

報道関係者各位

2024年8月20日

辛さゼロ!?濃厚スープが豆腐に絡む!牛骨白湯仕立て
『濃厚白スンドゥブチゲ用スープ』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、辛さがなくどなたでも食べやすい『濃厚白スンドゥブチゲ用スープ』を、日配売場向け商品として2024年9月1日(日)より新発売いたします。

ご好評いただいている「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズは、おかげさまで23年の前年比128.8%と伸ばしています(KSP-POS 全店千人金額(全国)23年1-12月)。スンドゥブへの注目が高いことから、同シリーズより辛いものが苦手な方も楽しめる唐辛子不使用の「濃厚白スンドゥブチゲ用スープ」を新発売します。



<商品特徴>

- 辛さゼロの安心感。辛くないからこそ家族でいつでも楽しめる外食店の味
- ・豆腐1丁(約300g)を入れて温めるだけで完成
- ・ほたて、あさりの旨みに牛骨だしを合わせた深みのあるコクとやさしく香る生姜の風味が特徴
- ・唐辛子、コチュジャン、にんにく不使用で、朝の味噌汁代わりにもおすすめ



<開発背景>

■不満に応えるスンドゥブチゲ用スープシリーズ

食料品値上げが続く中、安価で栄養価の高い豆腐の需要が拡大しています。特に豆腐を使った鍋やスープ料理のイメージ調査を行ったところ、「豆腐が崩れやすくてつかみにくい」「味が染み込みにくく淡泊」という不満があることが分かりました（弊社調べ 23年 N=100）。スプーンで食べやすく、豆腐に濃厚スープが絡むため秋冬期の豆腐料理としてスンドゥブチゲは、満足度が高いと考えられます。このたび、さらに多くの方に豆腐料理を楽しんでいただけるように辛いものが苦手な方も楽しめる唐辛子不使用の「濃厚白スンドゥブチゲ用スープ」を開発しました。

■白スンドゥブとは？

白スンドゥブチゲは、赤唐辛子を使用しないスンドゥブチゲを指します。日本の外食店でも広くみられるようになり、認知拡大が見込めるメニューです。本商品は牛骨白湯で仕立てた白色のスンドゥブチゲとしてコクのある味わいに仕上げました。

<商品概要>

商品名	濃厚白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	750 日
参考小売価格	230 円（税抜）/248 円（税込）

<ラインアップ>

