

報道関係者各位

2022年7月19日

専門店の味をご家庭で。唯一無二の唐辛子・にんにく入り
「もつ鍋用スープ 醤油味・味噌味」

2022年8月10日（水）リニューアル発売

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、「もつ鍋用スープ 醤油味・味噌味」を8月10日（水）よりリニューアル発売いたします。

2021年度のもつ鍋つゆ市場は前年比104%となり、2018年度より3年連続で伸長しています（日経POS 千人当たり金額（全国）9-2月）。もつ鍋の食卓登場頻度、レシピ検索頻度をみても直近5年間で最大のボリュームとなっており、もつ鍋への関心度が高まっていることがわかります。（（株）インテージ キッチンダイアリー、クックパッド（株） たべみる 21年）。またコロナ禍による食シーンの変化からお取り寄せ市場が伸長しており、もつ鍋のお取り寄せニーズも拡大していることに着目いたしました。そこで、もっとより多くの方に、専門店の味を楽しんでいただきたいと思います。



<開発背景>

もつ鍋に対する消費・意識を調査したところ、家庭での調理経験は約8割、今後の調理意向は約9割とリピート率の高いメニューであることが明らかになりました（弊社調べ 21年 N=147）。一方で、家庭でもつ鍋を作った際の不満としては「外食店のような味にならない」「もつの下処理方法がわからない」といった味や素材に対するものが上位を占めることがわかりました（弊社調べ 21年 N=117）。そこで、スープをさらに専門店の味に近いづけ、もつ鍋用スープをリニューアルいたします。パッケージ裏面にてもつの下ごしらえ方法を記載することで、調理の不満も解消いたします。

<商品特徴>

家庭では作れない博多の専門店のような味わい。輪切り唐辛子とにんにくスライス入りでもつのおいしさを引き立てます。

- ・もつ鍋用スープ 醤油味：だし醤油を使用し、醤油感をアップ。より芳醇な味わいに仕上げました。
- ・もつ鍋用スープ 味噌味：白味噌を増量し、酒粕を加えることでより甘みのある濃厚な味わいに仕上げました。

<商品概要>

商品名	もつ鍋用スープ 醤油味	もつ鍋用スープ 味噌味
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）	

【 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・村上

〒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