



2014年2月26日

韓国料理をもっとおいしく！もっと簡単に！ご家庭で本場の味が楽しめる

韓の食菜シリーズ リニューアル 「旨しおチャプチェ」「鶏肉のトッポギ」を新発売

2014年3月1日（土） リニューアル&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、ご家庭で手軽に韓国料理が作れる専用調味料「韓の食菜」シリーズをリニューアル発売いたします。同時に「旨しおチャプチェ」「鶏肉のトッポギ」をラインアップに加え 2014年3月1日（土）より新発売いたします。

<開発背景>

モランボン「韓の食菜」シリーズは、家庭で手軽に韓国料理が楽しめる韓国料理用調味料シリーズです。韓国料理が、家庭の定番メニューへと定着するなか、モランボンではより多くの方に手軽に本場の味を楽しんでいただきたいと考えました。

そこで、韓国料理を「もっとおいしく、もっと簡単に作れる」ことを目指し「韓の食菜」シリーズの「チャプチェ」「石焼風ビビンバ」「チヂミ」「春雨プルコギ」「冷麺」をリニューアルいたします。同時に、人気商品チャプチェの味のバリエーション「旨しおチャプチェ」と、近年日本でも人気メニューとして認知度がアップしている韓国の屋台料理「トッポギ」をおかずとして楽しむ「鶏肉のトッポギ」の2品を新発売いたします。これまで以上に本場のおいしさを追求し、さらに簡便性もアップするとともに、人気メニューの新アイテムにより、多くの方に韓国料理を楽しんでいただきたいと考えています。

New

New

韓国料理の素
売上げNo1

※日経 POS 「韓国料理の素」
千人当たり金額（全国）2013年3～8月



旨しお
チャプチェ



鶏肉の
トッポギ



【旨しおチャプチェ】

肉（豚薄切り肉 or 牛薄切り肉）と長ねぎを加えて炒めるだけで、岩塩とほたての旨み広がる、しお味の春雨炒めがお楽しみいただけます。

- 「春雨」と「野菜入り調味料」のセットです。

春雨：緑豆澱粉、馬鈴薯澱粉から作った歯切れの良いプリプリ食感

野菜入り調味料：たけのこ、人参、椎茸、きくらげ入り

- プライパンひとつで簡単に調理できます。材料と水を加えて電子レンジで6～7分加熱すればもっと簡単に。



New



商品名	韓の食菜 旨しおチャプチェ
内容量	175g（野菜入り調味料 135g×春雨 40g）
容器	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・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	1年
参考小売価格	300円（税抜き）
JANコード	4902807352763

【鶏肉のトッポギ】

マイルドな辛さのあとひく甘辛コチュジャン味。鶏肉とキャベツを加えて炒めるだけで、ご飯のおかずになるトッポギがお楽しみいただけます。

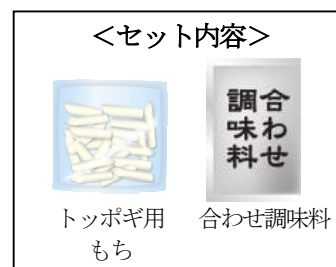
- 「トッポギ用もち」と「合わせ調味料」のセットです。

トッポギ用もち：韓国伝統製法で作った歯切れの良いもちもち食感

合わせ調味料：もち米コチュジャン、三温糖の自然な甘みと深いコク

- トッポギとは

トッ（もち）＋ポッキ（炒め）＝トッポギ。一口大のスティック状のもちをコチュジャンや水あめなどで甘辛く炒めたもの。韓国で最もポピュラーな屋台料理で、特に若い女性のおやつとして人気が高いメニューです。



New



商品名	韓の食菜 鶏肉のトッポギ
内容量	200g（トッポギ用もち 100g、合わせ調味料 100g）
容器	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・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	120日
参考小売価格	300円（税抜き）
JANコード	4902807352770

【チャプチェ】

肉（牛薄切り肉 or 豚薄切り肉）とピーマンを加えて炒めるだけで、ご飯によく合う、ごま油香る韓国風春雨炒めがお楽しみいただけます。

リニューアル
ポイント

- 玉ねぎの旨みを追加し、家族で楽しめる味わいに。

- 「春雨」と「野菜入り調味料」のセット。

春雨：緑豆澱粉、馬鈴薯澱粉から作った歯切れの良いプリプリ食感

野菜入り調味料：たけのこ、人参、椎茸、きくらげ入り

- プライパンひとつで簡単に調理できます。材料と水を加えて電子レンジで6~7分加熱すればもっと簡単に。



商品名	韓の食菜 チャプチェ
内容量	175g (野菜入り調味料 135g×春雨 40g)
容器	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・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	1年
参考小売価格	300円 (税抜き)
JANコード	4902807351810



