

報道関係者各位

2023年7月26日

芳醇な香味油がどんな野菜もおいしく包み込む！  
「菜の匠 香味油鍋用スープ 鶏がら醤油味」

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、青果売場向け商品として、「菜の匠 香味油鍋用スープ 鶏がら醤油味」を8月10日（木）より新発売いたします。

青果売場向けの鍋用調味料はコロナ禍以降高いベースを維持しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）9-2月）。「菜の匠シリーズ」においては「重ねだして野菜を包む」「野菜が1,000g食べられる」「対象素材をおいしく食べられるテイスト」などのこだわりがあり、生活者からご好評をいただいています。そこで菜の匠シリーズの魅力を活かしつつ、どんな野菜でもおいしく食べられる、野菜が主役の鍋を新たに提案できないか考えました。



<開発背景>

今回、素材を指定せずにどんな野菜もおいしく食べられるために、にんにくやねぎなどの香味野菜の香りを油にうつし風味よく仕上げる中華の調理技法に注目しました。この技法による「香味油」の風味で、味の厚み・コク・香りをひろげ、どんな野菜も包み込み美味しく食べられることがわかりました。これを踏まえ、「菜の匠」シリーズからどんな野菜もおいしく食べられる「菜の匠 香味油鍋用スープ」を発売します。

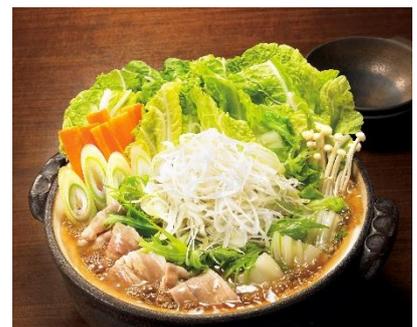
※香味油とはにんにくやねぎなど香りのある素材を食用油に加え、香味をうつした油のこと。

<商品特徴>

香り豊かで濃厚なスープが野菜を包み込み、野菜を1,000gおいしく食べられるストレートタイプです。（3～4人前）

鶏がらだしに野菜だしを重ね、香り高いにんにく油・ねぎ油を加えた食欲そそる味わいに仕上げました。

香味油が野菜や肉にからみつき、艶やかなできあがりでおいしさ感をアップさせます。



【 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

## 【菜の匠 シリーズ商品】

～菜の匠シリーズのこだわり～

『菜の匠』は野菜を煮込んで自然な甘みやコクを引き出した野菜だしに、肉のだしを重ねた鍋用スープシリーズです。



### <商品概要>

商品名	菜の匠 香味油鍋用スープ 鶏がら醤油味
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（販売期間）	360 日（期間限定 8-2 月）
参考小売価格	350 円（税抜）/378 円（税込）