

2015年7月28日

外食店で人気！本場の韓国鍋メニューが気軽に楽しめるセット調味料

韓の食菜「プデチゲ」「タッハンマリ」

2015年8月15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、本格的な韓国料理の味わいが楽しめるメニュー専用調味料「韓の食菜」シリーズより、韓国の外食店で人気の鍋メニューが作れる「**韓の食菜 プデチゲ**」「**韓の食菜 タッハンマリ**」を8月15日（土）より新発売いたします。

<開発背景>

「韓の食菜」シリーズは、「チャプチェ」「石焼風ビビンバ」「チヂミ」など本格的な韓国の味わいがご家庭で手軽に楽しめるセット調味料として、主婦の方を中心に好評をいただいております。

そこで、秋から冬にかけての寒い季節に欠かせない“鍋”に着目し、外食店で人気の韓国鍋メニューが手軽にご家庭で楽しめる専用調味料を開発いたしました。近年日本の食卓でも人気となっているラーメン鍋や、鶏肉の旨みたっぷりの水炊きが、本場韓国の味わいでお楽しみいただけます。

※プデチゲとは…

「部隊（＝プデ）鍋（＝チゲ）」を表し、ソーセージやラーメンなどを入れる、コクのある辛さが特徴の鍋メニューです。

※タッハンマリとは…

「鶏（＝タッ）一羽（＝ハンマリ）」を表し、丸鶏一羽を煮込む、鶏の旨みがつまったスープが特徴の鍋メニューです。



韓の食菜 プデチゲ

セット内容：鍋用ラーメン+スープの素+韓国コク辛調味料



韓の食菜 タッハンマリ

セット内容：韓国風もち+スープの素+薬味だれ

【 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 / 川村

〒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 : kawamura-m@moranbong.co.jp

<商品特徴・セット内容>

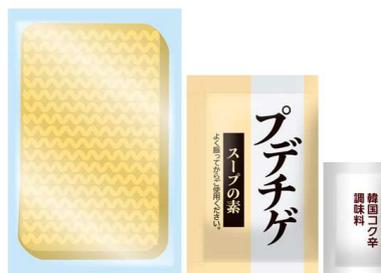
■ 韓の食菜 プデチゲ

お好みの辛さに調節ができる、コク深い辛さの韓国ラーメン鍋が楽しめるセット調味料です。

- ・ソーセージ、ハム、ベーコンなどを加えて作る、辛いスープが特徴の韓国の定番鍋メニューです。
- ・「鍋用ラーメン」「スープの素」「韓国コク辛調味料」のセット調味料です。
- ・「鍋用ラーメン」は下ゆで無しでそのままスープに入れられる、コシのあるノンフライ製法麺です。
- ・「韓国コク辛調味料」でお好みの辛さに調節ができます。



プデチゲ調理例



2～3人前×1セット入り

■ 韓の食菜 タッハンマリ

鶏の旨みが存分に味わえ、旨辛味のつけだれが特徴の、韓国風水炊きが楽しめるセット調味料です。

- ・鶏肉、もちもちとした食感の韓国風もち、じゃがいもなどを加えて作る、韓国の定番鍋メニューです。
- ・じっくり煮出した鶏がらだしと昆布だしに、岩塩のまろやかな旨みのあるスープが素材を引き立てます。
- ・「韓国風もち」「スープの素」「薬味だれ」のセット商品です。
- ・「薬味だれ」は、醤油にごま油、にんにくなどをブレンドし、特製コチュジャンで仕上げた旨辛味です。



タッハンマリ調理例



2～3人前×1セット入り

<商品概要>

| 商品名 | 韓の食菜 プデチゲ | 韓の食菜 タッハンマリ |
|-----------------|--|--|
| 内容量 | 195g (めん 90g、スープの素 100g、 韓国コク辛調味料 5g) | 200g (韓国風もち 100g、薬味だれ 70g、 スープの素 30g) |
| 入り数 | 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 (販売期間) | 180日 (期間限定 8～2月) | 120日 (期間限定 8～2月) |
| 参考小売価格 (税抜き) | 300円 | |
| JANコード | 4902807353296 | 4902807353302 |