

報道関係者各位

2022年9月27日



「私たちは野菜をもっと美味しくかんたんに食べるべきだ」  
ウェルビーンベジライフ  
野菜のためのブランド「Well-Being Vegelife」

～10月1日（土）よりテレビCM放送開始～

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「Well-Being Vegelife チョレギのたれ」「Well-Being Vegelife 韓国風のりチョレギのたれ」「Well-Being Vegelife ナムルの素」「Well-Being Vegelife チヂミの素」の4品のテレビCMを2022年10月1日（土）より全国（一部地域を除く）で順次放送いたします。



<テレビCM放送概要>

■ 放送時期

2022年10月1日（土）より全国で順次放送開始（一部地域を除く）

■ CM内容

【Well-Being Vegelife 美しい野菜編 チョレギ】15秒

空に向かって青い葉を掲げる女性。よく見てみると、それは新鮮なサニーレタス！そう、私たちは野菜をもっと美味しくかんたんに食べるべきだ、というモランボンからのメッセージ。新ブランド“Well-Being Vegelife”から、ごま油ゆたかに香るチョレギのたれが新登場。子どもも大人も箸が止まらないほど、やみつきになる野菜の美味しさをぜひお試しください！



【 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

## 〈ブランドメッセージ〉



わたしたちは、野菜をもっと美味しくかんたんに食べるべきだ。  
誰しもが健康のためには野菜を食べることが大事だとわかっている。  
しかし野菜には旬があって、季節によって値段も変わる。  
毎日サラダだと飽きるし、そうじゃない料理は手間もかかる。  
子供は好き嫌い言うし、大人にだって好き嫌いがある。  
無理なく野菜を毎日美味しく摂ることができる方法は？

韓国では1人1日当たり 野菜消費量が世界トップクラス。

日常の家庭料理の中で野菜料理が 多くのウェイトを占めているのは、  
普段の食生活から健康を維持する

「薬食同源」という考え方が 根付いているから。モランボンには、子供も大人も飽きずに 野菜を  
楽しめる韓国食文化に着目。

薬念、複合の味、五味五色などの 考え方を取り入れた、  
野菜のためのブランドが誕生しました。

たとえば、かけるだけ。まぜるだけ。

わずかな時間と、ほんのひと手間さえあればいい。りり  
かんたんだから、つづく。おいしいから、すすむ。

毎日に、ちょうどよい野菜を。

Well-Being Vegelife

野菜のある食卓は、きっと豊かになる。



※CM&ブランドムービーはこちらの特設ページからご覧いただけます。

<https://www.moranbong.co.jp/wbv>

## 〈商品情報〉



### ■Well-Being Vegelife チョレギのたれ

圧搾製法 純正ごま油・金ごま使用

ごま油、金ごまの香ばしい風味に、にんにくを加えたコクのあるあとひく味わいが特徴です。



### ■Well-Being Vegelife 韓国風のりチョレギのたれ

圧搾製法 純正ごま油・刻みのり使用

ごま油の香ばしい風味に、刻みのりを加えたクセになる味わいが特徴です。



### ■Well-Being Vegelife ナムルの素

ゆでた野菜に和えるだけ

塩味、醤油味の2つの味で広がるおいしさの「ナムルの素」です。



### ■Well-Being Vegelife チヂミの素

野菜1つでかんたん！

にらなどの野菜を1つ用意するだけで、カリッともちもち食感の「チヂミ」がかんたんに作れます。

## <商品概要>

商品名	Well-Being Vegelife チョレギのたれ	Well-Being Vegelife 韓国風のり チョレギのたれ	Well-Being Vegelife ナムルの素	Well-Being Vegelife チヂミの素
内容量	310g		80g (塩味 20g×2、醤油味 20g×2)	315g (具入りだし 185g、チヂミ粉 100g、薬味たれ 30g)
入り数	1 ケース=10 本		1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存			直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	210 日		240 日	
参考小売価格	400 円 (税抜) / 432 円 (税込)		200 円 (税抜) / 216 円 (税込)	350 円 (税抜) / 378 円 (税込)