

報道関係者各位

2023年9月15日

**お鍋の女王 安井レイコ×モランボン 2023 勝負鍋企画 Season2
思わず SNS にあげたくなる大胆かつ斬新な鍋が登場！**

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、昨年に引き続き日本一お鍋に詳しいと言われ、鍋の素 6,500 種類を制覇したエッセイスト&料理研究家の安井レイコさんに7つの鍋用スープを使った勝負鍋レシピを考案していただきました。これらの勝負鍋レシピを9月15日（金）よりスーパーの店頭や弊社ホームページ、YouTube 等へ発信し、ご家族やお仲間との楽しく鍋を囲むきっかけ作りを行いたいと考えます。

特設ページ：<https://www.moranbong.co.jp/nabe/information/detail/shobunabe2023.html>



<企画実施背景>

昨年、鍋料理が多様化していることを背景に「鍋の新しい価値を提案したい」という想いから鍋料理に詳しいと言われるエッセイスト&料理研究家の安井レイコさんとの「安井レイコの2022 勝負鍋7レシピ」が実現しました。鍋料理の無限大の可能性を追求すべく、安井レイコさんに弊社で人気の鍋用スープを使った鍋メニューを考案していただき、多くの反響がございました。

これらの背景から、今年も家族みんなで食事を楽しめるきっかけになるような施策をしたいと考え、安井さんとのコラボ第二弾が実現。「安井レイコの2023 勝負鍋7レシピ Season2」では、ご当地&世界の味に着目した、思わず SNS にあげたくなるような大胆かつ斬新な鍋メニューを提案します。

【 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

<安井レイコさん プロフィール>

エッセイスト&料理研究家

「簡単、キレイに健康に！」をモットーとして、健康でエコな料理講習会やイベントなどに出演。トークショー、テレビ、CM、ブログなどで活動中。日本鍋文化研究所名誉鍋奉行として、日本のヘルシーな鍋料理を世界に広げる活動をしている。また食から地球環境を考える団体「うちエコ！ごはん」の代表、NPO 法人みんなのエコイク推進協会会長。「人生100年時代」に向けた、食を含むライフスタイルの提案を行っている。

<企画内容>

モランボンの人気鍋7品を使用した安井レイコさん考案の勝負鍋を紹介します。

ご家族・お仲間との“大切な日”や“特別な日”を応援したい！という想いをこめて、いつもよりちょっと気合を入れて作る、気分が上がる勝負鍋レシピです。

<勝負鍋7レシピ>

1 番勝負鍋：ガツンとにんにく！「ガーリックバーグキムチチゲ」

・対象アイテム 熟成濃厚キムチチゲ用スープ／熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド
スタミナ感のある大人のハンバーグチゲ。

