



2018年7月20日

“熟成の旨み&マイルドな辛さとコク”で家族みんなの元気をチャージ！
明日のためのキムチチゲ♪

「濃厚キムチチゲ用スープ マイルド中辛」

2018年8月15日（水）リニューアル発売

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、精肉売場向け商品として、さらに濃厚感をアップした「濃厚キムチチゲ用スープ マイルド中辛」を8月15日（水）よりリニューアル発売いたします。

<リニューアル背景>

家庭で食べるキムチ鍋は、「野菜がおいしく食べられる」「体が温まる」などの魅力から、すき焼き、豚しゃぶ、おでんに次ぐ人気の鍋です。また、専用調味料の使用率は84.1%と高く、家庭では出せない鍋用スープならではのおいしさを楽しんでいることがうかがえます。（弊社調べ2018年N=824）

発売から20年を迎えた「キムチチゲ用スープ」は、キムチを製造している弊社のキムチづくりの技を取り入れた「熟成の旨み」による本格的な味わいが好評をいただいております。21年目の今年はさらに濃厚感をアップさせ、マイルドな辛さでありながらご飯がすすむ濃厚な味わいにリニューアルいたします。

<商品特徴>

オキアミ塩辛、魚醤、熟成コチュジャンなど熟成・発酵した原材料を使用し、深い旨みに仕上げました。家族みんなで楽しめるマイルドな辛さです。

リニューアルポイント

- ① 2種の味噌使用 熟成度の高い味噌を追加し、複雑な旨み・コクをプラス。
- ② 魚介の旨みをアップ いかの内臓入り原料（いかゴロ）を追加し、深みのある味わいに。



<商品概要>

商品名	濃厚キムチチゲ用スープ マイルド中辛
内容量	750g
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
参考小売価格（税抜き）	350円
JAN コード	4902807340272

【 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 東京都府中市晴見町 2-16-1

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