



2013年8月1日

“だし”にとことんこだわった
素材を活かす飽きのこない味わいのちゃんこ鍋用スープ
極みだし ちゃんこ鍋用スープ <醤油味・味噌味・塩味>

2013年8月15日（木）新発売&リニューアル発売

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、定番のちゃんこ鍋用スープ「醤油味」「味噌味」をリニューアル発売いたします。同時に、新たに近年人気のある「塩味」をラインアップに追加し「極みだし ちゃんこ鍋用スープ」シリーズとして2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

冬の定番メニューである「鍋」は、毎年新しい味のスープが登場し注目が集まる一方で、食卓ではキムチ鍋やちゃんこ鍋、寄せ鍋などの定番鍋が依然として根強い人気です。そこで、定番の「ちゃんこ鍋」に着目し、家族が喜ぶより魅力のある鍋として楽しんでいただくため、味の要となる「だし」にこだわり「極みだし ちゃんこ鍋用スープ」を開発いたしました。

だしへのこだわりとして「鶏がらだし」「かつお節だし」「昆布だし」の原料を見直し、シンプルでありながら家庭では出せない飽きのこない味わいのスープに仕上げました。新商品の「塩味」をラインアップに加え、3つの味のバリエーションと素材の組み合わせ、しめの提案などにより、ご家庭のちゃんこ鍋をより幅広く楽しんでいただきたいと思います。



極みだし ちゃんこ鍋用スープ
醤油味



極みだし ちゃんこ鍋用スープ
味噌味



極みだし ちゃんこ鍋用スープ
塩味

<商品特徴>

だしにとことんこだわった、素材を活かす飽きのこない味わいのちゃんこ鍋用スープです。

1. 鶏がらだし (醤油味・塩味で使用)

国産鶏がらエキスと塩のみでできた厳選した鶏がらだし。鶏の旨み、風味がしっかりとしています。

2. かつお節だし (醤油味・味噌味・塩味で使用)

かつお節の旨みと香りにこだわり、エキスと粉末を使用しています。

3. 昆布だし (醤油味・味噌味・塩味で使用)

国産の昆布から抽出した、旨みたっぷりの昆布だし。かつお節と併用することで、旨みの相乗効果が生まれ深みのある味わいになります。

- 醤油味・・・鶏がらだしをしっかりと効かせ、かつお節と昆布の旨みを合わせました。素材を活かすあっさりとした醤油味です。
- 味噌味・・・かつお節と昆布のだしをしっかりと効かせたスープに、数種類の味噌を合わせました。アクセントにねりごまとすりごまを加えたコクのある味噌味です。
- 塩味・・・鶏がらだしをしっかりと効かせ、香味野菜の旨みを合わせました。お肉のおいしさを引き立てる岩塩を使用した、すっきりとしたキレのある塩味です。

<材料例 (3~4人分) >

鶏肉または豚薄切り肉 200g、肉だんご 200g、白菜 1/4 株、長ねぎ 1 本、人参 1/4 本、しいたけ 3~4 枚、油揚げ 1~2 枚、豆腐 1 丁、本品 1 パック

※ お好みでごぼう、にら、こんにゃくなどを入れてもおいしく召しあがれます。

<商品概要>

商品名	極みだし ちゃんこ鍋用スープ 醤油味	極みだし ちゃんこ鍋用スープ 味噌味	極みだし ちゃんこ鍋用スープ 塩味
内容量	750g		
容器	アルミスタンディングパウチ		
サイズ・入り数	150mm×260mm (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)	450 日 (販売期間: 塩味のみ 8 月 15 日~2 月末日)		
参考小売価格	367 円 (税込み)		
JAN コード	4902807350011	4902807350028	4902807352602

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 商品開発部 広報担当 / 石川

〒183-8536 東京都府中市宮西町 2-5-1 さくら三番館ビル 4F

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