

報道関係者各位

2023年1月24日

広がるスパイスの香りでおうちにいながら海外旅行気分♪  
「タンドリーチキン&ジャンバラヤの素」

2023年2月15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、精肉売場向け商品として、「タンドリーチキン&ジャンバラヤの素」を2月15日（水）より新発売いたします。

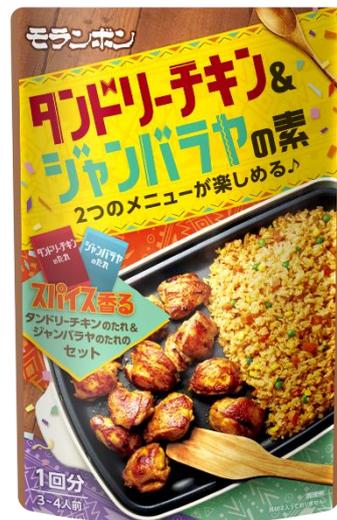
肉食需要の高まりを受けて調理家電が普及する中、ホットプレートの所持率は7割を超えており（弊社調べ 22年 N=885）、SNSでは家にいながら家族みんなで食事が楽しめるアミューズメント型のメニューに注目が集まっています。

### <開発背景>

生活者調査やSNSの投稿から、ホットプレートの魅力は「家族みんなで楽しめる」「いつもと違う雰囲気を楽しめる」「アミューズメント性がある」ということがわかりました。このことから、家族みんなが調理をするところから始めることで楽しい食卓が演出できるホットプレートを使用したメニューの開発ができなかと考えました。

メニューの方向性としては、ガパオライスなどの肉のおかずとご飯を組み合わせ、1品完結型の海外メニューの食卓登場頻度が伸長していること、さらに本格調理志向の高まりでスパイスの市場が拡大していることに着目し、おかずとごはんを組み合わせたスパイス×海外メニューにチャンスがあると捉えました。

そこで、日本でもファミリーレストランや学校給食でメニュー化されている、インドの鶏肉料理「タンドリーチキン」とアメリカ発祥のスパイシーなご飯料理「ジャンバラヤ」に着目し、2つのメニューを同時に楽しむことができる「タンドリーチキン&ジャンバラヤの素」を発売します。



### 【 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>

タンドリーチキンのたれとジャンバラヤのたれのセット商品です。(3~4人前)  
家族みんなで作って、食べて、楽しめる♪ホットプレートごはん。  
スパイスが効いたおかず&ごはんの2つのメニューが楽しめます。

## 【セット内容】



タンドリーチキンのたれ



ジャンバラヤのたれ



### ・タンドリーチキンのたれ

クミンやガラムマサラなど、14種類のスパイスを加え、風味豊かに仕上げました。

### ・ジャンバラヤのたれ

トマトペーストをベースに、スパイスやハーブなどをブレンドし、家族で食べられるマイルドな辛さに仕上げました。

## <調理工程>



### <下ごしらえ>

ポリ袋などに、切った鶏肉と「タンドリーチキンのたれ」を入れ、よくもみ込んで約10分おきます。



①ホットプレートの温度を200℃に設定し下ごしらえした鶏肉の皮目を下にして並べ、約5分焼きます。



②焼き色がついたら裏返して約5分焼き、片側によせます。あいたところに油を入れ、野菜、ご飯を加えて炒め合わせます。



③ご飯と野菜がなじんだら「ジャンバラヤのたれ」を加え、よく混ぜながらさらに炒め、材料に火が通ったらできあがり。

<商品概要>

商品名	タンドリーチキン&ジャンバラヤの素
内容量	130g(ジャンバラヤのたれ 70g、タンドリーチキンのたれ 60g)
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	240 日
参考小売価格	250 円 (税抜) /270 円 (税込)

素材、きわだつ。

モランボン