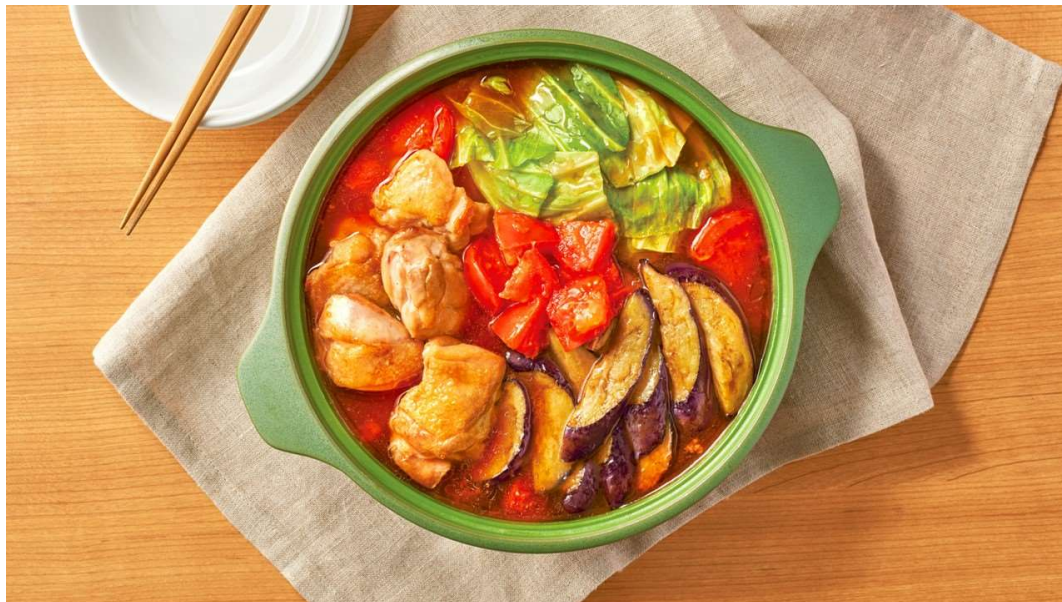


鍋のおいしさ新発見 健康感とワクワクを届ける新トマト鍋
『糀トマト鍋用スープ』新発売

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、鍋のおいしさを新発見できる『糀トマト鍋用スープ』を青果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。

発酵食品「糀」への注目は依然高く、素材との接点や健康感、おいしさなどがお客様から受け入れられています。21年、22年に発売した「糀レモン鍋用スープ」、「糀にんにく鍋用スープ」は対象素材の新しさとためしやすいついテイスト、そこに糀の付加価値が加わることでこれまでにはない、新しい鍋として生活者に受け入れられました。今回は鍋のマンネリを打破するべく、鍋の材料としてはあまり使われない「なす」と常にレシピが求められている「キャベツ」を対象素材としています。



<商品特徴>

■鍋のマンネリ打破！鍋野菜以外の素材×新しいテイスト

- ・なすとキャベツが主役の新しい鍋
- ・完熟トマトの濃厚な旨みに醤油糀を合わせた奥深い味わい
- ・やさしい酸味とコクのあるスープ
- ・始めになすと鶏肉を炒める工程を入れることで、なすが油をまといジュワっとジューシーに、そして艶やかに仕上がります



<開発背景>

■鍋の具材は白菜と長ねぎだけではない！

■鍋の使用素材ランキング

(株)インテージ キッチンダイアリー 23年度9-2月
※おでん、すきやき、しゃぶしゃぶを除く

RK	素材	TI値	22年度
1	白菜	72.9	→
2	ねぎ・長ねぎ	61.6	→
3	えのき	41.5	→
4	にんじん	31.6	→
5	しめじ	28.2	→

生活者が鍋で使用する素材に大きな変化はなく、白菜や長ねぎの食卓登場頻度が圧倒的に高いです（(株)インテージ キッチンダイアリー 23年度9-2月※おでん、すきやき、しゃぶしゃぶを除く）。また、約半数の方が決まった味で鍋をしており、鍋高頻度層ほどいろいろなテイストの鍋を楽しんでいます（弊社調べ 24年 N=824）。このことから、素材とテイストの定番化が鍋のマンネリ化の一因と考えられます。

■トマト鍋に新たなチャンス

そして生活者調査から野菜をおいしく食べられる鍋として上位にトマト鍋がランクインします（弊社調べ 24年 N=824）。また、全体の鍋つゆ調味料市場が97%と前年割れする中、トマト鍋つゆ調味料市場は前年比110%と好調です（KSP-POS 全店千人金額（全国）9-2月、細分類鍋ものつゆの中で商品名に「トマト」「とまと」がつくものを抜粋）。この需要を捉え、トマト鍋に新たなチャンスがあると考えました。

使用素材に関しては、トマトテイストと相性が良い、なすとキャベツを選びました。なすは鍋との接点が少なくキャベツは常にレシピ検索される人気の素材であり、鍋の食材に使用することで新しいメニュー提案となります。

<開発者の想い>

■いつもと違う具材で鍋を楽しみたいあなたへ

糀トマト鍋用スープは糀を含んだ旨みたっぷりのスープで野菜をおいしく食べられる鍋です。冬の季節に鍋の頻度が高くなり、食事にマンネリを感じるがあればぜひ、なすやキャベツといった普段とは違う具材を使った鍋でワクワクしていただきたいと思います。

<商品概要>

商品名	糀トマト鍋用スープ
内容量	750g
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)	750 日(期間限定 8-2 月)
参考小売価格	350 円(税抜) /378 円(税込)

<ラインアップ>



糀トマト鍋用スープ

糀レモン鍋用スープ

糀にんにく鍋用スープ