

報道関係者各位

2023年7月25日

初めてのキムチチゲに！  
「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」

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、「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」を8月10日（木）よりリニューアル発売いたします。

2022年度の鍋メニュー食卓登場頻度において、寄せ鍋や水炊きといった定番鍋の減少がみられるなか、キムチ鍋は増加傾向にあります（(株)インテージ キッチンダイアリー 22年度 9-2月）。一方で生活者意識としては辛いイメージから「子供が喜ばない鍋」として捉えられているのが現状です（弊社調べ 23年 N=824）。そこで生活者のギャップを解決することで初めてでもキムチ鍋にトライしやすくなるのではないかと考えました。

<開発背景>

現在、市場には辛さ表記をしているキムチ鍋の素は少ないため、辛さを気にする方がファーストトライしにくい状況があります。実際に小学校中学年くらいのお子さまがいる家庭では、辛さを気にするゆえ食卓に出したくても出せないといった場面が多いことがわかりました。そこで初めてキムチチゲにトライするお子さまがいる家庭に向けて、食べやすさを追求しました。辛さ控えめでありながらも大人も満足できる濃厚さを両立させる「家族で楽しめる辛さ」に味を調整し、家族みんなが満足する味わいにリニューアルします。



<商品特徴>

本場韓国キムチの旨み、熟成コチュジャンなど、熟成・発酵した原材料を使用し、辛さひかえめでありながら濃厚で深い味わいに仕上げたストレータイプです。（3～4人前）  
辛さを控えてもキムチ感をしっかりと感じる事ができる味わいに仕上げました。

<リニューアルポイント>

熟成・発酵の味は踏襲しつつ、魚介の旨み・濃厚さをさらにアップしました。  
辛さはマイルドでありながらお子さまから大人の方まで楽しめる味に変更しました。  
商品パッケージの表面のキャッチコピーを「家族で楽しめる辛さ」に変更して、当商品の持つ価値が伝わりやすくなるようなデザインにしました。

【 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

## <アレンジメニュー>

「ガーリックバーグキムチチゲ」

モランボン公式 HP では鍋奉行・安井レイコさんが考案した「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」でつくる「ガーリックバーグキムチチゲ」を紹介しています。ガツンと食べたい！スタミナ感たっぷりのハンバーグチゲです。「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」を使用することで小さなお子さまがいる家庭でも楽しんでいただけます。ぜひお試しください。



<https://www.moranbong.co.jp/nabe/information/detail/shobunabe2023.html>

## 【熟成濃厚 シリーズ商品】



## <商品概要>

商品名	熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド
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	540 日
参考小売価格	350 円（税抜）/378 円（税込）

素材、きわだつ。

モランボン