



NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2014年6月26日

じっくり煮込んだ本場の味わい
完熟トマトとチキンブイヨンの濃厚スープで野菜がたっぷり食べられる

「トマトミネストローネスープ 750g」

2014年7月1日(火)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、青果売場向け商品として、じっくり煮込んだ濃厚な味わいの洋風スープがご家庭で楽しめる「トマトミネストローネスープ 750g」を7月1日(火)より新発売いたします。

<開発背景>

普段の食生活において、主婦の多くは野菜不足を実感しており「できるだけたくさんの野菜を摂ることを心がけている」という主婦は85%にものぼります。また、野菜不足を感じた時に食べるメニューとして、最も多かったのは「具だくさんの汁物」、次いで「野菜炒め」「鍋料理」となっており、1位の「具だくさんの汁物」という意見は、6割を超えていることがわかりました。煮込むことでたくさんの野菜を手軽に摂れる「スープ」は野菜不足を解消したい主婦にとって、定番メニューと言えます。(2014年弊社調べ 主婦 N=400)

そこで、マンネリになりがちな野菜スープの不満点を解消し、本格的な味わいの洋風スープが楽しめる「トマトミネストローネスープ」を開発いたしました。完熟トマトにチキンブイヨンを加えた濃厚な味わいなので、旬の野菜をたっぷり加えて具だくさんの野菜スープがお楽しみいただけます。



トマトミネストローネスープ 750g
(ストレートタイプ 3~4人前)

【 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

< 商品特徴 >

完熟トマトにチキンブイヨンを加えた濃厚なスープに、バジル、パルメザンチーズを効かせ、本場の味わいに仕上げました。炒め玉ねぎでコクを出し、じっくり煮込んだおいしさが手軽にお楽しみいただけます。

- ・ 3～4 人前。
 - ・ ストレートタイプのスープなので、どなたでも簡単に作れます。
 - ・ 野菜たっぷり、本品 1 パックで野菜が 750g 食べられます。
 - ・ 季節に合わせて旬の野菜でもおいしく召しあがれます。
- (右図参照)



< 召しあがり方 >

● 材料例 (1 回分 : 3～4 人前)

トマト 1 個、キャベツ 1/6 個、じゃがいも 1～2 個、玉ねぎ 1 個、薄切りベーコン 3～4 枚、オリーブ油大さじ 1、本品 1 パック

● 作り方

鍋にオリーブ油を入れ、トマト以外の材料を加え、全体がしんなりするまで炒めます。
本品をよく振ってから鍋に加え、煮立ったらトマトを加え、フタをして弱火で約 10 分煮込みます。材料に火が通ったらできあがり。

< おすすめごはんレシピ >



かんたん！トマトリゾット

ごはんを加えて煮込むだけ！お好みでチーズを加えてもおいしく召しあがれます。

< 商品概要 >

商品名	トマトミネストローネスープ 750g
内容量	750g
容器	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	330 円 (税抜き)
JAN コード	4902807380674