

2010年2月1日

モランボンと韓国の伝統食品ブランド YANGBAN(ヤンバン)が共同開発した、
「本場の素材と匠の技が生きる深いコクと辛さ」の韓国キムチ。

ハン
「モランボン 韓キムチ」

2010年2月1日(月)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、日配売場向け商品として、韓国の総合食品メーカー・株式会社東遠 F&B の運営する韓国食品ブランド「YANGBAN(ヤンバン)」と共同開発した韓国キムチ『モランボン 韓キムチ』を、2010年2月1日(月)より全国一斉に新発売いたします。



新商品「モランボン 韓キムチ」

<開発背景>

モランボンは今から30年前の1980年に、家庭で手軽に食べられるパッケージ商品として「モランボンキムチ」を発売しました。これは、「本物の韓国食文化を伝えたい」という想いで、「生パック ジャン」に次ぐ大型商品として開発した商品でした。しかし、食卓への定着を目指したものの、価格等の理由から市場に受け入れられず、撤退せざるを得ませんでした。

以来30年間、当社では、韓国食文化で最も代表的な「キムチ」をパッケージ商品として復活させることを模索してきました。キムチの商品化に再チャレンジするにあたり、先行商品以上に「本場のキムチの魅力」を伝えるということが商品化の条件でした。その中で出会ったのが「YANGBAN (ヤンバン)」でした。

「YANGBAN (ヤンバン)」は「^{やんぼん}両班のり」で知られる韓国企業「東遠 F&B」の韓国伝統食品ブランドです。海苔（韓国売上 NO.1）をはじめ、キムチ、お粥などを展開しており、伝統的な韓国食文化に基づいた味づくりに定評があります。なかでも、YANGBAN (ヤンバン) のキムチは、厳選した韓国産原料の調達、安心・安全な品質保証体制等、高度な商品づくりにこだわっています。このキムチづくりの姿勢にモランボンが共鳴し、韓国キムチの商品化を決断、2008 年より共同開発がはじまりました。

共同開発にあたり、キムチの味の核となるヤンニョム（唐辛子やニンニクなどの薬味をブレンドした、キムチの味を決める漬け込み用のたれ）はモランボンのノウハウをベースにさらに研究を重ね、原料の調達・管理、製造、品質管理体制の確立は東遠 F&B が担当し、開発を進めてきました。

そして、共同開発プロジェクトの立ち上げから約 2 年で開発された「モランボン 韓キムチ」は、現在の韓国産キムチの中でも最上級のおいしさと品質をお届けできると自負しています。

※株式会社東遠F&Bとは

韓国売上No.1 の海苔・ツナ缶詰をはじめ、肉加工品・飲料・麺類等、300 種類以上の商品ラインアップを取り扱う、韓国の総合食品メーカーです。

「YANGBAN(ヤンバン)」は株式会社東遠 F&B の伝統食品ブランドです。

<商品特徴1 :味の特徴>

韓国キムチのファンである本格志向の方々に満足いただける味を目指しました。

①洗練された味わいのなかに感じられる深いコクと辛さ

食べ続けても飽きが来ない、あっさりとした味わいのなかに、深いコクと辛さで仕上げました。

- ・深いコクは、長ねぎ、玉ねぎ、ニラ、唐辛子、にんにく、生姜等の韓国産香辛野菜の絶妙なブレンドと塩辛類の旨みにより醸し出されます。
- ・熟成したアミ・いわしの塩辛に、隠し味としてカツオエキスを加え、余韻の残る味わいに仕上げました。
- ・本格志向の方々に満足いただくために、他社製品よりも「辛さ」を強めに仕上げています。辛さが異なる 2 種類の唐辛子を使用することで、絶妙な辛さを実現しました。

②白菜の食感

韓国産の白菜は、水分が少なく、しっかりとした食感が特徴です。特有のしゃきしゃきとした食感をキムチに生かしました。

③「韓国農水産物 100%」と「匠の技」を活かした味わい

韓国農水産物 100%とは・・・

・白菜

キムチの主原料であり、キムチのおいしさを左右する白菜は、季節ごとに異なる、もっともおいしい産地から仕入れています。品質基準を満たしたものだけが、原料として使用されます。

・唐辛子

辛さだけではなく、甘みを持ち合わせていることが、韓国で栽培された唐辛子の特徴です。色も明るすぎず、自然な深みのある赤色をしています。

・アミ塩辛

韓国伝統の製法に沿って、一定の温度と湿度を保つ土窟の中で6ヶ月間じっくりと熟成されたものだけを使用しているため、コクのある奥深い味わいを生み出します。

・イワシ塩辛

塩辛としてのおいしい品質基準を満たすため、アミ塩辛と同じように6ヶ月間熟成を重ねています。

匠の技とは・・・

- ・東遠F&B独自の塩漬け方法により保たれる、白菜のシャキシャキとした歯ごたえ。
- ・辛さが異なる2種類の唐辛子を使用することで実現した、本格的で絶妙な辛さ。
- ・薬味原料となる、大根、玉ネギ、ニンニク、長ネギ、生姜、ニラの素材の味を効かせた複雑な味わい。
- ・韓国で伝統的に使用されるアミ塩辛とイワシ塩辛をほどよくブレンドし、隠し味にカツオエキスを加えた、余韻の残る旨みの効いた味。

<商品特徴2 :容器の特徴>

キムチは常時発酵しており、そのガスが容器内に溜まると容器が破損することがあります。今回の容器には、発酵したガスのみが抜け、液もれしにくい構造を採用しました。

<商品特徴3 :デザインの特徴>

- ・ボトルは、韓国でキムチを漬け込む甕（チャントク）をイメージ。
- ・韓国の本場感を伝えつつも、上品で洗練されたデザイン。
- ・消費者の商品選択の際の目印になる、ロゴの「韓」の文字。

<製造・品質保証体制について>

・HACCP認定工場で生産

株式会社東遠F&Bのキムチ工場（鎮川工場）は、2004年5月にHACCP適用作業場指定として認定されています。原料入荷から製造・出荷までの全ての工程において、国際基準の品質管理システムを取り入れた信頼性の高い工場で生産されています。

※HACCPとは

原料入荷から、製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点（CCP）を特定し、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）します。万が一異常が認められた場合に、異常製品を未然に防ぐことができる国際基準のシステムです。（食品医薬品安全庁（韓国）認証）

・工程管理

原料入荷時の検査体制、白菜の洗浄工程における異物除去、製造段階での品質検査、各製造工程の記録管理など、安心・安全な品質管理体制で作られています。

・品温管理

キムチ製造箱詰め梱包後のキムチは、 -2°C ～ 4°C で冷蔵保管され、1日以上置かずに輸食用冷蔵コンテナ（ -3°C 設定）に積み込まれます。

輸出から国内の倉庫までの物流は、 -3°C 設定の冷蔵環境にて発酵が進まないような条件下で運ばれてきますので、お店には漬けたてに近い状態で届けられます。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	モランボン 韓 ^{ハル} キムチ
内容量	400g
容器	プラスチックボトル
入数	1ケース=6本
保存方法	冷蔵庫（ 10°C 以下）で保存
賞味期限	50日
JANコード	4902807372006
参考本体価格	オープン価格

◆ 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
〒183-0022 東京都府中市宮西町3-3-17 Tel 042-314-0291 Fax 042-314-0288