



2017年7月19日

食卓のスキマを埋める フレキシブル野菜おかず

## 「白菜のとろーり煮用ソース」リニューアル 「大根のやわらか煮用つゆ」新発売 「キャベツのアンチョビガーリックソース」新発売

2017年8月15日（火）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、8月15日（火）より青果売場向け商品として、主婦の献立の悩みを解決する「白菜のとろーり煮用ソース」をリニューアル発売、「大根のやわらか煮用つゆ」「キャベツのアンチョビガーリックソース」を新発売いたします。

### ＜開発背景・リニューアル背景＞

2016年は9月の気温が高く、また台風など多雨の影響により野菜の価格が高騰し、秋冬期を通じて鍋の食卓登場頻度が前年を下回りました（株）インテージ キッチンダイアリー 2016年9-2月）。また、近年消費者の食卓に変化が見られ、肉・魚が確固としたメインとは言えず、主菜・副菜のメニューがあいまいに捉えられる傾向にあります。

そこで、消費者の食卓変化に合わせた主菜にも副菜にもなるちょうどよいボリューム感のメニューがあれば、鍋本番前の端境期における「あと1品どうしよう？」といった主婦の献立の悩みを解決できるのではないかと考えました。秋冬期にレシピ検索数が増える『白菜』『大根』、年間を通じてレシピ検索数が高い『キャベツ』の3つの野菜に着目し（クックパッド(株) たべみる 2016年）、「白菜のとろーり煮用ソース」をパッケージリニューアル、「大根のやわらか煮用つゆ」「キャベツのアンチョビガーリックソース」を新発売いたします。



白菜のとろーり煮用ソース

リニューアル



大根のやわらか煮用つゆ

新発売



キャベツのアンチョビガーリックソース

新発売

### 【 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>

- ・焼き魚等と合わせてW主菜に、肉が多い時の野菜の副菜として。  
シーンに合わせて使えるちょうど良いボリュームのメニューが作れます。
- ・フライパンのみで最後まで作れるので、余計な洗い物も増えずストレスなくおかずが作れます。
- ・それぞれの素材を引き出す青果売場ならではのメニュー専用調味料です。

### ■白菜のとろーり煮用ソース **リニューアル**

オマール海老ブイヨンに生クリーム、バター、チェダーチーズを加え、コクのある味わいに仕上げました。

まろやかなクリームソースが白菜にからみ、とろ〜りと仕上がります。

### ■大根のやわらか煮用つゆ **新発売**

本醸造醤油をベースにコクのある甘味が特徴の黒みりんと黒糖を加え、ご飯によく合う味わいに仕上げました。

下ゆでの手間なく、焼き目をつけて煮込むだけで大根がやわらかく仕上がる煮物用つゆです。

### ■キャベツのアンチョビガーリックソース **新発売**

アンチョビの旨みにガーリックの風味を効かせたオイルベースのソースです。フライパンに材料をすべて入れ、フタをして10分加熱するだけでできあがり。手間をかけずにすぐ1品が作れます。



## <商品概要>

商品名	白菜の とろーり煮用ソース	大根の やわらか煮用つゆ	キャベツの アンチョビガーリックソース
内容量	180g	250g	150g
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	540 日		450 日
参考小売価格 (税抜き)	180 円		
JAN コード	4902807380322	4902807381008	4902807381015