

報道関係者各位

2023年1月26日

夏こそスンドゥブ！～好調のスンドゥブチゲ用スープシリーズ強化～あさりの旨みと辛さに特化した
「あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ」

2023年3月1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、日配売場向け商品として、「あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ」を3月1日（水）より新発売いたします。

昨年の夏は記録的猛暑日が続いた中、近年の生活者における夏の食動向として「夏に辛い物を食べたくなる時がある」と答えた人が半数以上を占めていることがわかりました（弊社調べ 21年N=824）。実際、2022年春夏にリニューアル・新商品として発売した「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズは、リニューアルした濃厚辛口が前年比142%、濃厚マイルドは159%と大きく伸長しました（KSP-POS 全店千人金額(全国) 22年 3-8月）。

この結果を踏まえ辛い物を食べたくなる夏に向けて、スンドゥブチゲ用スープシリーズから、濃厚辛口、濃厚マイルド、濃厚牛テールに加え新たに1品追加いたします。



<開発背景>

スンドゥブの食卓登場頻度は大きく伸長しており、年代別では特に若年層が伸長しています（(株)インテージ キッチンダイアリー 22年 3-8月）。家庭でスンドゥブチゲを食べるシーンとしては、「辛い物が食べたいとき」や「韓国料理が食べたいとき」が上位で、長く続く韓流ブームもスンドゥブの好調要因となっています（弊社調べ 22年 N=200）。

また、スンドゥブチゲ用スープのユーザーを対象にスンドゥブチゲ用スープの魅力についてインタビューを実施したところ、スンドゥブは家庭では出せない「あさりの旨み」がメニューの特徴であり、魅力と答える方が多くいました。また、豆腐以外にも肉や野菜など様々な具材を入れてスンドゥブを鍋のようにアレンジし、ボリュームと栄養を考慮したメニューにしている方もいることがわかりました。

そこで、スンドゥブ特有のあさりの旨みと辛さに特化することで、具材をたっぷり入れても濃いままの旨みと辛さを楽しむことができる「あさりだし特濃スンドゥブチゲ用スープ」を発売し、スンドゥブヘビーユーザーの満足度を高めます。

【 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>

最後の一滴まであさりの旨みが濃い！そのまま使えるストレートタイプです。(2人前)

あさりだしに唐辛子・オキアミ塩辛・熟成コチュジャンを合わせた濃い旨みとキレのある辛さが特徴です。

・あさりだしがたっぷり2倍！※弊社（スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口）比

肉や野菜、練り物等を入れてもあさりの旨みが濃いままのスープが楽しめます。

・辛い物好きに刺さる辛さ

唐辛子と熟成コチュジャンを効かせたキレのある辛さ。具材たっぷりにしてもしっかり辛い！



<スンドゥブチゲ用スープシリーズ商品>



<商品概要>

商品名	あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ
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	540 日
参考小売価格	230 円 (税抜) /248 円 (税込)