



2013年2月14日

インスタ加工用カツレツ粉にプレーン味が新登場！
6種類のラインナップで味付けコーナーを活性化

「インスタ加工用 Bistro Dish カツレツ粉 プレーン」

2013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）では、精肉売場向け商品として、家庭で焼くだけで簡単においしいカツレツが作れる、「インスタ加工用 Bistro Dish カツレツ粉 プレーン」を2013年3月1日（金）より新発売し、同時に既存商品5アイテムについても、リニューアルいたします。

<開発背景>

有職主婦の増加で、家事時間の短縮がみられるなか、調理の手間が省ける味付け肉は時短メニューとして、主婦の強い味方です。カツレツは味付け肉の人気&定番アイテムですが、パサついてしまう、サクッと仕上がらないなどの不満の声もあげられていました。そこで、よりカリッとジューシーな食感に焼き上がるよう、粉の機能性をアップいたします。

また、いろいろな味や素材でカツレツを楽しんでいただくため、シンプルな味わいの「プレーン」を新発売し、味のラインアップを強化いたします。

<販促シール>



<商品化イメージ>



鶏むね肉をカツレツ粉「ハーブ&ペッパー」で味付け

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報室 / 石川

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル 6階

Tel : 03-5469-3931 Fax : 03-5469-3935 E-mail : ishikawa-m@moranbong.co.jp

< 「プレーン」の商品特徴 >

素材の味を引き立てるシンプルな味わい。各種ハーブやスパイスをほんのりブレンドしました。ご家庭でお好みのソースやレモン汁をかけてもおいしく召しあがれます。

サクッとジューシーな食感

肉の水分が逃げにくく、ジューシーに仕上がるようにコーンフラワーを配合。パン粉の形状を粗くすることで、サクッと感もアップしました。

“揚げずに作れる”ことを訴求

「揚げずにサクッとジューシー」のコピーをシールに入れ、手軽に作れることを訴求します。

6つの味バリエーション

新発売の「プレーン」味が加わり、バラエティに富んだ6種類のラインアップで様々な味が楽しめます。



< 商品概要 >

商品名	インストア加工用 Bistro Dish カツレット粉 500g					
	プレーン	カレー テイスト	マヨネーズ テイスト	ハーブ& ペッパー	トマト& バジル	ガーリック ソルト
内容量	500g					
容器	アルミ蒸着チャック平パウチ					
サイズ・入り数	220mm×310mm (1 ケース=4 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	180日					