

2020年2月4日

家庭で簡単プロの技
下味粉と中華の醬が決め手

「醬技中華 エビチリソース」 「醬技中華 エビマヨソース」

2020年3月1日（日）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：全 峰 碩）は、鮮魚売場向け商品として、本格的な中華料理が家庭で簡単に作れる「醬技中華（じゃんぎちゅうか）エビチリソース」「同 エビマヨソース」を3月1日（日）よりリニューアル発売いたします。

<リニューアル背景>

エビチリ・エビマヨは人気の中華メニューであり、ご家庭でも多くの方が楽しんでいるメニューです。そこで、更なる生活者満足度の向上を目指して、ご家庭で簡単に本格的な味わいが楽しめる「醬技中華 エビチリソース」「同 エビマヨソース」をリニューアルいたします。



醬技中華
エビチリソース



醬技中華
エビマヨソース

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 田所・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 : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴・セット内容>

■ 醬技中華 エビチリソース **パッケージリニューアル**

「エビチリソース」「下味粉」「辛味調味料」のセット。甘口～辛口までお好みで辛さが調節できます。

- エビチリソース : 3種の中華醬（豆板醬、蝦醬、豆豉醬）をブレンドし、にんにくと鶏がらの旨みを加えたコクのある甘口タイプです。
- 下味粉 : 素材の旨みをとじ込め、えびをぶりっとジューシーに仕上げます。
- 辛味調味料 : 豆板醬、花椒（ホアジャオ）入り。お好みで辛さと風味を調節できます。

■ 醬技中華 エビマヨソース **リニューアル**

「エビマヨソース」と「下味粉」のセット。

<リニューアルポイント> **素材にしっかりからむ濃厚な味わいになりました。**

- エビマヨソース : 3種の中華調味料（南乳・蝦醬・チューニャン）を使用した、豊かな風味と濃厚でクリーミーなコクが特徴のマヨソースです。
- 下味粉 : 素材の旨みをとじ込め、えびをぶりっとジューシーに仕上げます。

<商品概要>

商品名	醬技中華 エビチリソース	醬技中華 エビマヨソース
内容量	127g (チリソース 100g、下味粉 20g、辛味調味料 7g)	120g (エビマヨソース 100g、下味粉 20g)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間	180 日	
参考小売価格(税抜き)	191 円	
JAN コード	4902807341323	4902807341330