



2019年2月7日



韓国の豚焼肉（テジカルビ）を日常の食卓へ
食べはじめたら止まらない、やみつきになる旨さ！

テジ

「韓の食菜 豚カルビ」

2019年3月1日（金）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）は、精肉売場向け商品として、「韓の食菜（はんのしょくさい） 豚（テジ）カルビ」を3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

2017年から続いている第三次韓流ブームの影響もあり、韓国料理が注目を集めています。17年はチーズタッカルビが一躍ブームとなり、「韓国メニュー専用調味料」も前年対比122%と好調に推移しました（日経POS 千人当たり金額（全国）3-8月）。

「韓国料理」は主婦にとって関心が高く、家庭での取り入れ意向は前年から9.4ポイント上昇しています。また、今後韓国料理を取り入れたい理由は「健康・美容」「簡単」がキーワードになっており、ここ数年の主婦の料理に関するニーズとマッチしているのも特徴です（弊社調べ 2018年 N=824）。

そこで、本場韓国で牛焼肉以上に人気の豚（テジ）カルビに注目しました。「安い」「柔らかい」「旨い」と三拍子そろっており、辛い料理として観光客にも人気のメニューです。フライパンで簡単に韓国の“テジカルビ”が楽しめる専用調味料を開発いたしました。

<商品特徴・セット内容>

やみつき甘辛だれでご飯が何杯でも頬張れる

もちもちトック付でボリューム満点の「豚（テジ）カルビの素」です。

- ・「炒め用トック（もち）」と「合わせ調味料」のセット。ボリュームのある1品が作れます。
- ・韓国のテジカルビがメインのおかず。お肉と野菜を用意するだけで簡単に作れます。
- ・豚バラ肉のこんがり焼けた“カリッ”、トックの“もちもち”で食感も楽しめます。



<商品概要>

商品名	韓の食菜 豚カルビ
内容量	190g（炒め用トック 100g、合わせ調味料 90g）
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）	300 円
JAN コード	4902807353968

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 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