

報道関係者各位

2023年8月17日

韓国製造の具入りスープ。約5分温めるだけで本場の味が楽しめる
「骨なしカムジャタン・豚肉キムチチゲ」

2023年9月1日（金）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、日配売場向け商品として、「骨なしカムジャタン・豚肉キムチチゲ」を9月1日（金）より新発売いたします。

2023年も韓国トレンドは継続しており、新大久保のコリアンタウンには、ここでしか食べられない本場韓国の味を求め幅広い世代の方が連日訪れています。アンケート調査では、韓国料理を家庭で「ぜひ取り入れたい」と回答する割合は第3次韓流ブームの2017年と比較して163%と増加しています（弊社調べ 17-22年）。そこで、外食せずとも手軽に本場韓国の味を自宅で楽しんでいただける新たな提案を行いたいと考えました。



<開発背景>

カムジャタン※は韓国トレンドを受け、近年若者を中心に外食人気を見せています。「ポチャ（韓国式居酒屋）」がトレンドとして注目されていることから、韓国料理で飲み会や女子会をするシーンが増えており、カムジャタンを楽しむSNSの投稿も見られるようになりました。

キムチ鍋つゆの市場はコロナ禍前よりも拡大していますが、市場の約9割が調味料であり、具入りのレトルトスープ形態のものはスーパーでは取り扱いが少ないのが現状です（KSP-POS 全店千人金額（全国）22年度 9-2月）。そこで本格感がありながら日本人の味覚にも合う味わいにこだわった、日本では食べられる機会が少ない具入りレトルトスープの「骨なしカムジャタン」と韓国産キムチを使用した「豚肉キムチチゲ」を発売します。

※カムジャタンとは、じっくり煮込んだ豚骨スープで食べる、豚肉とじゃがいもが主役の鍋料理です。韓国では専門店があるほど人気の料理です。

【 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>

温めるだけで本場の味が楽しめる、韓国製造の具入りレトルトスープです。(2人前)
専門店でないといけない本場の味が温めるだけで直ぐに食卓に出せます。
本格感がありながら日本人の味覚にも合う辛さや味わいを追求しました。

■骨なしカムジャタン

骨なしで食べやすい豚肉、じゃがいも、白菜が入った具入りスープです。
エゴマ香る濃厚旨辛味噌味に仕上げました。



■豚肉キムチチゲ

酸味と旨みが効いた韓国産熟成白菜キムチ、豚肉、玉ねぎが入った具入りスープです。
豚骨・いわしだしが効いた深みのある味わいです。



<商品概要>

商品名	骨なしカムジャタン	豚肉キムチチゲ
内容量	450g	
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	
参考小売価格	1,080 円 (税抜) /1,166 円 (税込)	

素材、きわだつ。

モランボン