



2013年8月8日

旬のたらを味わう！
素材を引き立てるだしにこだわった“たら”専用の鍋スープ

「たら鍋用スープ」

2013年8月15日（木）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、鮮魚売場向け商品として、冬定番の魚介をメインにした鍋料理を提案するため「たら鍋用スープ」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。同時に、旬の魚介を使った「かき鍋用スープ」「かに鍋用スープ」についても、味とパッケージを改良しリニューアル発売いたします。

<開発背景>

魚をメインにした鍋料理は、「健康によい」「だしが出る・おいしい」「あっさりしている」などの理由から、特に年代の高い方に人気です。その中でも、人気の鍋の第1位は「寄せ鍋」、2位「たら鍋」、3位「かに鍋」、4位「かき鍋」、5位「つみれ鍋」と続き、素材に特化した鍋が上位にみられます。（2013年弊社調べ N=100）

そこで、冬の旬素材として人気が高い「たら」に着目し、シンプルなだしで素材の味わいが楽しめる鍋として「たら鍋用スープ」を開発いたしました。たらは、味がさっぱりしていて子供も大人も食べやすく、旬の時期は価格も手頃であることなどから、鍋のメイン素材として家族みんなで楽しめます。

同様に、「かき鍋用スープ」「かに鍋用スープ」についても、頻度の高い年配層の方により満足していただけるよう味とパッケージを見直し、魚の鍋を幅広く提案していきたいと考えています。



たら鍋用スープ
(新発売)



かき鍋用スープ
(リニューアル発売)



かに鍋用スープ
(リニューアル発売)

<商品特徴&材料例（3～4人分）>

■ たら鍋用スープ ～塩味～

鶏がら、かつお節、昆布のだしに香味野菜を合わせ、岩塩でまろやかに仕上げた、たら鍋用スープです。深みのあるだしが、たらの旨みを包み込み、おいしさを一層引き立てます。

【材料例】たら約 300g、白菜 1/4 株、長ねぎ 1～2 本、しいたけ 3～4 枚、人参 1/4 本、油揚げ 1 枚、豆腐 1 丁、本品 1 パック



■ かき鍋用スープ ～みそ味～

赤みそ、白みそ、豆みそを使用し、昆布とかつお節のだしで仕上げた、風味豊かなかき鍋用スープです。合わせみその深いコクがかきの旨みを包み込み、おいしさを一層引き立てます。

【材料例】かき 200～300g、白菜 1/4 株、長ねぎ 1～2 本、しいたけ 3～4 枚、人参 1/4 本、木綿豆腐 1 丁、本品 1 パック



■ かに鍋用スープ ～しょうゆ味～

利尻昆布だしをベースに白しょうゆで上品に仕上げた、かに鍋用スープです。かにだしの甘みが、かにの旨みを包み込み、おいしさを一層引き立てます。

【材料例】かに 400～500g、白菜 1/4 株、長ねぎ 1～2 本、えのき茸 1 袋、豆腐 1 丁、本品 1 パック



<商品概要>

商品名	たら鍋用スープ	かき鍋用スープ	かに鍋用スープ
内容量	750g		
容器	アルミスタンディングパウチ		
サイズ・入り数	150mm×260mm（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（販売期間）	450 日（販売期間：8 月 15 日～2 月末日）		
参考小売価格	367 円（税込み）		
JAN コード	4902807341798	4902807341064	4902807341279