



2018年7月26日

魚のおいしさに気づかされる！だしにこだわった魚の寄せ鍋

「割烹合わせだし 鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味」

「割烹合わせだし 海鮮寄せ鍋つゆ うすくち醤油味」

「割烹合わせだし 海鮮寄せ鍋つゆ 白みそ味」

2018年8月15日（水）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、水産売場向け商品として、魚介がおいしく食べられる「割烹合わせだし 鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味」「同 海鮮寄せ鍋つゆ うすくち醤油味」「同 海鮮寄せ鍋つゆ 白みそ味」を8月15日（水）よりリニューアル発売いたします。

<リニューアル背景>

近年、様々な種類の鍋が食べられるなか、寄せ鍋は「よく作った鍋1位」「家族に人気の高かった鍋3位」「今後食べたい鍋2位」（弊社調べ2018年N=824）と頻度、人気、意向といずれも高く、また、市販の鍋つゆ商品の利用率も2017年度には約7割にまで高まり（弊社調べ2018年N=237）、定番鍋をおいしく食べたいという意向が高まっています。「具材が豊富」「栄養バランスがよい」「魚介がおいしく食べられる」ことが魅力の寄せ鍋ですが、寄せ鍋に魚介を使用する割合は年々減少しており、定番鍋をおいしく食べたいというニーズに対し、寄せ鍋本来の魅力が弱まるというギャップが生じています。

そこで、割烹のおいしさを味わえる寄せ鍋としてご好評をいただいている寄せ鍋シリーズをリニューアルし、水産売場から魚がおいしく食べられる寄せ鍋の魅力を提案いたします。



割烹合わせだし
鯛だし寄せ鍋つゆ
コクの塩味



割烹合わせだし
海鮮寄せ鍋つゆ
うすくち醤油味



割烹合わせだし
海鮮寄せ鍋つゆ
白みそ味

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp

<商品特徴>

だしにこだわった“割烹合わせだし”

鰹と昆布だけでなく、素材からも出るだしを上手に組み合わせ深い旨みを引き出す割烹の技。そんな割烹のおいしさをご家庭でも楽しむことができるように、複数の魚介の旨みと地鶏だしを組み合わせました。

パッケージからも魚介のおいしさが伝わるよう割烹の上質感を活かしつつ、魚介の力強さを表現したデザイン、メニューシズルに変更いたしました。

■割烹合わせだし 鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味

- ・鯛だしに昆布・あさりのだしを合わせ、コク深い味わいに仕上げました。
- ・だしを引き立てる煮切り清酒を使用した上品な味わいのつゆで、魚介がおいしい寄せ鍋をお楽しみいただけます。
- ・魚介の頻度が高く、ちょっといいものを選ぶシニア層におすすめです。
- ・ストレートタイプ 3~4人前。

■割烹合わせだし 海鮮寄せ鍋つゆ うすくち醤油味

- ・かつお節・昆布・ほたて・焼きあごの旨みに地鶏だしを合わせ、魚介の風味豊かに仕上げました。
- ・だしを引き立てるうすくち醤油と白醤油を使用した上品な味わいのつゆで、魚介がおいしい寄せ鍋をお楽しみいただけます。
- ・たら、たい、えびの他、子どもが喜ぶつみれも提案し、家族みんなで魚介をおいしく召しあがっていただけます。
- ・ストレートタイプ 3~4人前。

■割烹合わせだし 海鮮寄せ鍋つゆ 白みそ味

- ・かつお節・昆布・焼きあごの旨みに地鶏だしを合わせ、魚介の風味豊かに仕上げました。
- ・だしを引き立てる2種の白みそと酒粕を使用した上品な味わいのつゆで、魚介がおいしい寄せ鍋をお楽しみいただけます。
- ・白みそと相性のよい、さけを入れると特におすすめです。
- ・ストレートタイプ 3~4人前。

<商品概要>

商品名	割烹合わせだし 鯛だし寄せ鍋つゆ コクの塩味	割烹合わせだし 海鮮寄せ鍋つゆ うすくち醤油味	割烹合わせだし 海鮮寄せ鍋つゆ 白みそ味
内容量	750g		
入り数	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	540 日		
参考小売価格 (税抜き)	350 円		
JAN コード	4902807341934	4902807340548	4902807341217