

報道関係者各位

2022年8月3日

家庭で手軽に本格的な味わいが楽しめる
「牛すじ入り カレー煮込みうどんの素・味噌煮込みうどんの素」

2022年9月1日（木）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、日配売場向け商品として「牛すじ入り カレー煮込みうどんの素・味噌煮込みうどんの素」を9月1日（木）より新発売いたします。

コロナ禍において麺類の市場は拡大傾向にあります。麺類市場は、冷凍麺類、即席袋麺、即席カップ麺、乾麺など様々な種類がありますが、チルド麺の市場が最も大きく、価格の安さや調理の手軽さから利用者が多いと考えられます。そこで、チルド麺の中でも子供からお年寄りまで幅広い年代で人気の「うどん」に着目しました。チルドうどん麺は約5割使用経験がありますが、使用層は50代～60代が中心となっており、30代は3～4割と少ないのが現状です。このような世代に向け、テレワークなどで食べるランチメニューのひとつとして、手軽に調理できるチルド麺を使った満足度の高いうどんメニューを提案したいと考えました。

<開発背景>

好きなうどんメニューの調査から、人気も高くがつつりとしたテイストで満足度が高い「カレーうどん」と、特徴的なテイストで家庭では作るのが難しい「味噌煮込みうどん」に着目しました。「カレーうどん」は、カレーのリメイクで作る方も多くみられますが、具やだし感をプラスしなければならず「味や具材にもの足りなさを感じる」「お店のような味にしたいが難しい」という不満があることがわかりました。また「味噌煮込みうどん」は、外出が制限されるなか「名古屋×味噌煮込みうどん」の検索頻度が上昇しており（クックパッド（株）たべみる 21年「メニュー」との組み合わせ検索）、本場の味わいを求めていることがわかりました。そこで、これらのテイストと相性の良い「牛すじ」を調味料に加えた、家庭では作れない濃厚な味わいのうどん専用調味料として「牛すじ入り 煮込みカレーうどんの素」「牛すじ入り 味噌煮込みうどんの素」を新発売します。



【 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>

とろっとやわらかな食感の牛すじ入りで、溢れる肉の旨みがスープに広がります。
うどんを加えて約3分煮込むだけで家庭では作れない本格的なうどんが楽しめます。

■牛すじ入り カレー煮込みうどんの素

12 種の本格スパイス(クミン、黒胡椒、フェンネルなど)と風味豊かなかつお節粉を使用し、あとひく辛さと香りが特徴です。



■牛すじ入り 味噌煮込みうどんの素

熟成豆味噌と昆布だし、かつお節だしを使用し、コクや複雑な味の深みが特徴です。



<商品概要>

商品名	牛すじ入り カレー煮込みうどんの素	牛すじ入り 味噌煮込みうどんの素
内容量	300g	
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	300 円 (税抜) / 324 円 (税込)	

素材、きわだつ。

モランボン