



NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2014年7月25日

1人前から家族まで楽しめる小分けタイプ
旨みと香りを楽しむプレミアムなおいしさ

PREMIUM NABE

「キムチチゲ」「水炊き」「地鶏だし ちゃんこ鍋」「割烹仕立て 寄せ鍋」

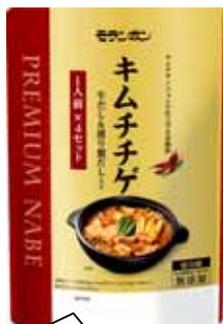
2014年8月15日(金)新発売

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・鮮魚売場向け商品として、ワンランク上の上質な鍋を楽しむPREMIUM NABEシリーズ「キムチチゲ」「水炊き」「地鶏だし ちゃんこ鍋」「割烹仕立て 寄せ鍋」を8月15日(金)より新発売いたします。

<開発背景>

ビール、食パン、コンビニスイーツなど、普段の食生活に少しだけお金をかける“プチ贅沢”を楽しむ家庭が増加しています。弊社の調査では、休日には約6割、平日でも約4割の家庭で食事にプチ贅沢を取り入れることがあると回答しており、低価格志向が強まる一方で、高付加価値商品へのニーズも高まるなど、消費ニーズの二極化が進んでいます。(2014年弊社調べN=824)

そこで、このような“プチ贅沢ニーズ”と1人暮らしや少人数世帯向けの“小容量ニーズ”にも対応した、1人から家族まで楽しめるプチ贅沢鍋として「プレミアム鍋」を開発いたしました。いつもよりちょっと上質な鍋を楽しみたい方に向け、「キムチチゲ」「水炊き」「ちゃんこ鍋」「寄せ鍋」の4つのメニューを取り揃え、化学調味料・保存料無添加で仕上げました。“だし&旨み”と“香り&風味”にこだわった、いつもとは違うプレミアムな味わいがお楽しみいただけます。



×4セット

PREMIUM NABE
キムチチゲ 180g
(専用スープの素 30g+
キムチ・ニンニク 15g) ×4セット



×4セット

PREMIUM NABE
水炊き 220g
(水炊きスープ 25g+
だしぼん酢 30g) ×4セット



×4セット

PREMIUM NABE
地鶏だし ちゃんこ鍋 180g
(ちゃんこ鍋スープ 40g+
薬味だれ 5g) ×4セット



×4袋

PREMIUM NABE
割烹仕立て 寄せ鍋 24g
だしパック 6g ×4セット

< PREMIUM NABE キムチチゲ 180g (専用スープの素 30g + キムチヤンニョム 15g) × 4 セット >

本格的な味わいが1人前から楽しめる小分けタイプのキムチチゲ。「専用スープの素」で煮込み、「キムチヤンニョム」で仕上げる旨みと香りにこだわったセットです。化学調味料・保存料無添加。



専用スープの素 30g <こだわりの旨みだし>

牛だし(ユッス)と、渡り蟹だしを合わせた複合だし。3種の味噌とコチュジャンを加えたキムチチゲのベースとなる深みのあるスープ。(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ています。)



キムチヤンニョム 15g <こだわりの香りと辛さ>

唐辛子、薬味(にんにく、生姜) 魚介の塩辛などキムチ造りに欠かせない薬味・香辛料をブレンド。仕上げに加えることで香りが広がります。(ヤンニョムとは…韓国における薬味・香辛料、調味料の総称のこと)

【召しあがり方】

材料例(1人分) 豚薄切り肉 100g、白菜 葉2枚、長ねぎ 1/2本、しめじ適量、にら適量、豆腐 1/4丁、水 150cc、本品各1袋

作り方 鍋に水と「専用スープの素」を入れて軽く煮立たせたら、にら以外の材料を加えて煮込みます。材料に火が通ったら、にらと「キムチヤンニョム」を加えて全体になじませたらできあがり。

