

報道関係者各位

2022年10月5日

焼肉と韓国料理の店 モランボン本店創業 50 周年企画 ソムリエが作る「焼肉に合うレモンサワー」そのマリアージュとは！

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、焼肉と韓国料理の店「モランボン本店」にて創業 50 周年を記念して 5 種の「焼肉に合うレモンサワー」を展開し、その多彩なメニューバリエーションに人気上昇しております。

50th
Anniversary
1972-2022



<特製レモンサワー誕生の背景>

コロナ禍での制限で客足が伸び悩むなか、焼肉×ワインの提案を行うソムリエ（写真右）は「ソムリエの知識をワイン以外にも活かすことができるのではないか」と考え、ウォッカやジン、ラム等を使用できる多種多様にアレンジが可能なサワーというメニューに着目しました。



<完成までの経緯>

様々な果物と合わせて試作を繰り返すこと 2 年、さっぱりしていて焼肉との相性がよい「究極のレモンサワー」にたどり着きました。焼酎で割るおなじみのレモンサワーとは違い、それぞれに合った原酒と組み合わせて使用することでバリエーション展開ができました。現在はコロナ前の 19 年と比較するとレモンサワーの売上は 5 倍以上に拡大し、20～30 代の女性のお客様にも多く注文していただいております。ビールやワインなどがあまり得意ではないという女性のお客様でも種類豊富なラインアップから選んで楽しめるところがヒットの要因ではないかと考えます。

【 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

<おすすめは「50周年プレミアムサワー」「焼肉専用スパイスレモンサワー」>

5種のレモンサワーのなかでも「50周年プレミアムレモンサワー」はモランボン本店創業50周年に掛け合わせて50個ものレモンを漬け込んだ原酒を使用。アニバーサリー要素も含んだお酒となっています。また「焼肉専用スパイスレモンサワー」は7種のスパイスを加えブラックペッパーを振った斬新な味が特徴です。ワインのマリアージュの考え方を参考に、「山椒やワサビは、食材とお酒の相性を格段に良くする」というソムリエならではの発想が存分に活かされた1品です。上記2品を含む5品のラインナップを軸に、今後も多彩なアレンジの可能性を秘めたオリジナルのレモンサワーの開発を行い、コロナ禍の逆境を活かした取り組みを続けてまいります。



<商品ラインアップ>

50周年プレミアムレモンサワー 750円（税込）

通常の倍！50個のレモンを贅沢に使用しています。

ジンとスピリタスに漬け込んだ50周年限定のプレミアムレモンサワー！

濃厚で爽快感のある特別な味わいに仕上がりました。ソムリエのお勧め商品です。

焼肉専用スパイスレモンサワー 750円（税込）

自家製レモンサワーの原酒に和胡椒、鷹の爪、シナモンなど7種類のスパイスを加えブラックペッパーを振った焼肉専用レモンサワー！

リピートされるお客様が多く、焼肉との相性も抜群です。

自家製レモンサワー 750円（税込）

口当たりの良いウォッカで漬け込んだ定番レモン！

酸味が穏やかで果実本来の甘みとやわらかい飲み口が特徴です。

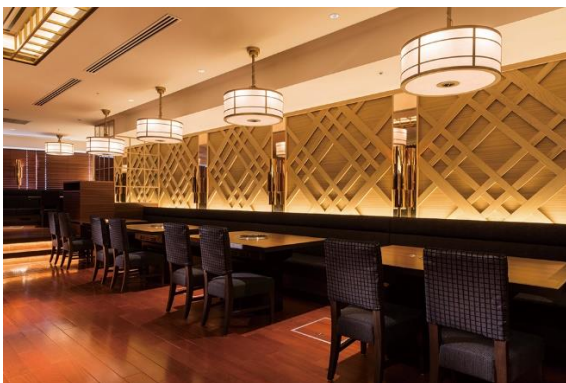
🍋 自家製さわやかレモンサワー 750円 (税込)

レモンとライム、ミントをホワイトラムで漬け込んださわやかレモンを使用しています。

🍋 生搾りレモンサワー 750円 (税込)

苦みとえぐみが出ないように丁寧に搾ったレモン果汁で作るクラシックなレモンサワーです。

<モランボン本店のご紹介>



- 店名：モランボン本店
- 所在地：東京都府中市府中町 1-7-2 さくら食品館 4F
- 営業時間：
Lunch：12：00～14：00 (ラストオーダー 13:30)
Dinner：平日 17:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)
土日祝 16:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)
- 定休日：火曜日
- 電話番号：042-365-4121
- 公式サイト <http://www.moranbong.tokyo>