

報道関係者各位

2022年1月18日

スタミナ×パワフルな気分みなぎる、ご飯がすすむメインディッシュ
ポーク

「ガーリックバター豚の素」

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、「ガーリックバター豚の素」を2月15日（火）より新発売いたします。

日々のイエナカでの暮らしが注目される今、ネガティブ調理を解消し、毎日の家事疲れを解消できるような新テイスト×定番素材で作れる肉メニュー用調味料です。献立選び・調理時間・食卓まで心弾むわくわくが感じられる、家事調理の“楽しさ”をご提供いたします。

<開発背景>

コロナ禍による家庭内調理頻度が高まり、「ネガティブ調理」（義務化された調理・献立マンネリ・調理負担増）と「ポジティブ調理」（家の中にいながら食で非日常体験を楽しむ／家飲み、外食店の味再現レシピ等）の二極化が進んでいます。

そこで「ネガティブ調理」を解消し「ポジティブ調理」の新たなメニューとして、ボリューム感・スタミナ感のある“豚切り身肉を使ったガーリックバターテイスト”に着目し、豚切り身肉の満足感を高める「ガーリックバター豚の素」を新発売いたします。スタミナ×パワフルな気分みなぎる、ご飯がすすむメインディッシュをお楽しみいただけます。

<商品特徴>

濃厚&ガツガツと白飯がかきこめるにんにくバター醤油味。「下味粉」と「専用ソース」のセット商品です。「下味粉」を豚切り身肉にまぶし、フライパンで焼いたら「専用ソース」をからめます。※豚肉ソーテ・とんかつ用2〜3枚分

- ・下味粉：豚切り身肉にまぶすことで、肉がしっとりジューシーに。
- ・専用ソース：ローストガーリックと、味をひきしめるあらびき黒胡椒を効かせたインパクトのあるにんにくバター醤油味。

<商品概要>

商品名	ガーリックバター豚の素
内容量	100g（専用ソース 80g、下味粉 20g）
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	240 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