

報道関係者各位

2022年7月21日

外食店の味をご家庭で。魚介1つでかんたん
「BISTRO FISH 旨み贅沢仕立て
ビスク用スープ・チャウダー用スープ」

2022年8月10日（水）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、水産売場向け商品として、「BISTRO FISH 旨み贅沢仕立て ビスク用スープ・チャウダー用スープ」を8月10日（水）より新発売いたします。

コロナ禍による内食需要の高まりから、家庭での洋風スープの食卓登場頻度が伸長しています（(株)インテージ キッチンダイアリー 21年度 9-2月）。

洋風スープは「食卓がおしゃれになる」「気分があがる」などの理由から、近年 SNS の投稿も多くみられ、華やかな食卓の様子が投稿されています。そこで、人気の洋風テイストと相性の良い「魚介」に着目し、手軽におしゃれな魚介の洋風スープが作れる調味料により、減少している魚介摂取を応援したいと考えました。



<開発背景>

洋風スープの食卓登場頻度の伸長と同様に、水産洋風調味料も18年度比145%と伸長しています（日経POS 千人当たり金額（全国）9-2月）。その中でも魚介との接点の高い洋風スープ「ビスク」と「チャウダー」に着目しました。ビスクの市場は年々伸長しており、スープ専門店やコンビニエンスストアの惣菜コーナーでも定番のスープメニューとして展開されています。チャウダースープ市場についても市場は安定しており、色々な魚介でアレンジした専門店も出現しています。そこで、日常使いできるビストロ仕立ての魚専用調味料「BISTRO FISH」シリーズから「旨み贅沢仕立て ビスク用スープ」「旨み贅沢仕立て チャウダー用スープ」を新発売いたします。

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 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

<商品特徴>

簡便さを重視した2人前のストレートタイプです。

■BISTRO FISH 旨み贅沢仕立て ビスク用スープ

・オマール海老ブイヨンと、トマト・香味野菜を合わせた濃厚な旨みのビスク用スープです。

・生や冷凍のむきえびなどの魚介を加えて煮込むだけで作ることができます。

■BISTRO FISH 旨み贅沢仕立て チャウダー用スープ

・ほたてとあさり、玉ねぎとチキンブイヨンを合わせた濃厚な旨みのチャウダー用スープです。

・あさり、かき、サーモンなどの魚介を加えて煮込むだけで作ることができます。



<商品概要>

商品名	BISTRO FISH	BISTRO FISH
	旨み贅沢仕立て ビスク用スープ	旨み贅沢仕立て チャウダー用スープ
内容量	330g	
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（販売期間）	540日（期間限定 8-2月）	
参考小売価格	230円（税抜）／248円（税込）	

素材、きわだつ。

モランボン