

報道関係者各位

2022年1月18日

煮込み時間約1分で本格ビストロの味  
「Bistro Dish ハッシュドビーフソース」

2022年2月15日（火）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：全 峰 碩）は、精肉売場向け商品として、「Bistro Dish ハッシュドビーフソース」を2月15日（火）より新発売いたします。

コロナ禍で時短調理できるワンプレートメニューの需要が高まるなか、ハッシュドビーフのメニュー市場も拡大しています。しかし調理については、主に固形ルーを使用しており、煮込みの手間や少人数世帯に合わない容量であることなど、不満点があることがわかりました。これらの不満を解消しハッシュドビーフをより手軽に家庭に取り入れていただけるメニュー用調味料です。



<開発背景>

コロナ禍で家事負担が増えることに伴い、調理の時短意識はますます高まり合わせ調味料やレトルト食品を使用する機会も増加しています。

また、夫婦のみの世帯も増加しており、近年拡大している簡便性をうたうミールキットも2人前セットが多くみられます。そこで、牛肉・玉ねぎを加えるだけで本格ビストロのような味わいの煮込み料理を楽しめる、2人前用調味料「Bistro Dish ハッシュドビーフソース」を新発売いたします。

<商品特徴>

フライパンを使って炒め物感覚で作れる本格煮込みビストロメニュー

- ・使い切りストレートタイプ：煮込みメニューなのにいつもの炒め物のような手間なし感覚で作れる。
- ・かんたん調理：カットした玉ねぎと牛肉と一緒に炒めたら、本品を加えて約1分煮込んでできあがり。
- ・本格ビストロの味わい：フォン・ド・ボー仕立て。香味野菜・赤ワイン・焦がしバターの香りを加えた濃厚デミグラスソース。

<商品概要>

商品名	Bistro Dish ハッシュドビーフソース
内容量	250g
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	200 円（税抜）／216 円（税込）

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 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