



2014年2月26日

プロの技で本格中華！
こだわりの中華の醬と下味粉でもっとおいしく！

醬技中華「エビチリソース」「エビマヨソース」リニューアル発売

2014年3月1日（土）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、鮮魚売場向け商品として、本格的な中華料理が家庭で簡単に作れる、醬技中華「エビチリソース」「エビマヨソース」の味とパッケージを改良し、3月1日（土）よりリニューアル発売いたします。

<開発背景>

1960年代から家庭の食卓にも登場するようになった中華料理は、早くから家庭用の専用調味料が普及したこともあり、現在では家庭でもより本格的な味わいを楽しむようになりました。

このように中華料理に対する消費者の本格志向が高まるなか、水産売場での下味粉付き中華調味料の草分け的存在でもある「エビチリソース」「エビマヨソース」を、中華の醬にこだわり、より本格的な味へとリニューアルいたします。

醬技中華シリーズは、ソースと下味粉がセットになっており（エビチリは辛味調味料も添付）、プロの技として、えびに「下味粉」をまぶすことで、素材の臭みをおさえ、ぷりっとジューシーな食感が楽しめます。また、ソースには外食店でも使用する中華の醬や調味料を使用し、家庭では出せない本格的な味わいに仕上げています。エビチリソースについては、辛味調味料を増量し、辛さを大辛まで調節できるようになりました。辛い物が好きな本格志向の方にも満足していただけます。

※醬技中華シリーズとは…海鮮素材が煌めくようなおいしさになる下ごしらえの技と、メニューをおいしく仕上げる中華醬の合わせ技を取り入れた本格中華調味料シリーズです。



醬技中華
エビチリソース



醬技中華
エビマヨソース

【醬技中華 エビチリソース】

風味豊かな3種類の中華醬に鶏がらやんにくの旨みを加えた、コクのある甘口タイプです。「エビチリソース」「下味粉」「辛味調味料」のセットで辛味調味料で辛さを調節できます。

- **エビチリソース**：3種の醬（豆板醬、蝦醬、豆豉醬）、鶏がらやんにくなどを加えたコクのある甘口タイプ。
- **下味粉**：素材の臭みを抑え、えびをぷりっとジューシーに仕上げます。
- **辛味調味料**：豆板醬、花椒（ホアジャオ）入り。お好みで甘口～大辛まで調節できます。



【リニューアルポイント】

- ・ エビチリソースの蝦醬を増量。鶏がら、花椒（ホアジャオ）を追加し本格感をアップ。
- ・ 辛味調味料を5gから7gに増量し辛口嗜好の方でも満足できる味わいに。

【中華の醬の特徴】

- ・ 豆板醬（トウバンジャン）：空豆に塩、唐辛子などを加えて作った辛い味噌。
- ・ 蝦醬（シャージャン）：えびに塩を加えて発酵させたもの。えびの香りと旨みの特徴。
- ・ 豆豉醬（トウチジャン）：黒大豆に塩を加えて長時間熟成したもの。塩辛さが特徴。
- ・ 花椒（ホアジャオ）：中国の山椒のこと。香りとピリ辛さが特徴。

【醬技中華 エビマヨソース】

3種類の中華調味料と、にんにくなどの薬味を効かせた、マヨネーズだけでは作れない本格的な味わい。エビマヨソースと下味粉のセットで、えびがぷりっとおいしく食べられます。

- **エビマヨソース**：蝦醬、チューニャン、南乳とにんにくなどの薬味を効かせたご飯に合うコク深いオーロラ風マヨネーズです。
- **下味粉**：素材の臭みを抑え、えびをぷりっとジューシーに仕上げます。



【リニューアルポイント】

- ・ 蝦醬を追加し、えびの旨みをアップ。マヨネーズを増量しコクのあるまろやかな味わいに。

【中華調味料の特徴】

- ・ 南乳（ナンニユウ）：豆腐を紅麹で発酵させたもの。後味の伸び、独特な香り、コクが特徴。
- ・ チューニャン：米を米麴により糖化させた甘味料。日本の甘酒に近い。

＜商品概要＞

商品名	醬技中華 エビチリソース	醬技中華 エビマヨソース
内容量	127g（エビチリソース 100g、下味粉 20g、辛味調味料 7g）	120g（エビマヨソース 100g、下味粉 20g）
容器	スタンディングパウチ	
サイズ・入り数	130mm×190mm（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	180 日	
参考小売価格	191 円（税抜き）	
JAN コード	4902807341323	4902807341330