

“簡単3ステップレンジ用調味料”

『しっとり煮豚の素』『てり旨チキンの素』 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、短時間で失敗なし!『しっとり煮豚の素』『てり旨チキンの素』を精肉売場向け商品として2024年8月10日(土)より新発売いたします。

2023年には1,278万世帯となった共働き世代は今後も増え続けると考えます。そのなかで食事における調理や片付けといった時間は減らしたい意向が強くなっており、メイン料理をほったらかし調理できる専用調味料により、調理の負担を軽減したいと考えます。



<商品特徴>

■準備・調理・片付けいらず! 簡単おかず

○しっとり煮豚の素

- ・たまり醤油と三温糖のコク深い味わいが食欲をそそる、しっとり煮豚が作れます
- ・豚ブロック肉(250~300g)をパウチに入れてたった15分のレンジ調理で完成

○てり旨チキンの素

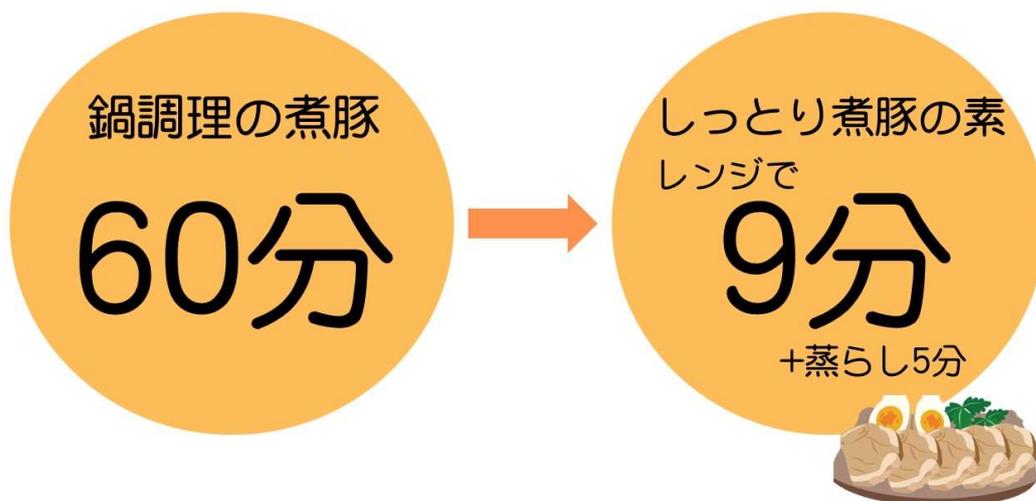
- ・味噌のコクと醤油もろみのまろやかな味わいでごはんがすすむ、てり旨チキンが作れます
- ・しっかりと味が鶏肉に絡み、ご飯のおかずにはぴったりな一品になります
- ・鶏の一枚肉をパウチに入れてたった15分のレンジ調理で完成



<開発背景>

■手間抜きは悪い事ではない

■煮豚の場合



レンジ加熱用パウチに生の食材を入れて調理するメニュー用調味料は 23 年度の前年比で 149%と伸長しています (KSP-POS 全店千人金額 (全国) 8-2 月)。これは生活者からレンジ調理が受け入れられており、様々な利用シーンがあるためと考えます。「時短はしたいが手作りもあきらめたくない」というニーズに対し、パウチでそのまま調理することで洗い物が出ず、後片付けもラクなレンジ調理を提案いたします。

電子レンジだけで手作り感のあるしっとり・ふっくらした食感に仕上がる感動を、より多くの生活者の方に実感していただきたいです。

<「しっとり煮豚の素」詳しい作り方>



調理手順

①下ごしらえ

- ・肉はあらかじめフォークなどでまんべんなくしっかりと刺しておく。
- ・封を開けて肉を入れ、ジッパーをしっかりと閉じてから軽くもみ込む。

②加熱・蒸らし

- ・ジッパー部分を上にし、底を十分に広げ立てて電子レンジで加熱する。
- ・加熱後、庫内で5分蒸らす。

③盛りつけ

- ・裏面両脇部の「ここを持つ」部分を持ち、電子レンジから袋を取り出す。

<商品概要>

商品名	しっとり煮豚の素	てり旨チキンの素
内容量	80g	65g
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	300 日	
参考小売価格	300 円(税抜)/324 円(税込)	

素材、きわだつ。

モランボン