【石焼風ビビンバ】

牛薄切り肉とご飯を加えて炒めるだけで、香ばしくコク深い本場韓国の石焼ビビンバの味がお楽しみいただけます。

- フライパンで簡単に、石焼風のおこげの風味も楽しめます。

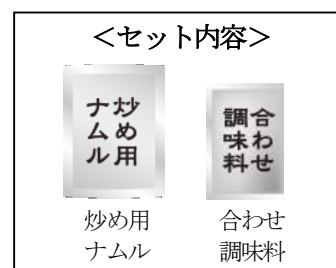
- 「炒め用ナムル」と「合わせ調味料」のセット。

炒め用ナムル：下味付きの大豆もやし、人参、きくらげ、たけのこ、ぜんまい入り

合わせ調味料：にんにく、唐辛子、コチュジャンをブレンドしたコクのある味わい



商品名	韓の食菜 石焼風ビビンバ
内容量	175g (炒め用ナムル 145g、合わせ調味料 30g)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	150mm×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	180日
参考小売価格	300円 (税抜き)
JANコード	4902807351827



【チヂミ】

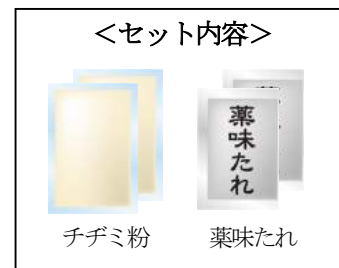
薬味が効いたつけだれ付き！外はカリッと中はもちもちしたチヂミが手軽にお楽しみいただけます。

リニューアル
ポイント

- 薬味たれの薬味感を増量し、風味の引き立つさっぱりとしたつけだれに。
- 豚薄切り肉とお好みの野菜を用意するだけで本場の味が楽しめます。
- 「チヂミ粉」と「薬味たれ」のセット。

チヂミ粉：小麦粉にもち米粉、卵などを加えた専用粉

薬味たれ：醤油、ごま油、玉ねぎ、にんにくなどをブレンドした、さっぱりつけだれ



商品名	韓の食菜 チヂミ
内容量	260g (チヂミ粉 100g×2、薬味たれ 30g×2)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	150mm×240mm (1 ケース=10 パック)
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	180 日
参考小売価格	300 円 (税抜き)
JAN コード	4902807351803

【春雨プルコギ】

肉 (牛肉 or 豚肉) と野菜 (玉ねぎ、にら) を加えて炒めるだけで、ご飯がすすむ本場韓国の春雨入りプルコギがお楽しみいただけます。

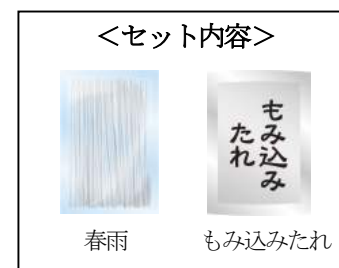
リニューアル
ポイント

- もみ込みたれは、りんごとなしの果実の旨みを増やし、甘みのある味に。
- 「春雨」と「野菜入り調味料」のセット。

春雨：緑豆澱粉、馬鈴薯澱粉から作った歯切れの良いプリプリ食感

もみ込みたれ：醤油をベースに、にんにく、りんご、なし、コチュジャンなどをブレンド

- プライパンひとつで簡単に調理できます。材料と水を加えて電子レンジで6〜7分加熱すればもっと簡単に。



商品名	韓の食菜 春雨プルコギ
内容量	140g (もみ込みたれ 100g、春雨 40g)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	140mm×225mm (1 ケース=10 パック)
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	180 日
参考小売価格	250 円 (税抜き)
JAN コード	4902807352213

【冷麺】

のどごしがよいコシの強い麺と、コクのある3種の肉だしの旨みが広がるスープで、本場韓国風冷麺がお楽しみいただけます。

リニューアル
ポイント

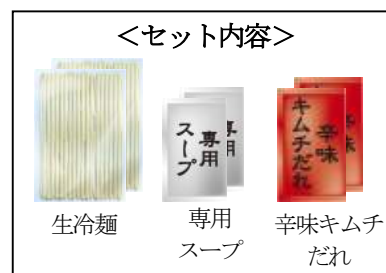
■ 麺を20g増量。モランボン本店（モランボン直営の焼肉店）でも使用しているコシの強い中細麺を使用。スープのだしに牛だしを追加。豚・鶏・牛のトリプルだしで旨みたっぷりのスープに。

■ 「生冷麺」と「専用スープ」、「辛味キムチだれ」のセット。

生冷麺：コシの強いそば粉入りの中細タイプ

専用スープ：豚肉、鶏肉、牛肉だしで厚みのあるコク

辛味キムチだれ：キムチ風の旨味と辛さが調整できる



商品名	韓の食菜 冷麺
内容量	400g（麺 160g×2、専用スープ 35g×2、辛味キムチだれ 5g×2）
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ・入り数	175mm×240mm（1 ケース=10 パック）
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間（販売期間）	120 日（販売期間：3 月 1 日～8 月 末 日）
参考小売価格	400 円（税抜き）
JAN コード	4902807351841