



2013年8月1日

進化した本場博多風のもつ鍋が楽しめる！
輪切り唐辛子・にんにくスライス入りの濃厚スープ
「もつ鍋用スープ しょうゆ味・みそ味」

2013年8月15日（木） 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、「もつ鍋用スープ しょうゆ味・みそ味」を博多風のもつ鍋専門店の味が楽しめる味わいに改良し、2013年8月15日（木）よりリニューアル発売いたします。

<開発背景>

もつ鍋は約20年前に「博多風もつ鍋」が東京に上陸し、サラリーマンを中心に話題となりました。近年では女性や若年層にも広がり、スープの味わいも20年前に主流であったあっさり系の味から徐々に進化し、現在は濃厚な味わいが好まれています。そこで、近年の濃厚でまろやかな本場博多風のもつ鍋が家庭で楽しめる鍋として「もつ鍋用スープ」をさらに本格的な味わいにリニューアルいたします。

専門店で食べるもつ鍋は、にんにくが効いていてピリっと辛く、濃厚なスープが特徴です。また、もつの臭みが気にならないこともおいしさのポイントとなっているため、牛もつでも豚もつでも下処理をせずにおいしく食べられるスープに改良いたしました。



もつ鍋用スープ しょうゆ味



もつ鍋用スープ みそ味



(もつ鍋用スープ しょうゆ味 調理例)

<商品特徴>

進化した本場博多のもつ鍋専門店の味が楽しめる、輪切り唐辛子、にんにくスライス入りのもつ鍋用スープです。

- 本場博多のもつ鍋専門店のような濃厚でまろやかな味わいです。
- かつお節、焼きあごをだしとして使用しています。
- にんにくが効いたコクのあるスープにピリッと辛い唐辛子入り。もつがよりおいしく仕上がります。
- スープを750gに増量。しめまでたっぷりスープで楽しめます。
- しょうゆ味はコクのある濃厚な味わいに、みそ味は白みそを加えてほのかに甘いまろやかな味わいです。

<材料例&作り方(3~4人分)>

ボイルもつ300g(生もつの場合200~300g)、キャベツ(ざく切り)1/2個、にら(7cm幅に切る)1束、玉ねぎ(くし切り)1/2個、本品1パック

- ① 本品をよく振ってから鍋に入れて煮立たせ、もつ、キャベツ、玉ねぎを加えます。
- ② 野菜がしんなりしてきたらにらを加え、材料に火が通るまで煮込んだらできあがり。

<商品概要>

商品名	もつ鍋用スープ しょうゆ味	もつ鍋用スープ みそ味
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	450日	
参考小売価格	367円(税込み)	
JANコード	4902807351209	4902807351216

【 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