

トレンドのアジアンメニューをご家庭で！
「チュクミ風炒めの素」・「ヤムウンセンの素」

2024年2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：全 峰 碩）は、水産売場向け商品として、「チュクミ風炒めの素」・「ヤムウンセンの素」を2月15日（木）より新発売いたします。



昨今の物価高の影響から、海外旅行需要は完全には復活していないものの、旅行先として「アジア」の人気が高まっています。コンビニやスーパー、外食店などでは「アジアフェア」が開催され、韓国料理やタイ料理をはじめとしたさまざまな国の商品が展開されています。そこで、トレンドのアジアを取り入れた魚介メニューを生活者に提案することで、魚介摂取のきっかけが生まれるのではないかと考えました。

<開発背景>

人気が高まるアジア料理から、韓国料理の「チュクミ」、タイ料理の「ヤムウンセン」に着目しました。「チュクミ」とは「チュクミポックム」を指し、イダコをコチュジャンや唐辛子などで甘辛く炒めた料理です。近年、韓国料理店が多く展開されている新大久保でも、チュクミ専門店が次々にオープンしており、韓国好きの人や若者も注目しているメニューの1つです。

「ヤムウンセン」とはタイ風春雨サラダのことで、ゆでたえびや玉ねぎ、パクチーなどの具材を加えて温かいまま食べる、ライムやレモンの酸味とナンプラー、砂糖の甘塩っぱさが特徴です。ナンプラーなどが含まれるエスニック調味料市場は18年度比で128%と伸長しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）22年度 小分類名称：エスニック調味料）。また、ヤムウンセンはコンビニ、惣菜での取り扱いもされており、タイ料理の中でも人気が高まっています。そこで家庭でも手軽にトレンドメニューを楽しんでいただけるように、食経験がない方でも食べやすい日本風の味付けにアレンジした「チュクミ風炒めの素」「ヤムウンセンの素」を発売します。

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発部 / 田所・村上

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

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

<商品特徴>

■チュクミ風炒めの素

たこなどの魚介と野菜をフライパンで炒めることで、韓国気分が味わえる「チュクミ風炒め」の素です。合わせ調味料+炒め用トッ（もち）のセット商品です。ご飯に合う食べやすい甘辛い味付けに仕上げました。

- ・合わせ調味料

三温糖、もち米コチュジャン、魚醤を使用した甘辛味。

- ・炒め用トッ（もち）

国産うるち米を使用したもちもち食感。



■ヤムウンセンの素

ゆでたえびなどの魚介と春雨を野菜と和えることで、エスニック気分が味わえる「ヤムウンセン」の素です。具入り調味料+春雨のセット商品です。パクチーやナンプラーなどの独特な風味を強く出しすぎず、レモンやライムの酸味を効かせた食べやすい味付けに仕上げました。

- ・具入り調味料

きくらげ、唐辛子入り

ほのかに香るナンプラー・パクチーの風味に、ライム・レモンの爽やかな酸味を効かせたクセになる味わい。

- ・春雨

緑豆澱粉、馬鈴薯澱粉から作った歯切れのよいプリプリ食感。



<商品概要>

商品名	チュクミ風炒めの素	ヤムウンセンの素
内容量	190 g (炒め用トッ 100 g、 合わせ調味料 90 g)	130 g (具入り調味料 90 g、 春雨 40 g)
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	360 日
参考小売価格	330 円 (税抜) /356 円 (税込)	

素材、きわだつ。

モランボン