯を炒めます。本品を加え、お好みの加減まで炒め合わせてできあがり。

< 商品概要 >

商品名	味噌豚キムチのたれ	キムチ焼めしのたれ
内容量	50g	
容器	アルミスタンディングパウチ	
サイズ・入り数	80mm×135mm（1ボール=10パック）	
保存方法	直射日光・高温をさけ、常温で保存	
賞味期間	240日	
参考小売価格	オープン価格	
JANコード	4902807372334	4902807372327