

おいしさが、超えてゆけること。

モランボン

モランボン株式会社

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1
<http://www.moranbong.co.jp/>

News Release

2012年2月14日

もやしが主役になる！ 濃厚スープで炒めるごちそうおかず♪

「もやしとにらのユッケジャン風炒め」

バイタン

「もやしとなすの担々炒め」「もやしと豆苗の白湯塩炒め」

3月1日（木） 新発売

モランボン株式会社

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、青果売場向けの商品として、もやしが主役のメインディッシュが作れる調味料『もやしとにらのユッケジャン風炒め』『もやしとなすの担々炒め』『もやしと豆苗の白湯塩炒め』を2012年3月1日（木）より全国一斉に新発売いたします。

<開発背景>

もやしは天候の影響がなく、物量や価格が安定していること、味が淡泊でどんな食材ともマッチすることなどから、大変使い勝手の良い野菜です。近年、もやし関連の調味料も人気が高まっており、当社においても「もやし担々鍋」や「ナムルの素」などが好調に推移するなど、もやしメニューの需要の高さにも着目しています。

一方でもやしは、メニューの多くが炒めものの食材として使われており、そのためいつも同じ味付けになってしまうこと、水分が多いので味付けがうまくいかないことなどの不満点もあげられています。

そこで、これらの不満点を解消するため、いつものもやし炒めが豪華に仕上がり、もやしを主役にしたメインディッシュが作れる炒めもののシリーズを新発売いたします。濃厚スープで仕上げる「ユッケジャン風炒め」「担々炒め」「白湯塩炒め」のごちそう感のある3種類のテイストで、これまでとは違ったもやしのおいしさが味わえます。

濃厚スープは具入りで、さらに食材として、もやしにプラス1品の野菜を加えて作るので、ボリュームたっぷりのご飯に合うメインディッシュが作れます。



もやしとにらの
ユッケジャン風炒め 90g



もやしとなすの
担々炒め 90g



もやしと豆苗の
白湯塩炒め 90g

<商品特徴>

もやしとにらのユッケジャン風炒め 90g

本醸造醤油をベースに粗にんにく、熟成コチュジャンを使用したコクと旨みが特徴の辛口炒め用スープです。

- ・ 具入り濃厚スープ（粗にんにく入り）でスタミナ感のある味わいです。
- ・ もやし1袋、にら1束、牛肉（または豚肉）200gを使用し、韓国料理のユッケジャンをイメージさせる辛口です。

もやしとなすの担々炒め 90g

味噌、焙煎ねりごまをベースに鶏の旨みを効かせた、濃厚なコクのあるピリ辛炒め用スープです。

- ・ 豆板醤、甜麵醬、山椒などが本格中華を感じさせる味わいです。
- ・ 具入り濃厚スープ（人参入り）
- ・ もやし1袋、なす1～2本、豚ひき肉200gを使用します。辛さが控えめなのでお子様も一緒に食べられご飯によく合うメニューです。

もやしと豆苗の白湯塩炒め 90g

鶏、豚、ほたての旨みを効かせた野菜のおいしさを引き立てるコクと旨みが特徴の炒め用スープです。

- ・ 肉や魚介のだしがしっかり効いたあとを引く味わいで、にんにく、生姜などを配合したコクのある味わい。
 - ・ 具入り濃厚スープ（たけのこ入り）
 - ・ もやし1袋、豆苗1袋、鶏もも肉200gを使用します。豆苗はさつと炒めることでシャキシャキとした食感が楽しめます。
- ※豆苗・・・栄養価の高い、いま注目のスプラウト（エンドウ豆の新芽）です。

商品名	もやしとにらのユッケジャン風炒め	もやしとなすの担々炒め	もやしと豆苗の白湯塩炒め
内容量	90g		
容器	アルミスタンディングパウチ		
サイズ・入り数	90mm×148mm		
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存		
賞味期間	180日（販売期間：通年）		
参考本体価格(税込み)	157円（税込み）		
JANコード	4902807380452	4902807380469	4902807380476

◆ 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