しめにはパスタを加えた「ボロネーゼ風トマトパスタ」がおすすめ。

辛さが苦手な方は「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」でもお楽しみいただけます。

作り方動画：<https://youtu.be/CylAUrbC6sk?feature=shared>



しめメニュー



2 番勝負鍋：スパイスで肉がおいしい！「悪魔のハリッサ肉鍋」

・対象アイテム コク旨スープがからむ 悪魔の肉鍋用スープ
鶏肉にハリッサで下味をつけた悪魔の肉鍋辛口バージョン！
刺激的な辛さでさらにやみつきになる味わいです。

しめはクスクスを入れた「クスクスのスープご飯」がおすすめ。



しめメニュー



3 番勝負鍋：牛肉の旨みたっぷり！「ねぎ塩チャプチェ風鍋」

- ・対象アイテム コク旨スープがからむ ねぎ塩鍋用スープ

材料をすべて細切りにしたチャプチェをイメージした鍋。

牛肉を使ったコクがあるのにあっさりした味わいが特徴です。

しめは鍋の具を少し残して卵でとじた「ねぎ塩チャプチェ丼」がおすすめ。



しめメニュー



4 番勝負鍋：餃子ともつ、2度おいしい！「炊き餃子もつ鍋」

- ・対象アイテム もつ鍋用スープ 醤油味

人気のご当地メニュー（博多）の美味しいものが合体したぜいたくな鍋。

市販の水餃子を使用するとより手軽にできます。

しめは餃子の皮でもちを包んだ「もっちもちキャンディ餃子」がおすすめ。



しめメニュー



5 番勝負鍋：子どもが野菜をもりもり食べる！「クリームコーン白菜鍋」

- ・対象アイテム 菜の匠 白菜鍋用スープ

お子さまが好きなクリームコーンを加えたマイルドな味わいです。

きのこを豚肉でくるっと巻くと見た目も楽しめます♪

しめはうどんを加えた「クリーミー卵とじうどん」がおすすめ。



しめメニュー



6 番勝負鍋：大人気のタイ料理をお鍋で楽しむ！「ココナッツカレーもやし鍋」

- ・対象アイテム 菜の匠 もやしタンメン鍋用スープ

もやしを2袋入れボリュームアップする家計にも嬉しい節約鍋！

ココナッツカレー風味で野菜がたくさん食べられる味わいです。

しめはラーメンとかた揚げ焼そばを加えた「タイ風カレーラーメン」（カオソーイ）がおすすめ。



しめメニュー



7 番勝負鍋：さつまいもとチーズの意外な組み合わせ！「シュクメルリ風糎にんにく鍋」

- ・対象アイテム 糎にんにく鍋用スープ

甘みのあるさつまいもがにんにくの味わいを引き立てるクリーミーなスープ。

さつまいもを鍋に入れる新提案！

しめはフランスパンで「シュクメルリディップ」をして召しあがるのがおすすめ。



しめメニュー



<安井レイコさんにインタビュー>

Q. 勝負鍋レシピは今年2年目（season 2）をむかえました。今年の勝負鍋のテーマや意気込みをお聞かせください。

コロナも終息・・・というか共存という新たなステージになり、それと同時に海外からの観光客がやってくることによって、長かった「閉塞感」が終わりを告げました。今年のモランボンさんの勝負鍋は、そんな閉塞から解放された気持ちを盛り上げるような、「多様性」をテーマにしています！世界の香り、味を盛り込んで、家族でワクワクするような鍋になっていると思います。ぜひ、ワールドワイドなアレンジをお楽しみください。



Q. 今回のレシピのこだわりや、イチオシレシピを教えてください。

どれも簡単でいながら、大きな変化になるように工夫してみました。特に「糀にんにく鍋用スープ」は、昨年もメディアで取り上げられたことから、大人気だった商品です。今年はスープに牛乳を加える「シュクメルリ風」の味わいで提案しています！そのままでもおいしいのですが、ガーリックが効いているので、ちょっと変化を加えると全く違うテイストになります。また、鍋にはめずらしい「さつまいも」を入れる点もポイントです。シュクメルリもまだまだメジャーではありませんが、本当においしいジョージア料理ですので、ぜひ試していただきたい一品です。

Q. 今年のおうち鍋に期待することや安井さんが注目している鍋トレンドなどを教えてください。

今年、開放感からの「多様性」がトレンドになります。素材の多様性、味の多様性、食感・シチュエーションに至るまで、様々なものを組み合わせて新しいものが生まれてくるタイミングかと思えます。鍋に関しても、鍋つゆをそのまま食べるだけでなく、味を変えたり形を変えたり……。自分が心地良いと思える各自のやり方で、おいしく食べていただくのが一番かな！ぜひぜひ、大きな声で笑いながら、鍋の団らんを楽しんでください。



<Instagram 限定 モニターキャンペーン>

弊社公式 Instagram にて「あなたが選ぶ勝負鍋ベスト3！鍋奉行モニター200名大募集」を9月15日（金）～24日（日）の間で実施します。モニター申込時に勝負鍋7レシピの中から食べたいメニューをコメントしてもらい、上位3つの商品を抽選で200名にお届けする、参加型キャンペーンです。

<店頭販促>

弊社では、施策を通じて鍋料理のバリエーションが広がるメニュー展開により、おうち鍋ライフをより楽しんでいただけるようこれからも様々な提案を行っていきます。

◆店頭用 POP 例



素材、きわだつ。

モランボン