



2015年7月28日

肉本来のおいしさを引き出す！“肉のため”の鍋用調味料

＜化学調味料 無添加＞

「牛鍋つゆ」「豚鍋つゆ」「鶏白湯鍋つゆ」

2015年8月15日（土）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、「牛鍋つゆ」「豚鍋つゆ」「鶏白湯鍋つゆ」を8月15日（土）より新発売いたします。

＜開発背景＞

近年、「肉ブーム」と呼ばれるトレンドが生まれ、肉に特化したフードイベントや外食店などが話題となっています。そのなかでも特に、肉の旨みを味わう熟成肉が人気となるなど、“肉本来のおいしさを楽しむ”メニューへの注目が高まってきています。

そこで、秋冬期の定番である鍋メニューを、“肉本来のおいしさを楽しむ”ことからアプローチしていただけるよう、肉のおいしさを引き立てる“肉のため”の鍋用調味料を開発しました。

精肉売場での定番素材である、牛肉・豚肉・鶏肉、それぞれの素材に合うだしにこだわり、だしの風味が活きるよう化学調味料 無添加で仕上げました。



牛鍋つゆ



豚鍋つゆ



鶏白湯鍋つゆ

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 商品開発部 広報担当 / 川村

〒183-8536 東京都府中市宮西町 2-5-1 さくら三番館ビル 4F

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

<商品特徴>

肉本来のおいしさを楽しむ、“肉のため”の鍋用調味料です。

肉のおいしさを引き出すためにだしにこだわり、だしの風味が活きるよう、化学調味料 無添加で仕上げました。

■牛肉鍋つゆ

山椒と胡椒の香りで牛肉を味わう粋な大人鍋

北海道産昆布だしと牛だしをベースに山椒と胡椒を効かせた、すっきりとしながらもコク深い旨だし醤油味です。

■豚鍋つゆ

あっさりだして豚肉をたっぷり味わう鍋

かつお削り節、枕崎産かつお節だし、羅臼昆布だしをベースに、赤酒でまろやかに仕上げた、ほどよい甘さのうまぐち醤油味です。

■鶏白湯鍋つゆ

じっくり煮込んだ白湯スープで鶏肉を味わう鍋

じっくり煮込んだ鶏がらだしに、地鶏だしを合わせ、ほんのり香る刻み生姜で風味よく仕上げました。

<商品概要>

商品名	牛鍋つゆ	豚鍋つゆ	鶏白湯鍋つゆ
内容量	750g		
入り数	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	540 日		
参考小売価格 (税抜き)	350 円		
JAN コード	4902807353333	4902807353340	4902807353357