

報道関係者各位

2023年7月27日

あんかけ×鍋の新感覚鍋
「たらの中華風あんかけ鍋用スープ」

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、水産売場向け商品として、「たらの中華風あんかけ鍋用スープ」を8月10日（木）より新発売いたします。

冬の料理といえば鍋のイメージがあるように、冬の鍋全体の食卓登場頻度は月1回以上が7割程度と高いですが、そのメイン素材として魚介を使用する食頻度は5割も満たないのが現状です（弊社調べ 22年 N=200）。そこでお子さまがいる家庭でも、魚介がおいしく食べられる魅力的な鍋を提案したいと考えました。



<開発背景>

生活者調査を行ったところ、魚介の鍋を食べる機会を増やす条件として、「魚介がおいしく作れる」「ボリューム感」「濃厚な味付け」「子どもが喜ぶ」といったキーワードがあげられました（弊社調べ 22年 N=113）。この条件を踏まえたうえで、メイン素材は生活者がイメージしやすい、たらに着目しました。たらの組み合わせ検索では「あんかけ」・「鍋」がともに上位で、相性が良い組み合わせであることがわかりました（クックパッド(株) たべみる 22年）。実際、名前に「あんかけ」と付くメニューを作った生活者からは、「子どもが野菜や魚を食べてくれる」などの声があげられていることから「たら」×「あんかけ」×「鍋」の組み合わせにチャンスがあると捉えました。味の方向性としては「あんかけ」との組み合わせが上位の「中華」に着目しました（クックパッド(株)たべみる 22年）。ほたて・オイスターソース・XO 醤の旨みを加えた家庭では出せない味にすることで、他にはない新感覚鍋として「たらの中華風あんかけ鍋用スープ」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

<商品特徴>

“中華風あんかけ”のようなとろみが特徴のストレートタイプです。(3～4人前)

醤油ベースに、ほたて・オイスターソース・XO 醤の旨みとこしょうを加え、中華風の味わいに仕上げました。



☆おすすめの
あんかけ焼きそば

★作り方動画はこちらからご覧になれます。

<https://youtu.be/2pW7n8rmJVk>



<商品概要>

商品名	たらの中華風あんかけ鍋用スープ
内容量	750 g
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（販売期間）	450 日（期間限定 8-2 月）
参考小売価格	350 円（税抜）／378 円（税込）

素材、きわだつ。

モランボン