



2017年2月2日

かつおがおいしい！旬の刺身で楽しむ食卓を彩るもう一品

「和風カルパッチョソース」

2017年2月20日（月）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：ジョン・ピョンヨリ）では、水産売場向け商品として、「和風カルパッチョソース」を2月20日（月）より発売いたします。

<開発背景>

近年、旅行やスポーツなど趣味を持つアクティブなシニアが増え、他の年代よりも健康に気を遣い、魚をよく食べる傾向にあります。

また、食卓において、刺身のかつおは手軽に食べられている一方、魚の臭みを感じやすいことやメニューのマナーなどが挙げられ（弊社調べ 2016年 N=100）、また、かつおを使ったメニューとして、刺身に続いて「カルパッチョ」がレシピ検索されていることなどから（クックパッド(株) たべみる 2013-15年）、かつおの新しい食べ方が求められていると考えました。

そこで、シニアに受け入れやすい和風味で、かつおやまぐろなどがおいしく食べられる新しい食べ方のカルパッチョソースを開発いたしました。

<商品特徴>

かつおやまぐろがおいしく食べられる「和風カルパッチョソース」です。

- ・ごま油で風味豊かに仕上げた醤油味です。
- ・薬味を効かせ、魚の臭みを抑えられます。
- ・刻み玉ねぎ入りで、見た目も華やかなメニューが簡単に作れます。
- ・かつおやまぐろの他、さまざまな旬の刺身で楽しめます。

提案素材：わかめ、サーモン、いか、たこ、さんま、ほたて、ぶり、甘えびなど

- ・お好みで水菜などの野菜を添えてもおいしく召しあがれます。
- ・化学調味料 無添加



<商品概要>

商品名	和風カルパッチョソース
内容量	50g
入り数	1 ケース=20 パック
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日
参考小売価格（税抜き）	120 円
JAN コード	4902807342054

【 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