



2014年2月26日

鶏むね肉のレパートリーを広げるメニュー提案  
揚げずに簡単！下味粉でしっとり&ジューシー！

## 鶏肉メニュー「チキン南蛮」「鶏肉の黒酢あん炒め」新発売

2014年3月1日（土）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、鶏むね肉を使ったジューシーなおかずが簡単に作れる、鶏肉メニュー専用調味料「チキン南蛮」「鶏肉の黒酢あん炒め」を、3月1日（土）より新発売いたします。

### <開発背景>

弊社で行った肉料理に対する調査において、主婦の悩みのひとつとして「牛・豚もも肉や、鶏むね肉などの調理」があげられました。これらの肉は、「固い」「パサパサになる」などおいしく調理できないことが不満となっており、料理に使用する頻度も低い畜種&部位となっています。（2012年弊社調べ N=105）

そこで、“ヘルシーで安価”などの理由から料理のレパートリーを広げたいという要望が多かった「鶏むね肉」に着目しました。宮崎の郷土料理として注目を集めている「チキン南蛮」、定食屋チェーン店でも人気の黒酢メニューが手軽に作れる「鶏肉の黒酢あん炒め」の2メニューを、鶏むね肉がおいしく食べられるメニューとして提案いたします。

どちらも「下味粉」と「たれ」がセットになっており、鶏むね肉をおいしくする技として「下味粉」を使って、肉の表面をコーティングすることで、水分を逃がさずふっくらとジューシーに仕上げます。

また、「チキン南蛮」はメニューの認知度は高いものの、家庭での食経験は低いことから“揚げずに作れる”提案により食卓に手軽に取り入れていただきたいと考えています。「鶏肉の黒酢あん炒め」は、健康イメージの高い黒酢メニューが簡単に作れ、肉と野菜がたっぷりとバランスの良く食べられるメニューとして提案いたします。



チキン南蛮



鶏肉の  
黒酢あん炒め

## 【チキン南蛮】

### <商品特徴>

鶏肉をジューシーに仕上げる「下味粉」と、まろやかな酸味と甘さが特徴の「甘酢だれ」、ご家庭のマヨネーズで仕上げる「タルタルソースの素」のセットです。

ご飯がすすむ、ボリュームおかげで仕上がります。

- 下味粉：肉の旨味をとじこめ、しっとり、ジューシーに仕上げます。
- 甘酢だれ：醤油をベースに黒酢と黒糖を加え、かくし味の唐辛子で味を引きしめました。
- タルタルソースの素：玉ねぎ、ピクルス、卵入りのコクのあるタルタルソースの素です。ご家庭のマヨネーズ 50g と混ぜ合わせます。



### <召しあがり方>

#### ■ 材料例 (3~4人分)

鶏肉 (むね、ももなど) : 約 500g、卵 : 1 個、マヨネーズ : 50g (大さじ 4)、  
油 : 大さじ 3、本品 : 1 パック

#### ■ 鶏肉の下ごしらえ

フォークなどで全体を刺し、一口大のそぎ切りにします。「下味粉」と一緒にビニール袋などに入れ、まんべんなくまぶし、溶き卵とからめます。

#### ■ 作り方

- ① フライパンに油を入れ、下ごしらえした鶏肉を焼きます。
- ② 焼き色がついたら上下を返して、フタをして約 3 分蒸し焼きにします。
- ③ 鶏肉に火が通ったらお皿に盛りつけ、「甘酢だれ」をかけます。さらに「タルタルソース」をかけてできあがり。



### <商品概要>

商品名	チキン南蛮
内容量	130g (甘酢だれ 60g、タルタルソースの素 50g、下味粉 20g)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	130mm×180mm (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)	240 日
参考小売価格	200 円 (税抜き)
JAN コード	4902807352794

## 【鶏肉の黒酢あん炒め】

鶏肉をジューシーに仕上げる「下味粉」と、ご飯がすすむほどよい酸味とまろやかな甘さの「黒酢あん炒めのたれ」のセットです。

お肉と野菜がたっぷり食べられるボリュームおかずに仕上がります。

- 下味粉：肉の旨味をとじこめ、しっとり、ジューシーに仕上げます。
- 黒酢あん炒めのたれ：黒酢に黒みりんを加えた風味豊かな味わいで、黒糖でコクのある甘さに仕上げました。



### <召しあがり方>

#### ■ 材料例 (2~3人分)

鶏肉 (むね、ももなど) : 250~350g、玉ねぎ (くし切り) : 1/2 個、人参(短冊切り) : 1/3 本、ピーマン (乱切り) : 2 個、油 : 大さじ 2、本品 : 1 パック

#### ■ 鶏肉の下ごしらえ

フォークなどで全体を刺し、小さめの一口大にそぎ切りします。「下味粉」と一緒にビニール袋などに入れ、まんべんなくまぶします。

#### ■ 作り方

- ① フライパンに油を入れ、下ごしらえした鶏肉を焼きます。
- ② 焼き色がついたら上下を返して、人参、玉ねぎ、ピーマンの順に加え、さらに炒めます。
- ③ 材料に火が通ったら「黒酢あん炒めのたれ」を加え、約 30 秒全体を炒め合わせてできあがり。



### <商品概要>

商品名	鶏肉の黒酢あん炒め
内容量	120g (黒酢あん炒めのたれ 100g、下味粉 20g)
容器	スタンディングパウチ
サイズ・入り数	130mm×180mm (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)	240 日
参考小売価格	200 円 (税抜き)
JAN コード	4902807352787