

報道関係者各位

2023年7月25日

食欲をそそる香ばしさがお肉のおいしさを引き立てる！5年連続伸長の「コク旨シリーズ」からのうこう

「コク旨スープがからむ 濃香 焦がし醤油鍋用スープ」

2023年8月10日（木）新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、精肉売場向け商品として、「コク旨スープがからむ 濃香 焦がし醤油鍋用スープ」を8月10日（木）より新発売いたします。

弊社精肉売場向け鍋用スープ「コク旨スープがからむ」シリーズは、おかげさまで2022年度は前年比103%と発売から5年連続で伸長いたしました（KSP-POS 全店千人金額（全国）9-2月）。そこでご好評いただいている「コク旨シリーズ」から新定番となる鍋つゆを提案し、生活者満足を高めたいと考えました。

<開発背景>

生活者の鍋つゆ購入のきっかけとして、価格やメニュー、簡便性の他に「スープがおいしそう」「自分では作れないテイスト」といった要素も購入きっかけとなることわかりました（弊社調べ 23年 N=824）。そこで生活者にとって馴染み深い鍋つゆの王道である「醤油」テイストと親和性がある「焦がし」と呼ばれる手法に着目しました。「焦がし」と名のつく商品は近年各ジャンルで広がりを見せています。また「焦がす」ことの特長としてコクや、深み、香ばしさが付与されることから「焦がし醤油」は醤油をワンランクアップさせる要素が魅力としてあげられます。

さらに、「焦がし醤油」との組み合わせ検索では20年度以降「鍋」が上位にランクインしていることから（クックパッド(株) たべみる「焦がし醤油」との組み合わせ検索）、「鍋」×「焦がし」の組み合わせに鍋をもっとおいしくさせる要素としてのチャンス性があると捉えました。これらを踏まえ、食欲をそそる香ばしさがワンランク上の“醤油味”へ格上げする「濃香 焦がし醤油鍋用スープ」を発売します。



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発部 / 田所・村上

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴>

香ばしい焦がし醤油がきわだつ醤油スープに、鶏の旨みを効かせた、深みのある味わいのストレートタイプです。(3~4人前)

鶏の旨みとにんにくをほどよく効かせ、あと引くおいしさに仕上げました。

焦がし醤油ならではの食欲をそそる香ばしさが、お肉のおいしさを引き立てます。



【コク旨スープがからむ シリーズ商品】



<商品概要>

商品名	コク旨スープがからむ 濃香 焦がし醤油鍋用スープ
内容量	750g
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	450 日
参考小売価格	350 円 (税抜) / 378 円 (税込)