

報道関係者各位

2021年9月16日

**2020年度シリーズで120%成長「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」
今年はTVCM継続放映&本場の味「チョングッチャン風 納豆チゲ」提案**

※日経POS 千人当たり金額（全国）20年度9～2月

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、精肉売場で販売中の「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」が2020年9月のリニューアルにより、前年対比120%と大きく伸長いたしました。※日経POS 千人当たり金額（全国）20年度9～2月



今年のおすすめ！発酵パワー
「チョングッチャン風 納豆チゲ」

チョングッチャンとは…納豆に似た独特な風味のある韓国の豆みそのこと。チョングッチャンと豆腐やねぎを入れて煮こんだチゲもチョングッチャンと呼ぶ。

コロナ禍で気軽に外食ができず、旅行にも行けないなど海外の本場の食を体験できる機会が減少するなか、2020年度は内食需要の高まりから、鍋用調味料の市場は117%と成長し、キムチ鍋用つゆ市場も117%と同様の成長が見られました。（日経POS 千人当たり金額（全国）9～2月、鍋用調味料市場は様々な鍋つゆカテゴリーを合算し弊社で算出）。

弊社のキムチチゲ用スープは、2020年8月、従来の商品に新たに「韓国キムチペースト」を配合し、より熟成・濃厚な本場の深い味わいに進化し、パッケージも一新いたしました。店頭を強化すると同時にTVCMを放映し、料理動画サービスやインスタグラムを活用した取り組みを行うなど、認知を高めるためのバックアップ施策を行ったことで、たくさんの生活者の方にご購入いただき、前年対比120%とキムチ鍋つゆ市場以上に伸長することができました。

今年にはリニューアルから2年目をむかえ、昨年同様に小泉孝太郎さんが出演するTVCMを11月より放映いたします。また、より多くのご家庭で本格的なキムチチゲを味わっていただけるよう、発酵をテーマにした「チョングッチャン風 納豆チゲ」や、韓国では定番の鍋のしめである「絶品ポクンパ」を提案いたします。基本的なキムチチゲだけでなく、本場韓国ならではのアレンジメニューやしめ提案によりさらなるキムチチゲの満足度アップを目指します。

【 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

<CM 概要>

【タイトル】 「とまらない」編 (15 秒)

【出演】 小泉 孝太郎 (こいずみ こうたろう)

【放映エリア】 首都圏エリア、静岡、名古屋エリア、近畿エリア、岡山・香川、愛媛、福岡

【放映開始日】 11 月 1 日 (月) ~11 月 21 日 (日)

※CM はこちらからご覧いただけます https://www.moranbong.co.jp/topics_detail80/



<アレンジメニュー提案>

■「チョングッチャン風 納豆チゲ」の作り方

【材料例】 3~4 人前

- ・豚薄切り肉 (バラがおすすめ) 300g ・白菜 300g (約 1/4 株) ・ズッキーニ 1/2 本
- ・豆もやし 200g ・長ねぎ 2 本 ・にら 1 束 ・豆腐 1 丁 ・納豆 1 パック
- ・ごま油大さじ 1 ・熟成濃厚キムチチゲ用スープ 1 パック

【作り方】

- ① 豚肉・白菜は一口大、ズッキーニは輪切り、長ねぎは斜め切り、にらは 4~5cm 長さに切ります。豆腐は一口大の角切りにします。
- ② 鍋にごま油大さじ 1 をひき、豚肉を炒めます。(キムチを加える方は、同時に炒めます)
- ③ 熟成濃厚キムチチゲ用スープをよく振ってから鍋に加え、納豆とにら以外の材料 (煮えにくいものから) を加えます。
- ④ 材料に火が通ったら納豆とにらを加え、ひと煮立ちさせてできあがり。
※お好みでキムチ 200g を加えてもおいしく召しあがれます。



■キムチチゲのしめ「絶品ポックンパ (炒めご飯)」の作り方

【作り方】 残ったスープにご飯、ごま油を加え、汁気がなくなるまで炒め合わせてできあがり。お好みで卵、のりを加えてお召しあがりください。

※スープとご飯の比率は 1 : 1 がおすすめです。



<商品概要>

商品名	熟成濃厚キムチチゲ用スープ	熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド
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	350 円 (税抜) / 378 円 (税込)	