

報道関係者各位

2023年7月25日

原料は厳選した5種類のみ。お肉のおいしさをさらに引き立てる

## 「すき焼のたれ」

2023年8月10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、精肉売場向け商品として、「すき焼のたれ」を8月10日（木）より新発売いたします。

すき焼は、「お肉がおいしく食べられる鍋料理」「今後一番食べたい鍋料理」として、生活者から高い人気があります。以前から休日によく食べられていましたが、近年その傾向が更に強まっており、すき焼の位置づけはより「特別感のあるメニュー」に変化しています（(株) インテージ キッチンダイアリー 22年度9-2月）。そこで、お肉と野菜を最後までおいしく食べ続けられるように原材料と配合にこだわった、ごちそうメニューをさらに格上げするすき焼のたれを発売します。



### <開発背景>

すき焼のたれに関する調査から、「お肉をおいしく食べられること」が生活者から最も求められています（弊社調べ 22年N=128）。これを踏まえ、お肉のおいしさをさらに引き立てるため、とことん原料にこだわりました。まず、味と香りのバランスが良く濃厚な「再仕込み醤油」を使用し、醤油の種類にこだわることで、お肉を更においしく食べられるようにしました。また、本みりん、三温糖、清酒の配合を調整し、ほどよい甘さで後味すっきりとした味わいに仕上げました。厳選した原料で、最後まで飽きずに食べ続けられる「すき焼のたれ」を新発売します。

### <商品特徴>

濃口醤油と再仕込み醤油に、本みりん、コクのある三温糖、旨みの強い清酒を合わせた、ほどよい甘さとすっきりとした後味のすき焼のたれです。ベースの濃口醤油に、香り立つ上品な風味と旨みのある再仕込み醤油を加えることで、お肉のおいしさを引き立てます。

パッケージにはどなたでもおいしく召しあがっていただけるよう作り方を分かりやすく記載しました。

★作り方動画（専門店の食べ方）はこちらからご覧になれます。

<https://youtu.be/8nCth4-xNLY>

### 【 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部 / 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

<商品概要>

商品名	すき焼のたれ	
内容量	310g	570g
入り数	1 ケース=10 本	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	
賞味期間	180 日	
参考小売価格	385 円 (税抜) /416 円 (税込)	550 円 (税抜) /594 円 (税込)