



2013年8月1日

1人鍋から団らん鍋まで、様々なシーンで本格キムチチゲが楽しめる！
おいしさをギュギュッと詰め込んだ小分けタイプの鍋スープ

「韓の食菜 キムチチゲの素」

2013年8月15日（木） 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、本格的なキムチチゲをご家庭で1人前から楽しめる「韓の食菜 キムチチゲの素」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

冬の団らんメニューとして欠かせない「鍋」は、小世帯家族の増加や生活スタイルの多様化から、少人数で楽しむシーンが増加しています。そこで、定番の鍋メニューである「キムチチゲ」を1人前から楽しんでいただくため、「韓の食菜 キムチチゲの素」を開発いたしました。

鍋メニューの味のバリエーションは年々増加していますが、定番鍋である「キムチチゲ」は毎年「今年食べたい鍋」の上位にランキングされる人気の鍋メニューです。本品は、少人数世帯や小さいお子様がいるご家庭でも大人だけで本格的なキムチチゲが手軽に楽しめることに加えて、小分けタイプであるため、スープの量や濃さを自由に調整できることが最大の特徴です。

また、液体タイプであるため、炒飯や煮物などの鍋以外の様々なメニューに広くご活用いただけます。



韓の食菜 キムチチゲの素



(調理例)

肉じゃがにも

スープにも

焼めしにも



× 8袋

1人前 (30g)

<商品特徴>

風味豊かな使い切りキムチチゲの素のセットです。使用する袋数によって味の濃さや作る量を調整できます。

■ 本造りキムチの技

モランボンのキムチ造りの技を取り入れた本格的な味わい。にんにく、唐辛子、生姜などの薬味と魚醤、わたり蟹だしなどの魚介の旨みを効かせた風味豊かな中辛タイプです。

■ 使いやすい小分けタイプ&溶けやすい液体タイプ

1袋 30g×8袋 (3~4人前鍋×2回分) です。味の濃さやスープの量が調整できます。

■ いろいろなメニューに使える

パッケージ裏面では「ピリ辛肉じゃが」「キムチ焼めし」「キムチスープ」のメニューを紹介しています。キムチチゲ以外にも色々なメニューに活用できます。

<材料例&作り方 (3~4人分) >

豚肉 (豚バラ肉がおすすめ) 300g、白菜 1/4 株、長ねぎ 2 本、しめじ 1 パック、にら 1 束、豆腐 1 丁、水 600cc、本品 4 袋

① スープを煮立たせる

鍋に水 600cc と本品 4 袋を入れ、軽く煮立たせます。

② 材料を煮込む

火の通りにくい材料から順に入れ、煮込みます。材料に火が通ったらできあがり。
お好みによりキムチ、うどん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	韓の食菜 キムチチゲの素
内容量	240g (30g×8)
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ・入り数	155mm×225mm (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)	180 日 (販売期間 : 8 月 15 日~2 月末日)
参考小売価格	399 円 (税込み)
JAN コード	4902807352633

【 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