



2014年7月23日

モランボンだからできる本場の味わい  
こだわりのキムチチャンニョムとユッスでさらに本格的な味に！

「マイルドキムチチゲ用スープ 中辛 750g」

「濃厚キムチチゲ用スープ 辛口 750g」

2014年8月15日（金）リニューアル発売

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、「マイルドキムチチゲ用スープ 中辛」「濃厚キムチチゲ用スープ 辛口」を8月15日（金）よりリニューアル発売いたします。

#### <開発背景>

近年、様々なテイストの鍋スープが登場し家庭でもバラエティに富んだ鍋料理が楽しめるようになった一方で、「キムチチゲ」は定番の鍋料理として家庭に定着しています。家庭でキムチチゲを食べたことがある既婚女性は約8割にものぼり、特に年配層ではキムチチゲの頻度も大変高くなっています（2013年弊社調べ 既婚女性N=333）

そこで、家庭でより本格的なキムチチゲを楽しんでいただくため、キムチ造りに欠かせない「キムチチャンニョム」と韓国料理の技「ユッス」にこだわり、さらに本場の味わいを目指し「キムチチゲ用スープ」をリニューアルいたします。キムチチゲにこだわりのある本物志向の方にも満足していただける味わいです。



マイルドキムチチゲ用スープ 中辛  
750g  
(ストレートタイプ 3~4人前)



濃厚キムチチゲ用スープ 辛口  
750g  
(ストレートタイプ 3~4人前)

<リニューアルのポイント>

原料へのこだわり

【キムチチゲのおいしさはキムチヤンニョムにあり！】

キムチヤンニョムの柱は「唐辛子」「薬味（にんにく、生姜）」「魚介の塩辛」。この配合のバランスにこだわり、モランボン本店の「キムチ漬け」を参考に、本物のおいしさを追求しました。

【特徴原料を使用したこだわりの味作り】

「渡り蟹だし」「3種の味噌」「コチュジャン」の特徴原料を使用。

深いコクと本格感

【韓国料理のおいしさの秘密「だし」にこだわった味作り】

韓国料理の技である「牛だし（ユッス）」を新たに配合。キムチチゲの最大の特徴である濃厚で奥深いおいしさに。（ユッスとは・・・肉をじっくり煮込んだ、深いコクと旨みのあるスープのこと。韓国では牛肉からとったユッスをいろいろな料理に使用します。）

パッケージのインパクト

アイテムカラーを鮮明にし、パッケージからキムチチゲの本格的なおいしさを伝えます。

<商品特徴>

マイルドキムチチゲ用スープ 中辛 750g

旨み、コク深い マイルドなおいしさ。味噌にこだわった家族みんなで食べられる程よい辛さ。

**渡り蟹だし**：スープに複雑な旨み、コクを付与します。

**3種の味噌**：そら豆を使用して作った香り高い赤味噌、2年熟成味噌、白味噌の3種の味噌を使用。

**牛だし（ユッス）**：濃厚なコクがスープ全体に奥深さを出します。

濃厚キムチチゲ用スープ 辛口 750g

辛さ、コク深い 濃厚なおいしさ。辛さに特徴を持たせた深みのある濃厚な味わい。

**牛だし（ユッス）**：濃厚なコクがスープ全体に奥深さを出します。

**渡り蟹だし**：スープに複雑な旨み、コクを付与します。

**コチュジャン**：もち米、米麹を熟成させた唐辛子みそ。深いコクが濃厚なスープに仕上げます。

<商品概要>

商品名	マイルドキムチチゲ用スープ 中辛 750g	濃厚キムチチゲ用スープ 辛口 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	350円（税抜き）	
JANコード	4902807340272	4902807330341