

2010年3月1日

焼肉ブームを盛り上げる、焼肉好き男性待望の塩だれが新登場

「男の焼肉 にんにく塩だれ」

2010年3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、春夏の精肉売場向け商品として、にんにくをガツツと効かせた新しい焼肉の塩だれ『男の焼肉 にんにく塩だれ』を2010年3月1日（月）より全国一斉に新発売いたします。

<開発背景>

内食回帰で家庭での食事が増える中、家庭における焼肉シーンも変化しつつあります。家庭で焼肉をする際は、主にホットプレート、またはフライパンを使用するという2つの方法がありますが、近年はフライパンを使う家庭が増え、その頻度もホットプレートの約2倍と高くなっています。また、曜日別に見ると、平日はフライパンを、休日はホットプレートを使用するシーンが多いことから、「平日のフライパン焼肉」にチャンスがあることがわかりました。（モランボン調べ）

そこで、さらに「平日に食べたい焼肉とはどんな焼肉だろうか？」と調査したところ、「毎日忙しく働く夫にスタミナを付けて頑張ってもらいたい」、「簡単に済ませたい」という主婦のニーズと、「仕事の疲れを、にんにくや肉などの食事で払拭したい」という男性のニーズがあることがわかりました。当社では、そのニーズに対応するため、家庭では作りにくい、にんにくを効かせた塩味のたれを手軽に使えるようにした「男の焼肉 にんにく塩だれ」を開発いたしました。

定番の焼肉のたれと異なる「にんにく塩だれ」によって、食卓での焼肉の登場頻度をさらに高められると考えています。



新商品 「男の焼肉 にんにく塩だれ」

<商品特徴>

● 男の焼肉 にんにく塩だれ 165g

- ・粒にんにくとおろしにんにくの2種類を使用した、ガツツとしたにんにくの風味が特徴です。
- ・岩塩と黒胡椒を使用し、素材のおいしさを引き立てる、スタミナ感のある味わいに仕上げました。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	男の焼肉 にんにく塩だれ
内容量	165g
容器	プラスチックボトル
サイズ	62.3mm×130mm×40mm
入り数	1 ケース=10 本
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日
JAN コード	4902807352008
参考本体価格(税抜)	200 円

◆ 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