



2018年2月6日

シェフの技を感じる、  
外食店で食べるようなおいしさを簡単にご家庭で

## 「Bistro Dish ローストビーフサラダソース」新発売

「Bistro Dish ハンバーグソース」「同 スペアリブソース」「同 ポークソテーソース」  
「同 煮込みハンバーグソース」「同 ハンバーグの素」「同 ポークソテーの素」リニューアル

2018年2月20日（火）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、2月20日（火）より「Bistro Dish（ビストロディッシュ） ローストビーフサラダソース」を新発売、「Bistro Dish ハンバーグソース」「同 スペアリブソース」「同 ポークソテーソース」「同 煮込みハンバーグソース」「同 ハンバーグの素」「同 ポークソテーの素」をリニューアル発売いたします。

### <「Bistro Dish ローストビーフサラダソース」開発背景>

近年の肉ブームなどで、ローストビーフはイベントなどのごちそうの一品としてだけでなく、おかずやおつまみなど日常の一品として、平日や休日を問わず様々なシーンで食べられています。その食べ方として、ローストビーフをサラダと組み合わせて食べている人が最も多いことがわかりました（弊社調べ 2017年 N=100）。

そこで、お惣菜のローストビーフやお肉のサラダにかけるだけで、手軽に外食店のサラダのような華やかな一品に仕上がるローストビーフソースを新発売いたします。

### <新商品/商品特徴>

■Bistro Dish ローストビーフサラダソース **新発売**

サラダ、おつまみ、ローストビーフ丼などにも手軽に使えて、  
家族みんなで楽しめる「ローストビーフサラダソース」です。

- ・アンチョビソース、レモン果汁を合わせ、アクセントにあらびき黒胡椒を効かせました。
- ・きざみ&おろし玉ねぎをたっぷり加えているので、素材にソースがのり、見た目にも華やかに仕上がります。



### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /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

## <リニューアル商品／商品特徴・リニューアル点>

### ■Bistro Dish ハンバーグソース **リニューアル**

・レストランなど外食店でも使用されている“グラス・ド・ビアン※”を追加し、コク深い味わいの濃厚デミグラスソースに仕上げました。

※グラス・ド・ビアンとは、フォン・ド・ボー（牛肉のだし）をさらに煮詰めた、料理に深みやコクをつけるための調味料です。

### ■Bistro Dish スペアリブソース **パッケージリニューアル**

・醤油にガーリック、スパイスのコクと旨みを加え、アクセントにあらびき黒胡椒を効かせたスパイシーな味わいです。

### ■Bistro Dish ポークソテーソース **パッケージリニューアル**

・きざみ玉ねぎ、完熟トマトを合わせ、アクセントにガーリックを効かせた風味豊かな味わいです。

### ■Bistro Dish 煮込みハンバーグソース **リニューアル**

・レストランなど外食店でも使用されている“シャンピニオン デュクセル※”を追加し、風味豊かな濃厚デミグラスソースに仕上げました。

※デュクセルとは、きのこ、香味野菜をじっくり炒めた、料理に風味やコクをつけるためのソースです。

### ■Bistro Dish ハンバーグの素 **リニューアル**

・「練り込みだれ」と「焙焼式パン粉」のセットです。

・「練り込みだれ」は、ラード、卵を追加しました。あめ色玉ねぎ、きざみ玉ねぎ、赤ワインを加え、肉のおいしさを引き立てます。

・「焙焼式パン粉」は、香ばしく焼き上げた食パンを粉碎乾燥しました。肉汁を逃さずふっくらジューシーに仕上げます。

### ■Bistro Dish ポークソテーの素 **リニューアル**

・「ハーブ下味粉」と「仕上げ用ソース」のセットです。

・「ハーブ下味粉」は、オレガノ、バジル入りの下味粉で肉の旨みをとじ込め、カリッとジューシーな食感に仕上げます。

・「仕上げ用ソース」は、完熟トマトとバルサミコ酢をかくし味に加えたフォン・ド・ボー仕立てのデミグラスソースです。

・春夏のイベント時に注目度が高まるかたまり肉を使用した「ローストポーク」の提案を表面パッケージに追加。豪快で見映えも良いおもてなしメニューも簡単に作ることができます。



(左から) BistroDish ハンバーグソース、同 スペアリブソース、同 ポークソテーソース、同 煮込みハンバーグソース、同 ハンバーグの素、同 ポークソテーの素

＜商品概要＞

商品名	Bistro Dish ローストビーフ サラダソース	Bistro Dish ハンバーグソース	Bistro Dish スペアリブソース	Bistro Dish ポークソテーソース
内容量	90g	90g	100g	90g
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	180 日	300 日	240 日	300 日
参考小売価格 (税抜き)	170 円			
JAN コード	4902807353777	4902807310107	4902807310091	4902807330143

商品名	Bistro Dish 煮込みハンバーグソース	Bistro Dish ハンバーグの素	Bistro Dish ポークソテーの素
内容量	250g	140g (練り込みだれ 120g、パン粉 20g)	105g (仕上げ用ソース 80g、 ハーブ下味粉 25g)
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	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間	540 日	180 日	
参考小売価格 (税抜き)	200 円	190 円	200 円
JAN コード	4902807350721	4902807353760	4902807353234

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /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