



2017年2月2日

子どもに人気の肉メニューが“魚”で楽しめる  
**「おさかな Smile 生姜照り焼」新発売**  
**「おさかな Smile タルタル南蛮」リニューアル**

2017年2月20日（月）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：ジョン・ピョンヨリ）では、水産売場向け商品として、「おさかな Smile（スマイル）生姜照り焼」を2月20日（月）より発売、「同 タルタル南蛮」をリニューアルいたします。

### <開発背景>

近年、家庭の食卓では魚離れが深刻化しており、特に子どもが小さい若年世帯では、骨が面倒・ボリュームが少ない・レパートリーが少ないことなどが原因で、魚より肉が好まれる傾向にあります。

さらに、主婦にアンケート調査をしたところ、「魚料理の頻度を増やしたい」と答えた方は73.3%となり、さらに子ども向けに「子どもが喜ぶレパートリーが増えること」「子どもが好きな味付けであること」を望む声が多く挙がりました（弊社調べ 2016年 N=824）。

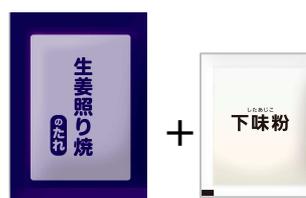
そこで、魚料理のレパートリーを増やしたい若年主婦に向けて、子どもが喜んでくれる“新しいおさかなメニュー”として、人気の肉メニューを魚で楽しめる切り身魚を使ったメニュー専用調味料を開発いたしました。子どものいる若年主婦へ魚料理の良さ・手軽さを提案いたします。



おさかな Smile 生姜照り焼

新発売

セット内容



おさかな Smile タルタル南蛮

リニューアル

セット内容



### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp

## <商品特徴・セット内容>

子どもに人気の肉メニューを魚で楽しめる “新しいおさかなメニュー” が作れる調味料セットです。

- ・専用の「下味粉」を魚にまぶして焼くことで、素材の臭みを抑え、表面はカリッと中はふっくら仕上げます。
- ・切り身魚を使用するので、フライパン1つでかんたんに作れます。

### ■おさかな Smile 生姜照り焼 **新発売**

ふっくら焼いた魚に、ほんのり生姜が香る

あまから醤油味のたれをからめて食べる「生姜照り焼」のセットです。

- ・子どもに人気の「生姜焼風」の味付けで魚がばくばく食べられ、ご飯がすすみます。
- ・「生姜照り焼のたれ」は、国産生姜入りで、醤油をベースに三温糖やみりんを加えたあまから醤油味です。
- ・かじき、さわらなど、いろいろな魚介でお楽しみいただけます。



生姜照り焼 調理例

### ■おさかな Smile タルタル南蛮 **リニューアル**

ふっくら焼いた魚に甘酢だれをからめ、

タルタルソースをかけて食べる「タルタル南蛮」のセットです。

- ・子どもに人気の「チキン南蛮風」の味付けで魚がばくばく食べられ、ご飯がすすみます。
- ・「甘酢だれ」は、醤油に黒酢と黒糖を加えたまろやかな酸味と甘さが特徴です。
- ・「タルタルソースの素」は、玉ねぎ・ピクルス・卵入りでご家庭のマヨネーズで仕上げるタイプです。
- ・かじき、サーモンなど、いろいろな魚介でお楽しみいただけます。



タルタル南蛮 調理例

## <商品概要>

商品名	おさかな Smile 生姜照り焼	おさかな Smile タルタル南蛮
内容量	100g (生姜照り焼のたれ 80g、下味粉 20g)	130g (甘酢だれ 60g、タルタルソースの素 50g、下味粉 20g)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間	240 日	
参考小売価格 (税抜き)	200 円	
JAN コード	4902807342061	4902807341903