

報道関係者各位

2022年1月20日

旬を感じる、作り置き。しっかりからむ濃厚ソースが決め手
「おいしさ三ツ星 旬野菜のラタトゥイユ用ソース」

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、青果売場向け商品として、「おいしさ三ツ星 旬野菜のラタトゥイユ用ソース」を2月15日（火）より新発売いたします。

コロナ禍で作り置き需要が高まるなか、ラタトゥイユというメニューが「季節の野菜や旬の野菜を使って年間楽しめる」ことを生活者にお伝えし、野菜料理のバリエーションに加えていただくことでマンネリ解消につなげたいと考えました。

<開発背景>

コロナ禍以降、野菜摂取はより積極的な傾向がみられますが、その中でも野菜を取り入れる際の悩みとして「メニューのマンネリ化」「保存が難しい」という意見があげられています。そこで、野菜がたっぷり摂れるフランスの煮込み料理「ラタトゥイユ」に着目いたしました。ラタトゥイユは温かくても冷めてもおいしいため作り置きメニューとしても役立ちます。また、作り方は玉ねぎやピーマン、なすなどの野菜を炒め、トマトやハーブなどと一緒に煮込むのが基本ですが、レシピサイトでは、旬の野菜を使用したり、春夏秋冬で異なる野菜を使用したレシピが多数紹介されています。

これらのレシピを参考に野菜がたくさん食べられるだけでなく、旬の野菜を使ってどの季節でも楽しめることを提案するため「おいしさ三ツ星 旬野菜のラタトゥイユ用ソース」を新発売いたします。

<商品特徴>

完熟トマトに炒め玉ねぎ、ガーリックなどの香味野菜を加え3種のハーブを効かせた濃厚で風味豊かなラタトゥイユ用ソース。そのまま使えるストレートタイプなので野菜を炒めソースを加えて煮込むだけで作れます。

【おいしさ三ツ星ポイント】

①野菜をまとめてくれる濃厚ソース②素材に味が染み込みやすい③野菜の苦み、臭みを緩和してくれるハーブ

<商品概要>

| 商品名 | おいしさ三ツ星 旬野菜のラタトゥイユ用ソース |
|--------|------------------------|
| 内容量 | 180 g |
| 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 | 450 日 |
| 参考小売価格 | 180 円（税抜）／194 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



【その他のおいしさ三ツ星シリーズ】

