



NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2018年2月6日

専門店のスープで味わう冷麺シリーズ

「冷麺」「ごま豆乳冷麺」「キムチ冷麺」

2018年2月20日（火）リニューアル&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、日配売場向け商品として、焼肉・韓国料理専門店ですぐれた味づくりを取り入れた、こだわりの冷麺をご家庭で楽しめる「冷麺」「ごま豆乳冷麺」をリニューアル、「キムチ冷麺」を2月20日（火）より新発売いたします。

<開発背景>

近年、特に暑い夏の日昼の昼食メニューなどとして人気の冷麺ですが、メニューの魅力について調査したところ、「焼肉屋さんの冷麺」や「スープの旨み」に対する注目度がとても高いことがわかりました（弊社調べ2017年N=90）。

そこで、ご好評いただいている「冷麺」「ごま豆乳冷麺」の味わいはそのままに、焼肉専門店らしさをよりしっかり伝えるパッケージへリニューアルいたします。

さらに、キムチの酸味と辛味が特徴の「キムチ冷麺」を新たに発売し、お客様のニーズに合わせて様々なシーンで楽しめる涼メニューとしてご提案いたします。



冷麺

パッケージリニューアル



ごま豆乳冷麺

パッケージリニューアル



キムチ冷麺

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>

■冷麺 パッケージリニューアル

牛だしの旨みに焙煎ごま油が香る、コク深いスープで味わう冷麺です。

- ・かくし味のりんご酢により、濃厚な旨みがありながらもすっきりとしたおいしさが楽しめます。
- ・「生冷麺」、「専用スープ」、「辛味キムチだれ」各 2 パック入りの冷麺セットです。
- ・「生冷麺」は、コシが強く、ほんのりそば粉が香る中細タイプです。



■ごま豆乳冷麺 パッケージリニューアル

鶏白湯に焙煎練りごまと豆乳を加えた、まろやかなスープで味わう冷麺です。

- ・美容や健康に関心が高い女性にうれしい、コラーゲン 1000mg 配合 (500mg × 2 食)。
- ・「生冷麺」、「専用スープ」各 2 パック入りの冷麺セットです。
- ・「生冷麺」は、コシが強く、ほんのりそば粉が香る中細タイプです。



■キムチ冷麺 新発売

渡り蟹の旨みと牛だしが効いた、キムチ味のスープで味わう冷麺です。

- ・夏バテ気味でスタミナをつけたい時や、辛さやパンチのある味がお好きな方におすすめです。
- ・「生冷麺」、「専用スープ」各 2 パック入りの冷麺セットです。
- ・「生冷麺」は、コシが強く、ほんのりそば粉が香る中細タイプです。



<商品概要>

商品名	冷麺	ごま豆乳冷麺	キムチ冷麺
内容量	380g (麺 140g×2、 専用スープ 45g×2、 辛味キムチだれ 5g×2)	370g (麺 140g×2、 専用スープ 45g×2)	370g (麺 140g×2、 専用スープ 45g×2)
入り数	1 ケース=10 パック		
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存		
賞味期間 (販売期間)	120 日 (期間限定 3~8 月)		
参考小売価格 (税抜き)	400 円		
JAN コード	4902807372433	4902807372686	4902807372853