

報道関係者各位

2021年7月20日

4年連続成長のコク旨シリーズ※から「魅惑」&「ふわとろ」メニューが新登場

コク旨スープがからむ

ちんたん
「魅惑の丸鶏清湯鍋用スープ」「ふわとろプルコギ鍋用スープ」

2021年8月10日（火）新発売

※日経POS 千人当たり金額（全国）17～20年度（9～2月）

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役
役社長：全 峰 碩）は、精肉売場向け商品として「コク旨スープがからむ 魅惑の丸鶏清湯鍋用スープ」「同 ふわとろプルコギ鍋用スープ」を8月10日（火）より新発売いたします。

<開発背景>

近年、市販の鍋用スープのバリエーションが増え、定番の鍋だけでなくこれまで体験したことのない味わいの鍋を市販の鍋スープを使って楽しむ傾向が見られます。弊社の「コク旨スープがからむ」シリーズも、豊富な味のバリエーションでご好評をいただいております。2020年度は前年比155%と伸長いたしました（日経POS 千人当たり金額（全国）9～2月）。

今年はさらに幅広いニーズにお応えし鍋スープ選びを楽しんでいただくため、ラーメントレンドの素材【鶏油（ちーゆ）・清湯（ちんたん）】と、韓国メニューで人気の【プルコギ】に注目した鍋用スープを新発売いたします。

※鶏油とは…鶏の脂肪分を加熱して抽出した油。

※清湯とは…鶏ガラや豚の骨を弱火で沸騰させないようにとろとろ煮とった、澄んだ透明なダシのスープ。



(ストレートタイプ)



(濃縮タイプ)

【 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・石川

〒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>

■コク旨スープがからむ 魅惑の丸鶏清湯鍋用スープ **ストレートタイプ**

“鶏油”と“丸鶏清湯”を組み合わせた、やみつきになる魅惑の鍋用スープ
・丸鶏だしの旨みが凝縮した清湯をベースに、鶏油をブレンドした、まるやかな味わい。



■コク旨スープがからむ ふわとろプルコギ鍋用スープ **濃縮タイプ**

“プルコギ”と“卵とじ”を組み合わせた、ご飯泥棒なメニューを提案する鍋用スープ

- ・本醸造醤油をベースにりんご、梨などの果実とにんにく、ごま油などの薬味をブレンドしたコクのあるほどよい甘さ。
- ・ふわとろの卵とお肉がからみつき、ご飯がすすむおいしさ。
- ・鍋に本品と水 400ml を加えて作る濃縮タイプです。



<開発者コメント>

■コク旨スープがからむ 魅惑の丸鶏清湯鍋用スープ

コク旨シリーズは「担々鍋」や「ゆず醤油鍋」のように麺類のスープの味わいをヒントに開発し、ご好評をいただいている商品が数多くあります。そこで常に外食でも“肉や野菜がおいしく食べられ、鍋スープとして参考になる味わいはないだろうか”とアンテナを張るようにしています。

そして、趣味の一つでもあるラーメンの食べ歩きを続ける中、最後まで飽きることなく飲み干してしまった清湯ベースのラーメンに出会いました。その澄み渡ったスープと鶏油をブレンドしたまるやかな味わいに惹かれ、麺だけでなく野菜や肉もおいしく食べられたことから、この味わいを鍋スープにいかすことはできないかと考え開発いたしました。

<商品概要>

商品名	コク旨スープがからむ 魅惑の丸鶏清湯鍋用スープ	コク旨スープがからむ ふわとろプルコギ鍋用スープ
内容量	750g	200g
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（販売期間）	540 日（期間限定 8～2 月）	240 日（期間限定 8～2 月）
参考小売価格	350 円（税抜）／378 円（税込）	200 円（税抜）／216 円（税込）