



2013年8月1日

焙煎ねりごま・焙煎すりごま・ごま油で「ごま」のおいしさ丸ごと！
豆乳とごまのクリーミーなコクのある味わい

「旨だし仕込み ごま豆乳鍋用スープ」

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、豆乳と焙煎ねりごまのクリーミーな和風鍋が楽しめる「旨だし仕込み ごま豆乳鍋用スープ」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

豆乳鍋は、健康ブームの中で2005年ごろ「豆乳」に注目が集まったことをきっかけに、話題となりました。その後、人気の鍋メニューとして健康志向やヘルシー志向の女性を中心に支持を集め、現在でも豆乳鍋の専用調味料は年々伸長しています。そこで、豆乳鍋が徐々に定着するなか、さらに健康イメージの高い「ごま」に着目し「ごま豆乳鍋」を開発いたしました。

本品は、ごまのおいしさを丸ごと味わえるごま風味豊かなスープです。豆乳のクリーミーなコクに、昆布だしをしっかりと効かせたスープで、肉や野菜をあっさりとおいしく食べられます。



(調理例)

旨だし仕込み ごま豆乳鍋用スープ

<商品特徴>

豆乳をベースに、昆布だし、かくし味に白味噌を加え、あっさりしながらもコクとまろやかな味わいが特徴のごま豆乳鍋用スープです。

- ごまのおいしさを丸ごと味わえるスープ
焙煎ねりごま、焙煎すりごま、ごま油のコクと風味が特徴です。
- 豚肉のおいしさを引き立てるだしとコク
昆布だしをベースに、かくし味に白味噌を使用した豚肉に合う味わいのスープです。
- しめまで楽しめる 750g のたっぷりスープ
鍋のしめは「カルボナーラ風ごま豆乳うどん」がおすすめです。

<材料例 (3~4人分) >

豚薄切り肉 (または鶏肉) 300g、白菜 1/4 株、水菜 1 束、しめじ 1 パック、長ねぎ 1 本、
人参 1/2 本、豆腐 1 丁、油揚げ 2 枚、本品 1 パック

- ① 鍋に白菜を入れ、本品をよく振ってから加えて軽く煮立たせ、水菜以外の材料を加えます。
- ② 材料に火が通ったら、水菜を加えてできあがり。

<しめのおすすめ「カルボナーラ風ごま豆乳うどん」>

残ったスープにうどんを入れ、溶き卵 (1 個)、チーズ (適量) を加え、よく混ぜ合わせてできあがり。お好みで黒こしょうを振ってお召しあがりください。



(調理例)

<商品概要>

商品名	旨だし仕込み ごま豆乳鍋用スープ
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 : 8 月 15 日~2 月末日)
参考小売価格	367 円 (税込み)
JAN コード	4902807352657

【 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