

報道関係者各位

2023年7月25日

5年連続成長の「コク旨シリーズ」をさらにおいしくブラッシュアップ
「コク旨スープがからむ 至福のゆず醤油・牛テール白湯・ごま担々鍋用スープ」

2023年8月10日（木）リニューアル発売

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 至福のゆず醤油・牛テール白湯・ごま担々鍋用スープ」を8月10日（木）よりリニューアル発売いたします。



鍋つゆテイストの多様化を受け、定番の味以外のテイスト鍋に対する需要が年々高まりを見せています。そこで2017年の発売からご好評いただいている「コク旨シリーズ」から、トレンド感のある鍋つゆのブラッシュアップを行うことで、より生活者の満足度を高めたいと考えました。

<開発背景>

弊社「コク旨スープがからむ」シリーズは、お肉がおいしく食べられる点や、豊富な味のバリエーションからご好評をいただいております。2022年度は前年比103%と発売から5年連続で伸ばいたしました（KSP-POS 全店千人金額（全国）9-2月）。今回、ゆずと名の付く鍋つゆ売上No.1の「至福のゆず醤油鍋」、800アイテムを超える鍋つゆ市場で唯一牛テールを謳い、牛の旨みを贅沢に味わえる「牛テール白湯鍋」、トレンドの“ガチ中華”で関心度が高まる「ごま担々鍋」の3種類に着目しました（KSP-POS 全店千人金額（全国）22年度 9-2月）。そこで生活者の満足度をさらに高めるため、味のブラッシュアップを行い3品をリニューアルします。

【 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>

コクのあるスープが素材にからみ、お肉の旨みを引き立てるストレートタイプです。(3~4人前)

■コク旨スープがからむ 至福のゆず醤油鍋用スープ

本醸造醤油と鶏がらを合わせたスープに、ゆず皮と鶏油をふわっと効かせた、まるやかな味わいです。

<リニューアルポイント> 【ゆず感の向上】

ゆずの風味であっさり食べられるように醤油、ゆずなどのバランスを見直しました。



■コク旨スープがからむ 牛テール白湯鍋用スープ

牛骨・牛テールの旨みを凝縮した白湯スープに黒胡椒を効かせた、コクとまるやかさが溢れる味わいです。

<リニューアルポイント> 【牛の旨みアップ】

ビーフオイルを新たに配合したことで牛の旨みがアップし、より滋味深い味わいに仕上がりました。



■コク旨スープがからむ ごま担々鍋用スープ

焙煎練りごまとすりごまに白味噌を合わせ、山椒をほんのり効かせた、濃厚でピリ辛な味わいが食欲をそそります。

<リニューアルポイント> 【ごまと山椒を増量して本格感をアップ】

焙煎練りごまやすりごま、山椒を増量し本格感がアップしました。



【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 至福のゆず醤油鍋 用スープ	コク旨スープがからむ 牛テール白湯鍋 用スープ	コク旨スープがからむ ごま担々鍋 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	360 日	540 日	
参考小売価格	350 円（税抜）/378 円（税込）		