

2010年6月1日

外食で人気のハンバーガーを朝食や休日のランチに。

「Bistro Dish テリヤキバーガーソース」

2010年6月1日（火）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、精肉売場向け商品として、朝食や昼食、休日のランチにハンバーグを使った新しい食卓シーンを提案する『Bistro Dish テリヤキバーガーソース』を2010年6月1日（火）より全国一斉に新発売いたします。

<開発背景>

現在、外食では、メニューの豊富さやボリューム感などから、ハンバーガーの人气が話題となっています。一方、家庭では、内食回帰の傾向で、簡単に作れるメニューを多数掲載している料理サイトのアクセス数が伸びるなど、メニューのバリエーションが求められていることがうかがえます。

その中、モランボンが行った調査では、主婦の84%が「子供を喜ばせたいときに手作りハンバーガーを作りたい」と回答するなど、外食メニューであるハンバーガーを家庭のメニューとして取り入れることに魅力を感じていることがわかりました。

そこで、子供がいる家庭・若年主婦層をターゲットに、外食で人気のハンバーガーが家庭で手軽に作れる『テリヤキバーガーソース』を発売いたします。家庭での肉メニューの喚起と、休日のランチに手軽にハンバーガーを楽しむおしゃれな食卓シーンを提案していきます。



「Bistro Dish テリヤキバーガーソース」

※Bistro Dish シリーズ

洋食屋さんのメニューが家庭で簡単に作れる調味料シリーズです。

2001年に「煮込みハンバーグソース」「ローキャベツ煮込みソース」を、翌年には「鶏肉のトマト煮用ソース」を発売リニューアルにより味の改良を行いながら約10年間、人気商品として好評をいただいています。

<商品特徴>

● Bistro Dish テリヤキバーガーソース 90g

- ・ 赤ワインとデーツ果汁（ナツメヤシの果汁）を使用したコクのある甘みと、ローストオニオンの旨みが特徴です。ハンバーグとパンに合う洋風の味わいに仕上げています。
- ・ 鶏肉などの和風の「てりやき」とは違い、赤ワインと果汁がきいた「醤油ベースの洋風」の味わいです。
- ・ 作り方は、ハンバーグを焼いてソースを煮からめ、パンにはさむだけ。バンズや食パン、イングリッシュマフィン、ロールパンなどお好みのパンでお楽しみいただけます。
- ・ 1袋でハンバーグ4個分を作れます。（1個は約100g）

商品概要は以下のとおりです。

商品名	Bistro Dish テリヤキバーガーソース
内容量	90 g
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ	90mm×148mm
入り数	1 ボール=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
JAN コード	4902807352022
参考本体価格(税抜き)	170 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