



2014年5月21日

定番人気メニューをもっとおいしく。人気の「塩から揚げ」も新登場！
＜化学調味料・保存料 無添加＞

スマイル Deli 「ハンバーグの素」「から揚げの素」リニューアル 「旨塩から揚げの素」新発売

2014年6月1日（日）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、家庭の定番メニューを本格的な味に仕上げる『スマイル Deli』シリーズより「ハンバーグの素」と「から揚げの素」の味とパッケージをリニューアルいたします。同時に、から揚げの味のバリエーションとして「旨塩から揚げの素」を6月1日（日）より新発売いたします。

＜開発背景＞

「ハンバーグ」や「から揚げ」は、家庭の定番メニューであり、子供が好きなおかずとして上位に登場する人気のメニューです。そこで、定番メニューのハンバーグをいつもより“ふっくらジューシー”に、から揚げをより“サクッとジューシー”に仕上げるため、「ハンバーグの素」「から揚げの素」をリニューアルいたします。どちらも、調理に必要な調味料が入った使い切りセットなので、簡単に本格的な味わいをお楽しみいただけます。パッケージの裏面では、おいしさの決め手となるワンポイントを提案することで、定番メニューに対する調理の不満も解消します。

また、から揚げの味のラインナップとして、外食や専門店で人気の「塩から揚げ」に着目し、「旨塩から揚げの素」を新発売いたします。肉の旨味を引き立てる岩塩を使用し、ご飯のおかずだけでなく大人のおつまみシーンにもぴったりの味わいに仕上げました。

定番メニューをより簡単においしく。食卓を笑顔にする「スマイル Deli」シリーズは、主婦の毎日の食事作りを応援します。



スマイル Deli ハンバーグの素
(リニューアル発売)



スマイル Deli から揚げの素
(リニューアル発売)



スマイル Deli 旨塩から揚げの素
(新発売)

【スマイルDeli ハンバーグの素】※ハンバーグ4~5個分

「練り込みだれ」と「パン粉」をひき肉と混ぜるだけ！計量いらずでふっくらジューシーに仕上がる、化学調味料・保存料無添加のハンバーグの素です。



- **練り込みだれ**：炒め玉ねぎときざみ玉ねぎをたっぷり加えました。赤ワイン、ナツメグなどのかくし味が肉のおいしさを引き立てます。
- **パン粉**：ハンバーグに最適な焙焼式パン粉を使用しました。肉汁を逃がさず、ふっくらジューシーに仕上がります。

【スマイルDeli から揚げの素】【スマイルDeli 旨塩から揚げの素】※鶏肉 約500g分

「漬け込みだれ」をからめ、「から揚げ粉」をまぶすだけ！計量いらずでサクッとジューシーに仕上がる、化学調味料・保存料無添加のから揚げ&旨塩から揚げの素です。



- **漬け込みだれ**
(から揚げの素) りんご、にんにく、生姜、玉ねぎなどの果実、香味野菜を合わせた醤油ベースのたれです。漬け込むことで肉がジューシーに仕上がります。

(旨塩から揚げの素) 肉の旨みを引き立てる岩塩を使用し、にんにく、黒胡椒の風味を効かせたあとひくおいしさです。漬け込むことで肉がジューシーに仕上がります。

- **から揚げ粉**：小麦粉のほかに数種類の粉をブレンドし、サクとした食感にこだわりました。冷めてもおいしく召しあがれます。

<おいしい召しあがり方>

- **材料例**：鶏肉（ももまたはむね）・・・500g（約2枚）、本品（漬け込みだれ+から揚げ粉）・・・1パック
- **作り方**：食べやすい大きさに切った鶏肉に「漬け込みだれ」をからめ約10分おきます。「から揚げ粉」をまぶし、160~170℃に熱した油で約4分揚げてできあがり。



(※加熱時間は鶏肉1個が25~30gの場合。)

<商品概要>

商品名	スマイルDeli ハンバーグの素	スマイルDeli から揚げの素	スマイルDeli 旨塩から揚げの素
内容量	140g (練り込みだれ120g、パン粉20g)	170g (漬け込みだれ100g、から揚げ粉70g)	
容器	スタンディングパウチ		
サイズ・入り数	140mm×220mm (1ケース=10パック)	140mm×210mm(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	183円(税抜き)		
JANコード	4902807351575	4902807351582	4902807353067