< PREMIUM NABE 水炊き 220g (水炊きスープ 25g + だしぼん酢 30g) × 4 セット >

本格的な味わいが1人前から楽しめる小分けタイプの博多風水炊き。鶏の旨みを引き立てる、かぼす風味のだしぼん酢付。化学調味料・保存料無添加。



水炊きスープ 25g <こだわりの旨みだし>

鶏がらをじっくり煮込んだ、まるやか鶏の旨みの特徴の白濁スープ。最後に加えることで風味よく仕上がります。



かぼす風味の だしぼん酢 30g <こだわりの香り>

丸搾りかぼすに昆布だしを合わせた、柑橘の風味とまるやかなだし感が特徴。

【召しあがり方】

材料例(1人分) 鶏もも肉 100g、白菜 葉2枚、長ねぎ 1/4本、えのき茸 1/4袋、豆腐 1/4丁、水 200cc、本品各1袋

作り方 鍋に水を入れ、軽く煮立たせて材料を加えます。材料に火が通ったら「水炊きスープ」を加えて全体になじませたらできあがり。「だしぼん酢」をつけてお召しあがりください。

< PREMIUM NABE 地鶏だし ちゃんこ鍋 180g (ちゃんこ鍋スープ 40g+薬味だれ 5g)×4 セット >

本格的な味わいが 1 人前から楽しめる小分けタイプの地鶏だしちゃんこ鍋。鍋にほどよいアクセントを与える、ゆず胡椒風味の薬味だれ付。化学調味料・保存料無添加。



ちゃんこ鍋スープ 40g <こだわりの旨みだし>

阿波尾鶏だしの上品な鶏の旨みが効いた醤油味のちゃんこ鍋スープ。

ゆず胡椒風味の薬味だれ 5g <こだわりの香りと辛さ>

ゆずの風味と青唐辛子のすっきりとした辛さが特徴。風味をそこなわない使い切りパック。

【召しあがり方】

材料例 (1 人分) 鶏もも肉 100g、白菜 葉 2 枚、長ねぎ 1/4 本、しいたけ 1 枚、油揚げ 1/2 枚、豆腐 1/4 丁、水 200cc、本品各 1 袋

作り方 鍋に水と「ちゃんこ鍋スープ」入れ軽く煮立たせ、材料を加えます。材料に火が通るまで煮込んだらできあがり。器にとり、「薬味だれ」を適量加えてお召しあがりください。

< PREMIUM NABE 割烹仕立て 寄せ鍋 24g (だしパック 6g)×4 セット >

約 3 分煮出すだけで、本格的な味わいが 1 人前から楽しめる小分けタイプ。香りが活きるだしパックで本格的な割烹風の寄せ鍋が楽しめます。



- ・ こだわりの 5 つの素材【かつお、いわし、昆布、しいたけ、あご(とびうお)]をブレンドしました。
- ・ だし原料を細かく粉碎することで 3 分で本格的なだしが取れます。
- ・ 塩、醤油が入っているので味の調整がいりません。

【召しあがり方】

材料例 (1 人分) 魚介(たら、サーモン、えびなど) 100g、白菜 葉 2 枚、長ねぎ 1/2 本、えのき茸 1/4 袋、豆腐 1/4 丁、水 200cc、だしパック 1 袋

作り方 沸騰したお湯にだしパックを加え、弱火で約 3~4 分煮出したら軽くしぼるようにして取り出します。材料を加え、火が通るまで煮込んだらできあがり。

< 商品概要 >

商品名	PREMIUM NABE キムチチゲ	PREMIUM NABE 水炊き	PREMIUM NABE 地鶏だし ちゃんこ鍋	PREMIUM NABE 割烹仕立て 寄せ鍋
内容量	180g(専用スプーンの素 30g×4、 私用パック 15g×4)	220g(だしぼん酢 30g×4、 水炊きスプーン 25g×4)	180g(ちゃんこ鍋スプーン 40g ×4、薬味だれ 5g×4)	24g(6g×4)
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			130mm×190mm 1 ケース=10 パック
保存方法	10 以下で保存			直射日光・高温多湿をさ げ、常温で保存
賞味期間(販売期間)	180 日(期間限定 8~2 月)			1 年 (期間限定 8~2 月)
参考小売価格	350 円(税抜き)			300 円(税抜き)
JAN コード	4902807353135	4902807353159	4902807353142	4902807341859