

報道関係者各位

2023年7月26日

白菜鍋の素&もやし鍋の素 カテゴリNo.1※のモランボン「菜の匠シリーズ」から！  
**「菜の匠 白菜鍋用スープ・もやし担々鍋用スープ」**

2023年8月10日（木）リニューアル発売  
※（KSP-POS 全店千人金額（全国） 22年1-12月）

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 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味・もやし担々鍋用スープ」を8月10日（木）よりリニューアル発売いたします。

<開発背景>

青果売場向けの鍋用調味料は野菜素材がメインとなる鍋（白菜鍋のような）カテゴリが多く、なかでも白菜鍋やもやし鍋で約7割を占めています。この市場を牽引する白菜鍋、もやし鍋カテゴリにおいて自社の「菜の匠シリーズ」内「白菜鍋用スープ」「もやし担々鍋用スープ」が売上No.1と支持をいただきました（KSP-POS 全店千人金額（全国）22年1-12月）。そこでさらに「菜の匠シリーズ」の魅力を知っていただくことで、より多くの方に野菜がおいしく食べられる鍋として楽しんでいただけるよう、「菜の匠 白菜鍋用スープ」「菜の匠 もやし担々鍋用スープ」の2品をリニューアルします。



<商品特徴>

■菜の匠 白菜鍋用スープ（3～4人前）（パッケージリニューアル）

鶏がら白湯をベースに、豚骨・ほたての旨みと野菜だしを重ね、ごま油で風味よく仕上げました。パッケージ左上に「白菜鍋の素 売上No.1」が表記されます。

■菜の匠 もやし担々鍋用スープ（3～4人前）（味・パッケージリニューアル）

鶏がらだしに野菜だしを重ね、焙煎練りごま、ごま油、すりごまを加えたスープに山椒を効かせ、風味豊かな味わいに仕上げました。また、山椒を増量し本格的な味わいになりました。

パッケージ左上に「もやし鍋の素 売上No.1」が表記されます。

【 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 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味	菜の匠 もやし担々鍋用スープ
内容量	750g	
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光を避け、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)	